SPJUTBO
FRILLESBO

en
de
fr
nl
da
is
no
fi
sv
cs
es
it
hu
pl
et
lt
lv
pt
ro
sk
bg
hr
el
ru
uk
sr
sl
tr
ar

IKEA

Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH 5
DEUTSCH 23
FRANÇAIS 43
NEDERLANDS 61
DANSK 81
ICELANDIC 99
NORSK 115
SUOMI 133
SVENSKA 151
ČESKY 169
ESPAÑOL 187
ITALIANO 205
MAGYAR 223
POLSKI 241
ESTONIAN 259
LITHUANIAN 277
LATVIAN 295
PORTUGUÊS 313
ROMÂNĂ 333
SLOVENSKÁ 351
БЪЛГАРСКИ 369
HRVATSKI 387
ΕΛΛΗΝΙΚΆ 405
РУССКИЙ 423

УКРАЇНСЬКИЙ **441**

СРПСКИ **459**

SLOVENŠČINA **477**

TÜRKÇE **495**

العربية **513**

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 6
Product description 10
Product Control Panel Introduction and Usage 10
First Use 11
Using the Oven 11
Oven Operating Functions 12
Product Accessories 12
Use of Product Accessories 13
General Information About Cooking 13
Maintenance and Cleaning 17
Troubleshooting 20
Technical Specifications 20
Environmental Instructions 21
IKEA guarantee 21

⚠ Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

⚠ Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

⚠ Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

⚠ Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

⚠ Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

⚠ Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

⚠ Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

⚠ Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section **"Use of Product Accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

⚠ Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

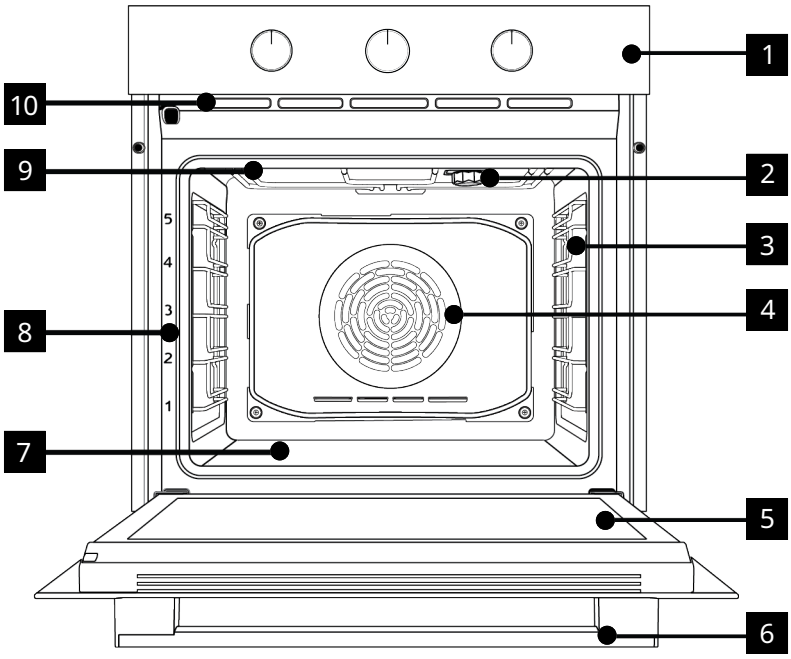
Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

⚠ Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

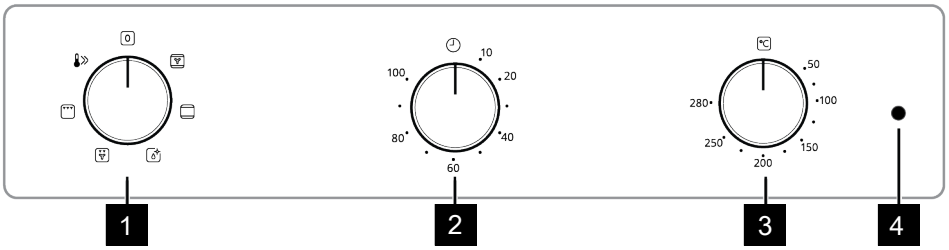
Product description



1 Control panel	**2** Lamp
3 Wire shelves	**4** Fan motor (behind the steel plate)
5 Door	**6** Handle
7 Lower heater (under the steel plate)	**8** Shelf positions
9 Upper heater	**10** Ventilation holes

Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



1 Function selection knob	**2** Timer knob
3 Temperature knob	**4** Thermostat lamp

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Timer knob

The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

Electrical connection

⚠ General warnings

- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock risk.
- Connect the product to a grounded socket/line equipped with a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the “Technical Specifications” table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

Using the Oven

General Information on Using the Oven

Cooling fan

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. The lighting is on during baking.

Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

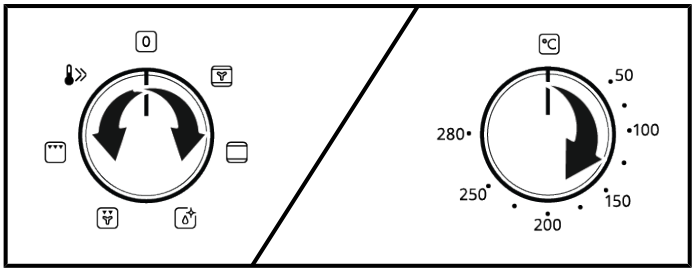
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

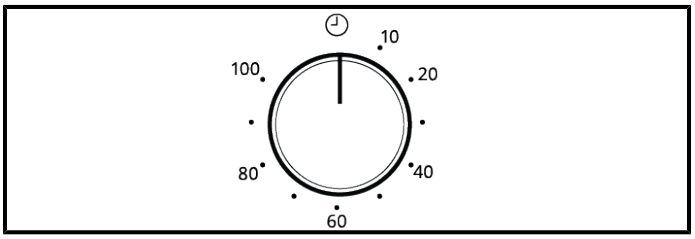
⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Setting the timer

The timer function does not interfere with cooking. It allows you to use the minute minder while a cooking function is active or even when the oven is off.

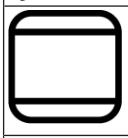
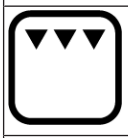
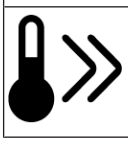
To set the timer:

1. Turn the timer knob clockwise to its maximum setting.
2. Then, turn it counterclockwise to select your desired time.



Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating / Easy steam cleaning	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Booster	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (preheating). Do not use it for cooking food.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob. When the temperature is set to 280°C, the internal temperature may vary. It can increase by approximately 35°C or decrease by approximately 15°C.

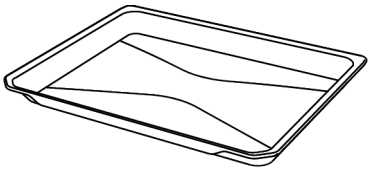
Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

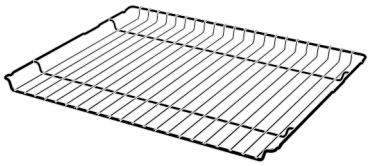
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Wire grill

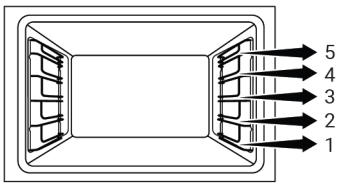
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



Use of Product Accessories

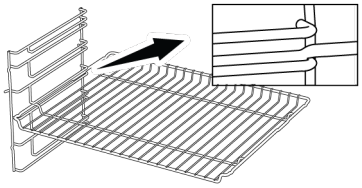
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



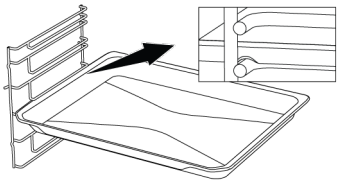
Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



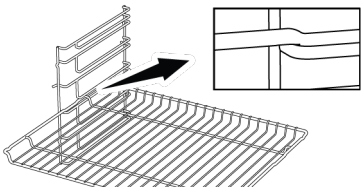
Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



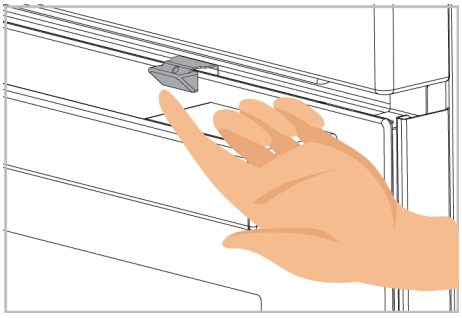
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



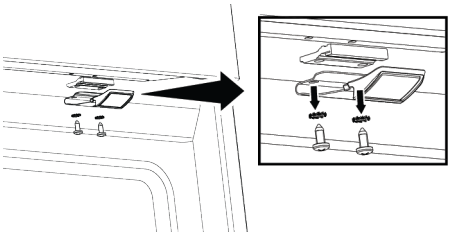
Child safety lock

This product has a child lock on the oven door. To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



To remove the child lock:

Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.



General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Top and bottom heating	2	170 - 180	30 ... 60
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, after 180 ... 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110
Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.					

Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

Yogurt

Preparation of yogurt;

1. Remove any accessories, including any wire shelves (if any) and any catalytic side walls (if any) attached to the wire shelves or side walls, from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Yogurt	Full grill	Bottom of the cooking area	50 - 60	240 ... 360

Maintenance and Cleaning

General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 18]".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

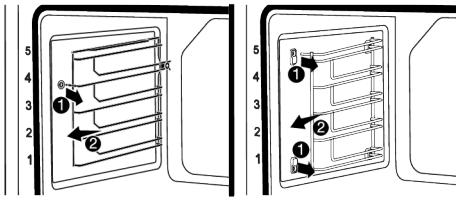
Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

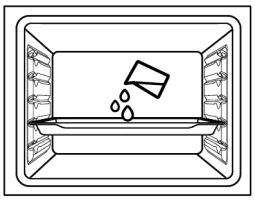
Easy Steam Cleaning

Function symbol	Function description	Temperature (°C)	Time mins.
	Easy steam cleaning	100	15

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.

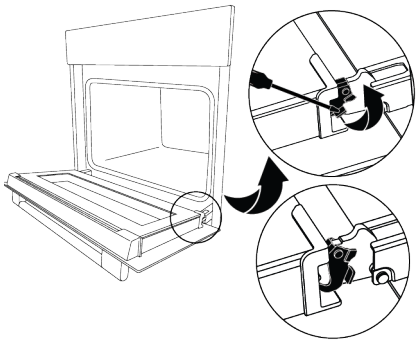
Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

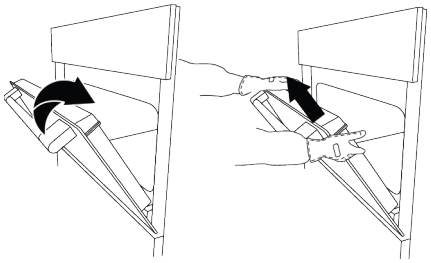
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool downwards as shown in the figure.



3. Get the oven door to a half-open position.

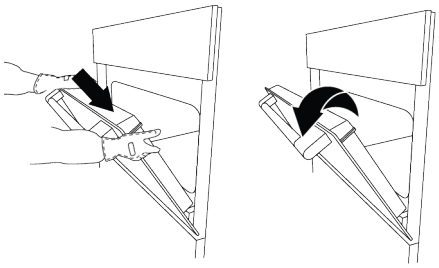


4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

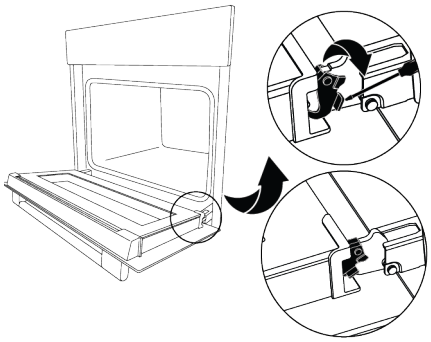
Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

To reattach the door

1. Get the oven door to a half-open position.



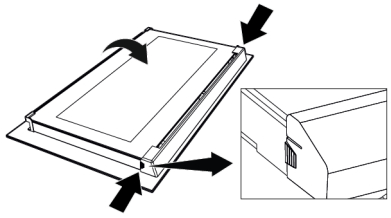
2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool upwards as shown in the figure.

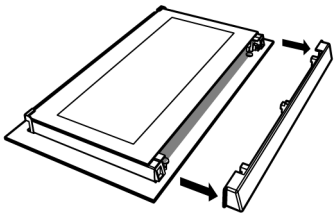


Removing the Inner Glass of The Oven Door

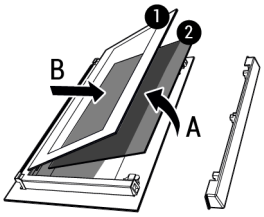
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.





3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass 2 Inner glass

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

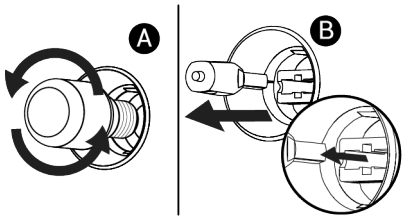
General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.

3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. The product should only be repaired by qualified service personnel.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595/594/567
Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)	590-600 /560 /min.550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	2,4
Oven type	Fan assisted oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	72
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	30
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

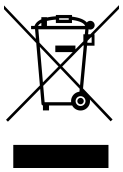
Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Environmental Instructions

Waste Directive

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

IKEA guarantee

If you want to claim your product warranty or get product support

Please contact IKEA Customer Support, you find the link to the self-service portal or phone number on www.IKEA.com

To complete your request for service on the self service portal, easier find information about your product or spare parts connected to your product, we urge you to note the IKEA article number (8-digits) and the Serial number on the product label.

KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!

It is your proof of purchase; the warranty will not be valid without it. The receipt also features the name and the IKEA article number (8-digits) for each appliance purchased.

Please read the technical documentation provided with your appliance carefully before contacting us.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 24
Produkteinführung 29
Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds 29
Erste Verwendung 29
Benutzung des Backofens 30
Ofenfunktionen 31
Produktzubehör 31
Verwendung von Produktzubehör 32
Allgemeine Informationen zum Kochen 32
Wartung und Reinigung 36
Fehlerbehebung 39
Technische Spezifikationen 40
Hinweise zum Umweltschutz 40
IKEA-Garantie 41

⚠ Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die notwendig sind, um das Risiko von Personenschäden oder Sachschäden zu vermeiden.
- Wird das Produkt an Dritte zur persönlichen oder Weiterverwendung weitergegeben, sollten auch die Bedienungsanleitung, die Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitgegeben werden.
- Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistungsansprüche.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile und -Zubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponente des Produkts, es sei denn, dies ist in der Bedienungsanleitung ausdrücklich angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Produkt vor.

⚠ Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

⚠ Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

⚠ Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:**Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht

Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

⚠ Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

⚠ Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

⚠ Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

⚠ Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

⚠ Verwendung von Zubehör

- Es ist wichtig, das mit dem Produkt gelieferte Zubehör sachgemäß zu verwenden. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt **„Verwendung von Produktzubehör“**.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

⚠ Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Backofens NIEMALS Backbleche, Geschirr oder Alufolie direkt auf den Backofenboden. Der

Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen und sogar das Backofengehäuse oder den Küchenboden beschädigen.

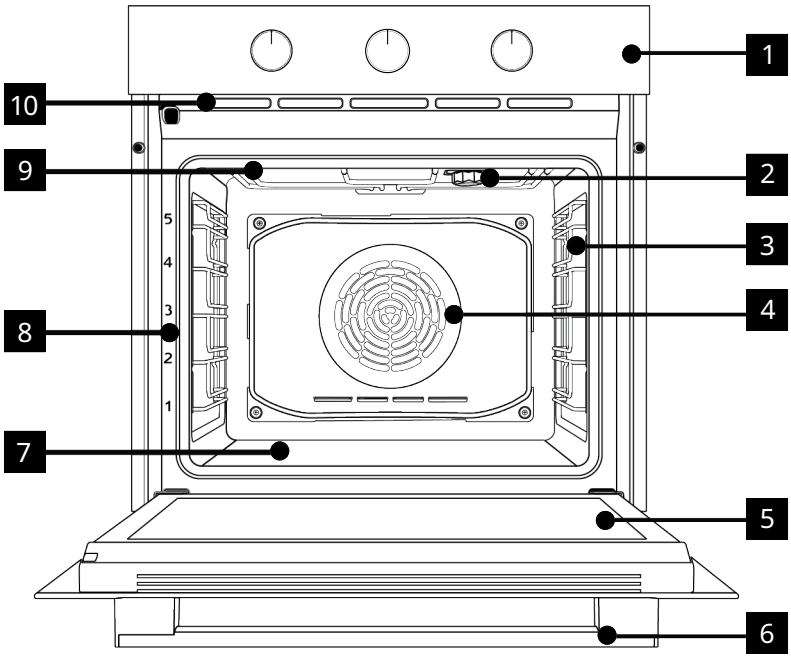
Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tabletts.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Bei Verwendung eines Rostgrills sollte ein Backblech auf den unteren Rost gelegt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

⚠ Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

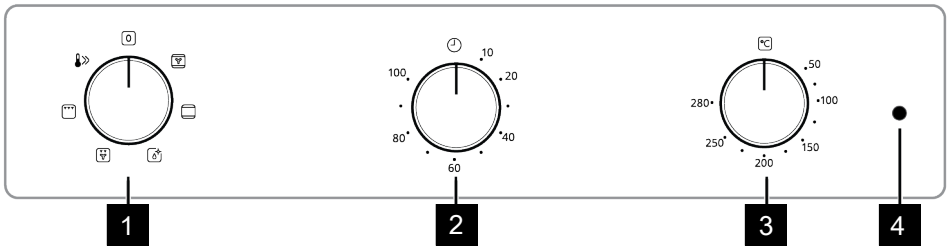
Produkteinführung



1 Bedienfeld	**2** Lampe
3 Seitengitter	**4** Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
5 Innenglas	**6** Griff
7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)	**8** Einschubebenen
9 Obere Heizung	**10** Belüftungsöffnungen

Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht und grundlegende Verwendungsmöglichkeiten des Bedienfelds des Produkts. Je nach Produkttyp können sich die Bilder und einige Funktionen unterscheiden.



1 Funktionsauswahl-Knopf	**2** Timer-Knopf
3 Temperaturauswahl-Knopf	**4** Thermostat-Lampe

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperaturauswahl-Knopf

Mit dem Temperaturwahl-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Timer-Knopf

Der Timer hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird für Warnzwecke verwendet. Sie können den Wecker zum Beispiel verwenden, wenn Sie die Speisen zu einer bestimmten Zeit in den Ofen schieben wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Signal ab.

Temperatur-Indikator

An der Temperaturlampe können Sie die Innentemperatur des Ofens ablesen. Die Temperaturlampe befindet sich auf dem Bedienfeld. Die Temperaturlampe leuchtet auf, wenn das Produkt startet, und die Temperaturlampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, leuchtet die Temperaturlampe wieder auf.

Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

Elektrische Verbindung

⚠ Allgemeine Warnungen

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild ist je nach Gerätetyp entweder beim Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung des Gerätes sichtbar oder befindet sich an der Rückwand des Gerätes.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallation direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.

Wenn Ihr Gerät über ein Kabel und einen Stecker verfügt:

Schließen Sie Ihr Gerät elektrisch an, indem Sie es an eine geerdete Steckdose anschließen.

Benutzung des Backofens

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn der Backofen mit dem Backen beginnt. Während des Backens ist die Beleuchtung eingeschaltet.

Bedienung der Backofen-Steuerung

Einschalten des Backofens

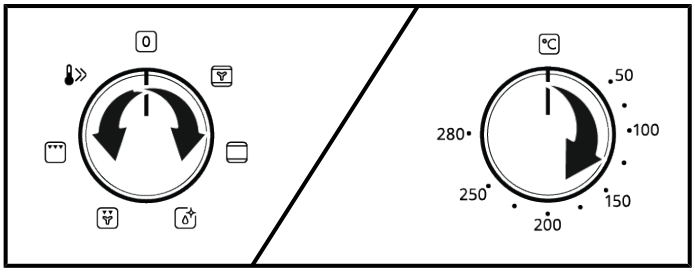
Wenn Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die gewünschte Betriebsfunktion zum Garen auswählen und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, startet der Backofen den Betrieb.

Ausschalten des Backofens

Sie können den Backofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (oben) drehen.

Temperatur und Backofen-Betriebsart wählen

Sie können manuell (nach Ihrer eigenen Kontrolle) kochen, indem Sie die für Ihr Essen spezifische Temperatur und Betriebsfunktion auswählen.



1. Wählen Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die Betriebsfunktion aus, die Sie kochen möchten.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur ein.

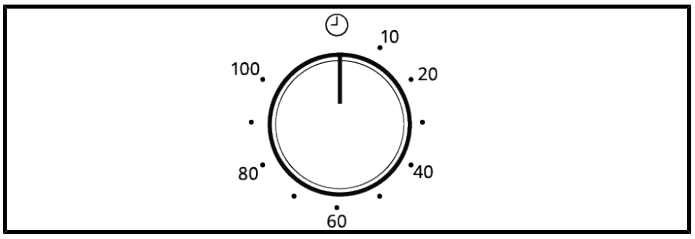
⇨ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die Thermostatlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostatlampe. Der Backofen schaltet sich nach dem Backvorgang nicht von selbst aus. Sie müssen den Backvorgang selbst steuern und ausschalten. Wenn Sie fertig gebacken haben, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (oben) drehen.

Einstellung des Timers

Die Timerfunktion stört den Kochvorgang nicht. Sie ermöglicht die Nutzung des Kurzzeitweckers, während eine Kochfunktion aktiv ist oder der Backofen ausgeschaltet ist.

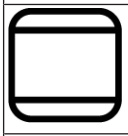
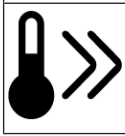
So stellen Sie den Timer ein:

1. Drehen Sie den Timerknopf im Uhrzeigersinn auf die Maximaleinstellung.
2. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit auszuwählen.



Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionssymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/ Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze / Einfache Dampfreinigung	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Schnellheizen	-	Sämtliche Heizelemente im Ofen werden aktiv. Mit dieser Funktion bringen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur (Vorheizen). Nicht zum Garen von Speisen geeignet.

* Ihr Produkt arbeitet in dem auf dem Temperaturregler angegebenen Temperaturbereich. Wenn die Temperatur auf 280 °C eingestellt ist, kann die Innentemperatur variieren. Sie kann um ca. 35 °C steigen oder um ca. 15 °C fallen.

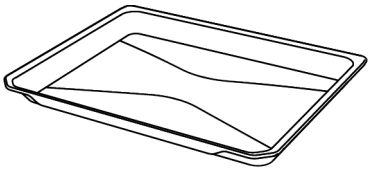
Produktzubehör

Ihr Produkt enthält verschiedene Zubehörteile. In diesem Abschnitt finden Sie eine Beschreibung des Zubehörs und eine Beschreibung der korrekten Verwendung. Das mitgelieferte Zubehör variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise sind nicht alle im Benutzerhandbuch beschriebenen Zubehörteile für Ihr Produkt verfügbar.

Die Bleche im Inneren Ihres Gerätes können sich durch die Hitzeeinwirkung verformen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Blech abgekühlt ist.

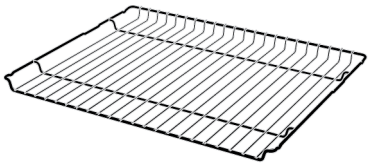
Standard-Bleche

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Grillrost

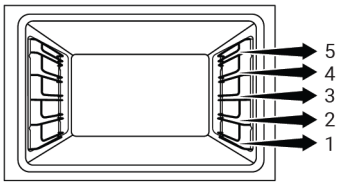
Er dient zum Braten oder zum Platzieren der zu backenden, frittierenden und schmorenden Lebensmittel auf der gewünschten Einschubebene.



Verwendung von Produktzubehör

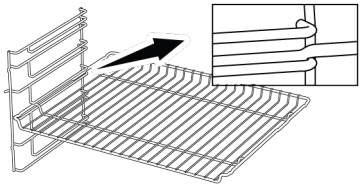
Kochregale

Im Garraum gibt es 5 Einschubebenen. Die Reihenfolge der Einschubebenen können Sie auch den Nummern auf dem Frontrahmen des Backofens entnehmen.



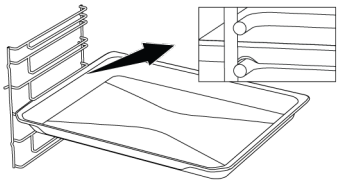
Auflegen des Drahtgitters auf die Grillroste

Es ist sehr wichtig, den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Drahtböden zu legen. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden stellen, muss der offene Teil nach vorne zeigen. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtgrill am Anschlagpunkt des Drahtrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



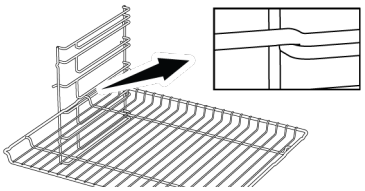
Einsetzen des Tabletts auf die Einschübe

Es ist auch wichtig, die Tabletts richtig auf die seitlichen Drahtböden zu stellen. Wenn Sie das Tablett auf den gewünschten Einlegeboden stellen, muss die Seite, die zum Halten vorgesehen ist, nach vorne zeigen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Tablett auf dem Anschlagsockel des Drahtrostes befestigt werden. Es darf nicht über den Anschlag hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



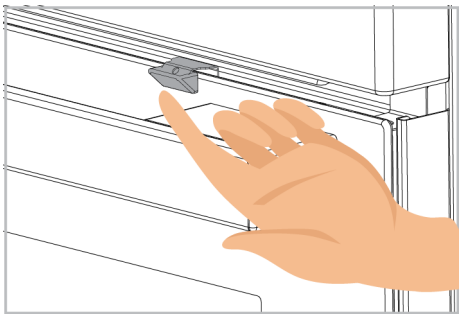
Stoppfunktion des Grillrostes

Es gibt eine Stoppfunktion, die verhindert, dass der Drahtgrill aus dem Gitterrost kippt. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher herausnehmen. Wenn Sie den Drahtgrill herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, bis er den Haltepunkt erreicht. Sie müssen über diesen Punkt fahren, um ihn vollständig zu entfernen.



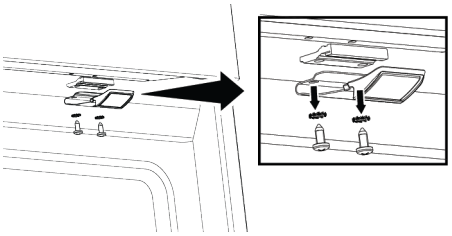
Kindersicherung

Dieses Produkt verfügt über eine Kindersicherung an der Backofentür. Um die Backofentür zu öffnen, heben Sie das Kunststoffteil leicht nach oben und ziehen Sie am Türgriff. Beim Schließen der Tür wird die Kindersicherung automatisch verriegelt.



So entfernen Sie die Kindersicherung:

Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kindersicherung befestigt ist, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn Sie sie wieder verwenden möchten, können Sie sie mit dem Befestigungsmaterial unter dem Bedienfeld befestigen.



Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihaftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	170 - 180	30 ... 60
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 40
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 35
Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 45

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	250	10 ... 20

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Back-

blech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grill + Umluft

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	Grill + Umluft	4	200	30 ... 35
Hähnchen-Stücke	Grillrost	Grill + Umluft	4	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	Grill + Umluft	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Grillrost - Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Grill + Umluft	3	15 Min. 250, nach 180 ... 190	90 ... 110
Heizen Sie die in dieser Grilltabelle empfohlenen Gerichte nicht vor.					

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Testen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250/max	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250/max	1 ... 4
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.				
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

Joghurt

Joghurtzubereitung;

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör, einschließlich eventuell vorhandener Drahtroste und katalytischer Seitenwände, die an den Rosten oder Seitenwänden befestigt sind, aus dem Garraum.
2. Stellen Sie den Joghurtbehälter auf den Boden des Garraums.
3. Lassen Sie den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Lebensmittel	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Joghurt	Goßflächengrill	Boden des Garraums	50 - 60	240 ... 360

Wartung und Reinigung

Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [▶ 37]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

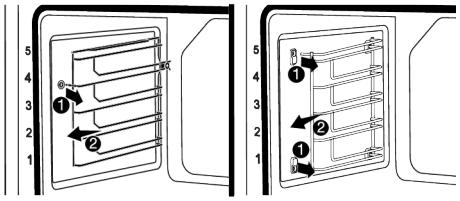
Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Wenn Ihr Produkt ein Modell mit Seitengittern ist, entfernen Sie die Seitengitter, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der Seitengitter:

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen
2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.



3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

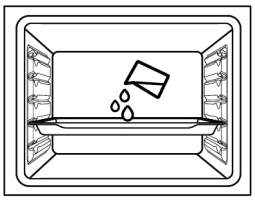
Einfache Dampfreinigung

Funktionssymbol	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Zeit Min.
	Einfache Dampfreinigung	100	15

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen sie es auf die zweite Schiene des Backofens.

Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.



3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 15 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür wird Dampf freigesetzt. Dies kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.

Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür herauntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.

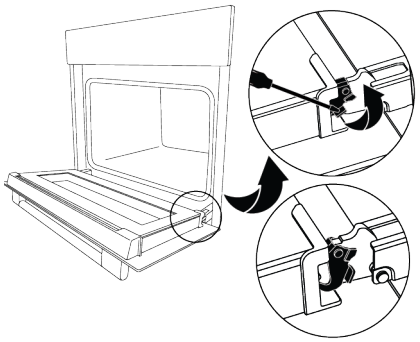
Backofentür reinigen

Sie können Ihre Backofentür und die Türscheiben zum Reinigen abnehmen. Wie Sie die Türen und Scheiben abnehmen, erfahren Sie in den Abschnitten**„Backofentür ausbauen“** Und **"Innenglas der Tür ausbauen"**Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch ab. Eventuelle Kalkrückstände auf der Backofenscheibe können Sie mit Essig auswischen und anschließend abspülen.

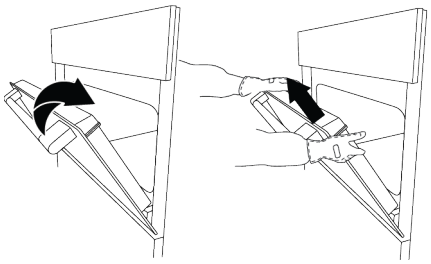
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle oder Bleichmittel.

Backofentür abnehmen

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertüren rechts und links, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt mit einem Werkzeug nach unten drücken.



3. Bringen Sie die Backofentür in eine halb geöffnete Position.

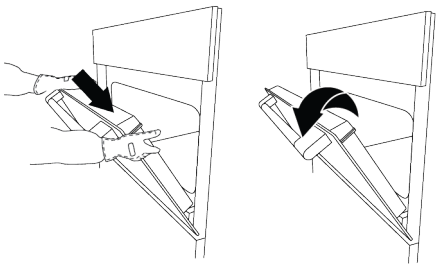


4. Ziehen Sie die ausgebaute Tür nach oben, um sie aus den rechten und linken Scharnieren zu lösen und zu entfernen.

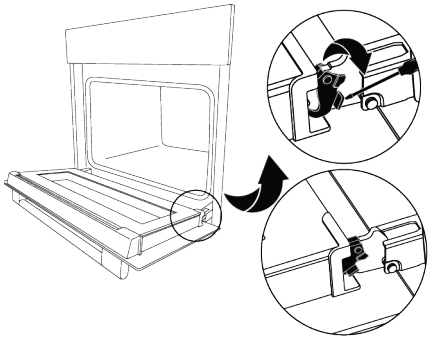
Legen Sie Ihre Finger nicht um das Scharnier, da es über eine starke Feder verfügt und Sie sich die Finger verletzen könnten.

So befestigen Sie die Tür wieder

1. Bringen Sie die Backofentür in eine halb geöffnete Position.



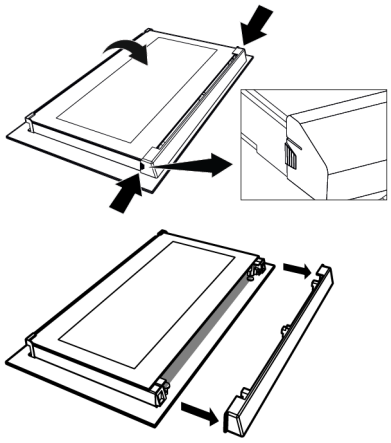
2. Drücken Sie die abgenommene Tür nach unten, um sie an den rechten und linken Scharnieren zu positionieren und öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Schließen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertüren rechts und links, indem Sie diese mit einem Werkzeug nach oben drücken, wie in der Abbildung gezeigt.



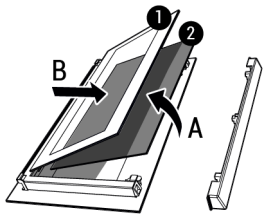
Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung **„A“** an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung **„B“** ziehen.



1 Innerstes Glas 2 Innenglas

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

Backofenlampe reinigen

Falls die Glastür der Backofenlampe im Kochbereich schmutzig wird, reinigen Sie sie mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei einem Defekt der Backofenlampe können Sie diese anhand der folgenden Abschnitte austauschen.

Austausch der Backofenlampe

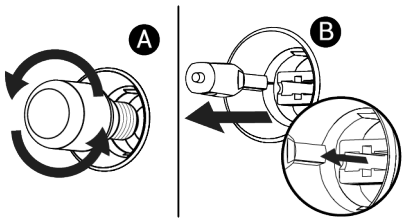
Allgemeine Warnhinweise

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Produkt vom Stromnetz und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, weniger als 60 mm Höhe und weniger als 30 mm Durchmesser oder einer Halogenlampe mit G9-Sockel und weniger als 60 W Leistung betrieben. Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Ofenlampen sind bei autorisierten Serviceleistungen oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Position der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist nicht für die Beleuchtung von Wohnräumen geeignet. Der Zweck dieser Lampe besteht darin, dem Benutzer das Erkennen von Lebensmitteln zu erleichtern.
- Die in diesem Produkt verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Backofen eine runde Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
2. Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

3. Wenn Ihre Backofenlampe vom Typ (A) ist (siehe Abbildung unten), drehen Sie die Backofenlampe wie in der Abbildung gezeigt und ersetzen Sie sie durch eine neue. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie die Lampe wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	0,3	-
Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	-	-
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595/594/567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,4
Ofentyp	Ofen mit Gebläse
Energieeffizienzklasse	A
Nutzvolumen (L)	72
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	30
Energieeffizienzindex pro Garraum EEI-Garraum	95,3

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Hinweise zum Umweltschutz

Abfallrichtlinie

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm^2 enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

IKEA-Garantie

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten

Bitte kontaktieren Sie den IKEAKundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf www.IKEA.com.

Um Ihre Serviceanfrage im Self-Service- Portal abzuschließen und Informationen zu Ihrem Produkt oder zu Ersatzteilen, die mit Ihrem Produkt verbunden sind, leichter zu finden, bitten wir Sie, die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und ohne ihn ist die Garantie nicht gültig. Auf der Kauf-/ Lieferbeleg finden Sie auch den Namen und die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) für jedes gekaufte Gerät.

Bitte lesen Sie die im Lieferumfang Ihres Geräts enthaltene technische Dokumentation sorgfältig durch, bevor Sie sich an uns wenden.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité 44
Présentation de l’appareil 48
Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit 49
Première utilisation 49
Utilisation du four 50
Fonctions d’utilisation du four 50
Accessoires de produits 51
Utilisation des accessoires du produit 51
Informations générales sur la cuisine 52
Entretien et nettoyage 55
Dépannage 59
Spécifications techniques 59
Instructions relatives à l’environnement 60
Garantie IKEA 60

⚠ Consignes de sécurité

- Cette section contient les consignes de sécurité nécessaires pour prévenir tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- Si le produit est remis à une autre personne pour son usage personnel ou pour une revente, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et tous les autres documents et pièces nécessaires doivent également lui être remis.
- Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages survenus en cas de non-respect de ces consignes.
- Le non-respect de ces consignes annulera toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Ne réparez ni ne remplacez aucun composant du produit, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez aucune modification technique au produit.

⚠ Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n’est pas destiné à un usage commercial.
- N’utilisez pas l’appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d’autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d’autres fins comme le chauffage d’une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

⚠ Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d’expérience et de connaissances, à condition qu’ils soient encadrés ou formés à l’utilisation sécuritaire et aux dangers de l’appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l’entretien de l’appareil, à moins qu’ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l’appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d’objets à portée des enfants sur l’appareil.
- **AVERTISSEMENT :** pendant l’utilisation, les surfaces accessibles de l’appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l’écart de l’appareil.
- Tenez le matériel d’emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s’y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d’endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d’alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

⚠ Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N’utilisez pas l’appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l’appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l’installation électrique à laquelle l’appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l’appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l’appareil n’est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d’alimentation sous et derrière l’appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d’alimentation. Le cordon d’alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d’alimentation lors de la mise en place de l’appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l’utilisez. Les câbles d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l’isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d’un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N’utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l’adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l’appareil.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l’entreprise importatrice afin de prévenir d’éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT :** Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l’appareil de l’alimentation électrique pour éviter tout risque d’électrocution. Débranchez l’appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d’un cordon et d’une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l’appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.

- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l’eau (telles que celles près d’un plan de travail exposé à des fuites d’eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d’électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

⚠ Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l’alimentation électrique avant de porter l’appareil.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N’utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l’appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l’appareil, emballez-le avec du matériel d’emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d’éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l’exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

⚠ Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l’installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s’il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l’appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l’emplacement d’installation de l'appareil, il est nécessaire de s’assurer que l'appareil n’est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n’est branchée sur cette prise.

⚠ Sécurité d’utilisation

- Assurez-vous d’éteindre l’appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d’utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l’appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N’utilisez pas l’appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N’utilisez jamais l’appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d’alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

⚠ Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

⚠ Utilisation des accessoires

- Il est important d'utiliser de manière appropriée les accessoires fournis avec le produit. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **«Utilisation des accessoires de l'appareil»**.
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

⚠ Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Lorsque le four est en marche, ne placez JAMAIS de plaque de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement sur le fond. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four, voire endommager le meuble du four ou le sol de la cuisine.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

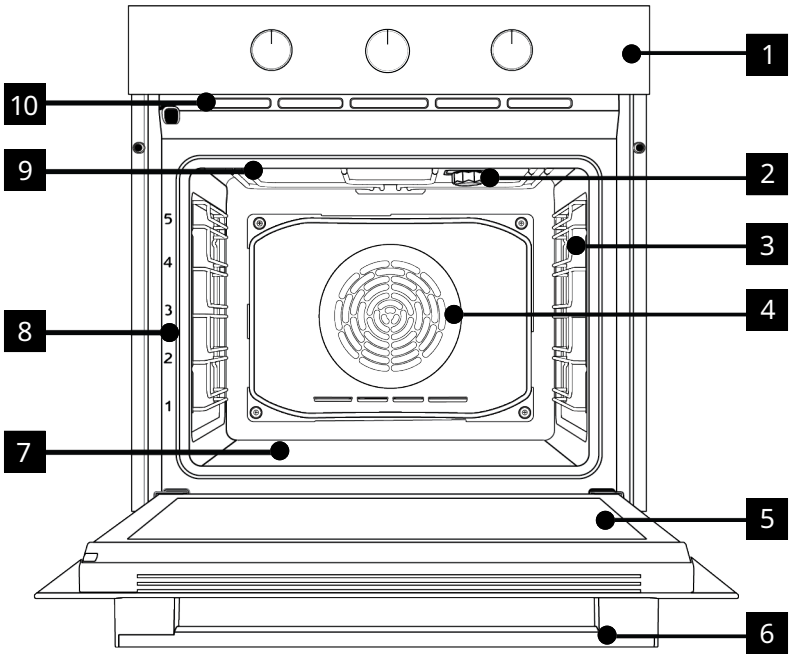
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.

- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appapreil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille métallique, placez une plaque sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés à une cuisson au gril présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à une cuisson au gril. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

⚠ Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de laine métallique ou d'agents de blanchiment pour nettoyer la vitre de la porte avant du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

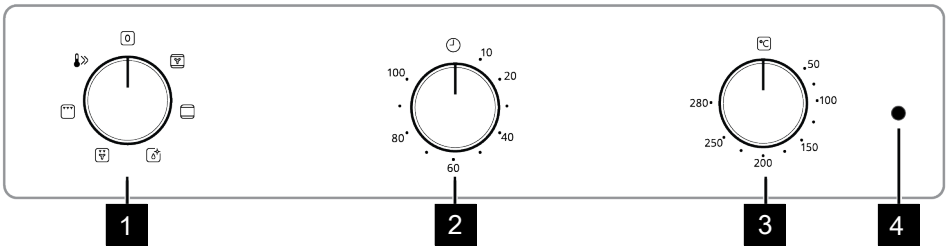
Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande
2 Lampe
3 Étagères grillagées
4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
5 Porte
6 Poignée
7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
8 Positions de l'étagère
9 Elément chauffant supérieur
10 Ouvertures de ventilation

Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit

Dans cette section, vous trouverez un aperçu et les utilisations de base du panneau de contrôle du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines fonctionnalités selon le type de produit.



1 Bouton de sélection de fonctions
2 Bouton de minuterie
3 Bouton de sélection de température
4 Voyant du thermostat

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Bouton de minuterie

La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

- Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit. Risque d'électrocution.
- Branchez le produit à une prise/ligne mise à la terre et protégée par un disjoncteur miniature (fusible) de capacité appropriée, conformément aux spécifications du tableau « Caractéristiques techniques ». Faites réaliser la mise à la terre par un électricien qualifié avant d'utiliser le produit, avec ou sans transformateur. Notre société décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de l'exigence d'une installation mise à la terre, conformément à la réglementation locale.
- Seul un technicien qualifié peut raccorder le produit au réseau électrique. La garantie du produit ne prend effet qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de travaux effectués par des personnes non autorisées.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé, plié, comprimé ni entrer en contact avec les parties chaudes du produit. En cas de dommage, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un électricien qualifié.

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- Lors de l'installation du câblage, vous devez respecter les normes électriques nationales et locales et utiliser la prise et la fiche appropriées. Si la puissance du produit dépasse l'intensité admissible de la prise et de la fiche, vous devez le raccorder directement à l'installation électrique fixe, sans utiliser de prise ni de fiche.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :
Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

Utilisation du four

Informations générales sur l’utilisation du four

Ventilateur de refroidissement

Votre produit est équipé d’un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l’appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L’air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l’arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s’éteint au même moment que toutes les fonctions. L’utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s’allume et s’éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume au début de la cuisson. Il est allumé pendant la cuisson.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Allumer le four

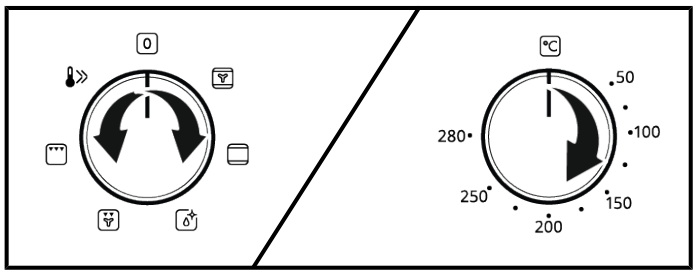
Lorsque vous sélectionnez une fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuisiner avec le bouton de sélection de fonction et que vous réglez une certaine température avec le bouton de température, le four commence à fonctionner.

Éteindre le four

Vous pouvez éteindre le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position arrêt (vers le haut).

Sélection de la température et du mode de fonctionnement du four

Vous pouvez cuisiner en effectuant un contrôle manuel (à votre guise) en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifique à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.
2. Réglez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température.

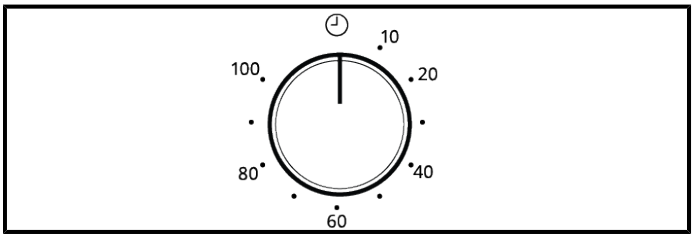
⇨ Votre four se mettra immédiatement en marche à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant du thermostat s'allumera. Lorsque la température à l'intérieur du four atteindra la température souhaitée, le voyant du thermostat s'éteindra. Le four ne s'éteindra pas tout seul après la cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position d'arrêt (vers le haut).

Réglage de la minuterie

La fonction minuterie n'interfère pas avec la cuisson. Elle vous permet d'utiliser le minuteur pendant une cuisson ou même lorsque le four est éteint.

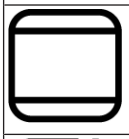
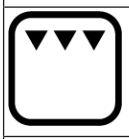
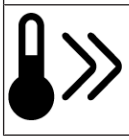
Pour régler la minuterie :

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à son réglage maximum.
2. Ensuite, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure souhaitée.



Fonctions d’utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L’ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l’appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas / Nettoyage facile à la vapeur	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie inférieure doit être dorée. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Booster	-	Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température. Lorsque la température est réglée sur 280°C, la température interne peut varier. Elle peut augmenter d'environ 35°C ou diminuer d'environ 15°C.

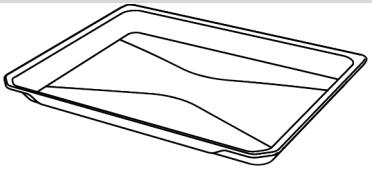
Accessoires de produits

Votre produit est équipé de plusieurs accessoires. Cette section décrit les accessoires et décrit leur utilisation. Les accessoires fournis varient en fonction du modèle de produit. Il est possible que tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation ne soient pas disponibles dans votre produit.

Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

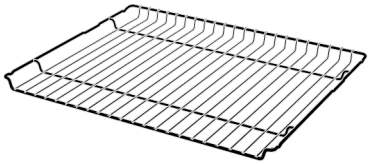
Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



Grille métallique

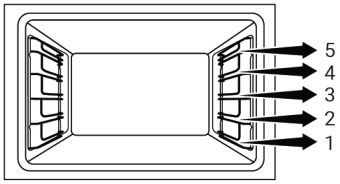
Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur l'étagère souhaitée.



Utilisation des accessoires du produit

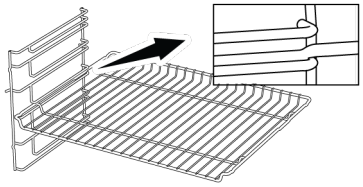
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de positionnement des grilles dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des grilles grâce aux numéros figurant sur le cadre avant du four.



Placer la grille métallique sur les grilles de cuisson

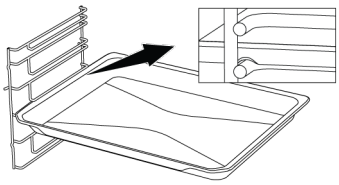
Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les grilles latérales. Lors du placement de la grille métallique sur la grille souhaitée, la partie ouverte doit être à l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de la grille métallique. Elle ne doit pas dépasser le point d'arrêt pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Placer le plateau sur les grilles de cuisson

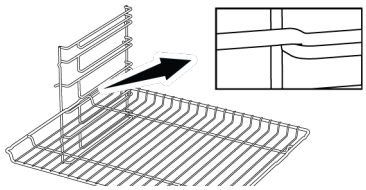
Il est également essentiel de placer correctement les plateaux sur les grilles latérales. Lors de la mise en place du plateau sur la grille souhaitée, son côté destiné à la prise doit être à l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit

être fixé sur la douille d'arrêt de la grille. Il ne doit pas dépasser la douille d'arrêt pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



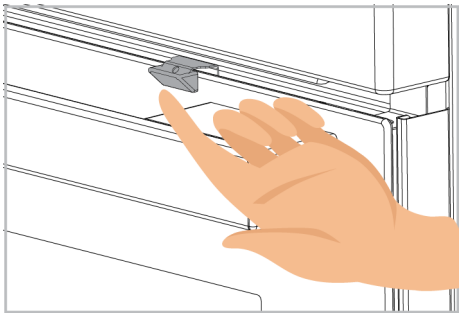
Fonction d'arrêt de la grille métallique

Il existe une fonction d'arrêt pour empêcher la grille métallique de basculer hors de la grille métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez retirer vos aliments facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne le point d'arrêt. Vous devez passer par-dessus ce point pour la retirer complètement.



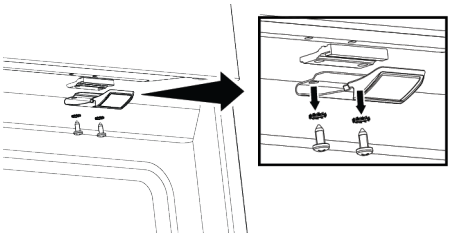
Verrouillage de sécurité pour enfants

Ce produit est équipé d'un dispositif de sécurité enfant sur la porte du four. Pour ouvrir la porte du four, soulevez légèrement la partie en plastique vers le haut et tirez sur la poignée de la porte. Lorsque vous fermez la porte, le dispositif de sécurité enfant se verrouille automatiquement.



Pour supprimer le verrouillage enfant :

Retirez les deux vis qui maintiennent la sécurité enfant comme indiqué sur la figure. Lorsque vous souhaitez l'utiliser à nouveau, vous pouvez le fixer sous le panneau de commande à l'aide des matériaux de fixation.



Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.

- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Convection naturelle	2	170 - 180	30 ... 60
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 35
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	250	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Dinde (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, après 180 ... 190	90 ... 110
Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau					

Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250/max	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250/max	1 ... 4
Il est recommandé de préchauffer le four pour tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.				

Yaourt

Préparation du yaourt ;

1. Retirez tous les accessoires de la zone de cuisson, y compris les grilles (le cas échéant) et les parois catalytiques (le cas échéant) fixées aux grilles ou aux parois.
2. Placez le récipient à yaourt au fond de la zone de cuisson.
3. Après la préparation du yaourt, laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Aliment	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Yaourt	Grille complète	Fond de la zone de cuisson	50 - 60	240 ... 360

Entretien et nettoyage

Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.

- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [▶ 57]".)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

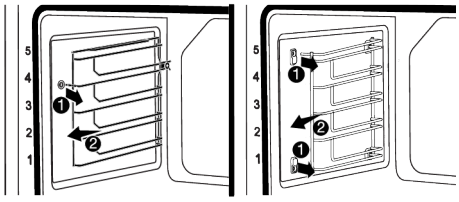
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

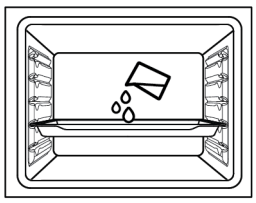
Nettoyage facile à la vapeur

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Température (°C)	Temps mn
	Nettoyage facile à la vapeur	100	15

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l’intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.

N’utilisez pas de l’eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l’emploi. N’utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l’eau.



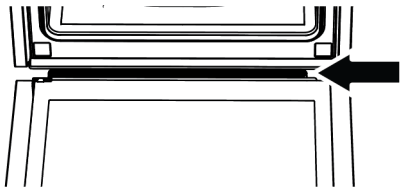
3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.

Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



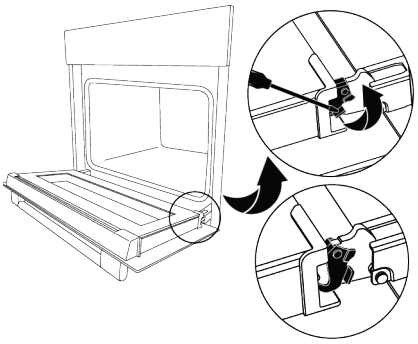
Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez démonter la porte et les vitres de votre four pour les nettoyer. La procédure est expliquée dans les sections suivantes.**« Retrait de la porte du four »** et **« Retrait des vitres intérieures de la porte »**Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon sec. Pour éliminer les résidus de calcaire qui pourraient se former sur la vitre du four, essuyez-la avec du vinaigre et rincez-la.

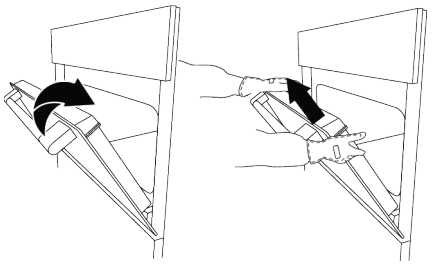
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de laine d'acier ou d'eau de Javel pour nettoyer la porte et la vitre du four.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les clips dans la douille de la charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant avec un outil vers le bas comme indiqué sur la figure.



3. Placez la porte du four en position à moitié ouverte.

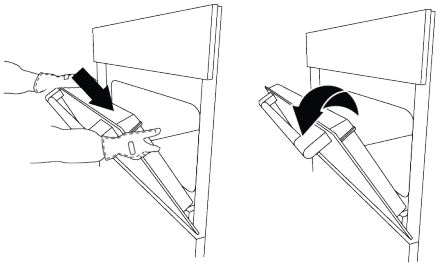


4. Tirez la porte retirée vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche et retirez-la.

Ne mettez pas vos doigts autour de la charnière qui possède un ressort puissant et peut vous blesser les doigts.

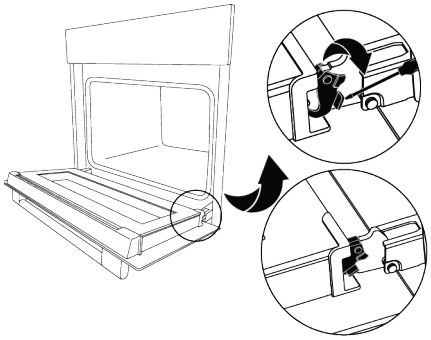
Pour rattacher la porte

1. Placez la porte du four en position à moitié ouverte.



2. Poussez la porte retirée vers le bas pour la placer à partir des charnières droite et gauche et ouvrez complètement la porte du four.

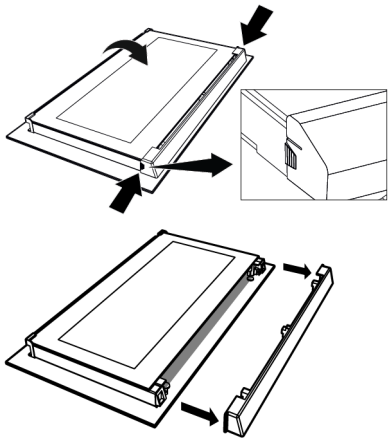
3. Fermez les clips dans la douille de la charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant avec un outil vers le haut comme indiqué sur la figure.



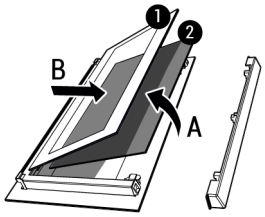
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

La vitre intérieure de la porte avant du produit peut être retirée pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers **« A »** puis retirez-la en tirant vers **« B »** comme l'illustre la figure.



1 Verre le plus intérieur 2 Verre intérieur

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Si la porte vitrée de la lampe du four dans la zone de cuisson est sale, nettoyez-la avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-la avec un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez remplacer la lampe du four en suivant les sections qui suivent.

Remplacement de la lampe du four

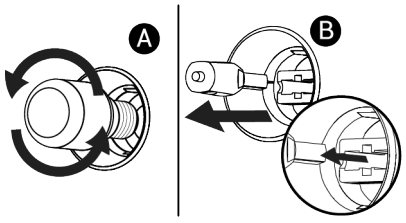
Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de décharge électrique avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre ou une lampe halogène avec culot G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour four sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.
- La lampe utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les produits alimentaires.
- Les lampes utilisées dans ce produit doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez le produit de l'électricité.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3. Si l'ampoule de votre four est de type (A) (voir la figure ci-dessous), faites-la pivoter comme indiqué et remplacez-la par une neuve. S'il s'agit d'une ampoule de type (B), retirez-la comme indiqué et remplacez-la par une neuve.



4. Remettre le couvercle en verre.

Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-
Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.

Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	595/594/567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consommation totale d'énergie (kW)	2,4
Type de fours	Four assisté par ventilateur
Classe d'efficacité énergétique	A
Volume utile (L)	72
Masse de l'appareil (M) (Poids net) kg	30
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	95,3

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Instructions relatives à l'environnement

Directive sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

Garantie IKEA

Si vous souhaitez faire valoir la garantie de votre produit ou obtenir une assistance produit

Veuillez contacter le Service client IKEA ; vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur www.IKEA.com.

Pour compléter votre demande de service sur le portail en libre-service et trouver plus facilement des informations sur votre produit ou des pièces détachées liées à votre produit, nous vous recommandons de noter le numéro d'article IKEA (8 chiffres) et le numéro de série figurant sur l'étiquette du produit.

CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

C'est votre preuve d'achat et la garantie ne sera pas valable sans lui. Le ticket de caisse comporte également le nom et le numéro d'article IKEA (8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Veuillez lire attentivement la documentation technique fournie avec votre appareil avant de nous contacter.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinstructies 62
Inleiding van het product 66
Introductie en gebruik van het productbedienings-paneel 66
Eerste gebruik 67
Het gebruik van de oven 68
Bedieningsfuncties van de oven 68
Productaccessoires 69
Gebruik van productaccessoires 69
Algemene informatie over koken 70
Onderhoud en reiniging 74
Probleemoplossing 77
TeTechnische specificaties 78
Milieurichtlijnen 78
IKEA garantie 79

⚠ Veiligheidsinstructies

- Dit gedeelte bevat de veiligheidsinstructies die nodig zijn om het risico op persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Als het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overhandigd, moeten ook de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen worden verstrekt.
- Ons bedrijf kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet opvolgen van deze instructies maakt elke garantie ongeldig.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen en accessoires.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het product, tenzij dit duidelijk is aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Breng geen technische wijzigingen aan het product.

⚠ Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.

⚠ Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:

1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.

3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.

⚠ Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.

- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

⚠ Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

⚠ Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

⚠ Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.

- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.

⚠ Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.

⚠ Het gebruik van de accessoires

- Het is belangrijk dat u de bij het product geleverde accessoires op de juiste manier gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk **“Het gebruik van de accessoires van het product”** voor meer gedetailleerde informatie
- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.

⚠ Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats tijdens gebruik van de oven NOOIT een bakplaat, schaaltjes of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. De hitte kan de bodem van de oven beschadigen en zelfs de ovenkast of de keukenvloer beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

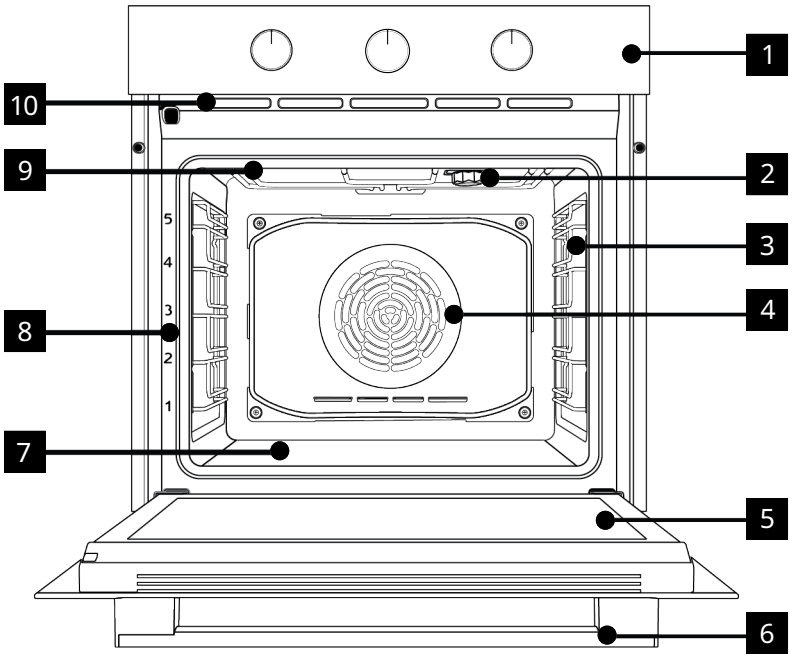
- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet

worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Bij gebruik van een draadgrill moet een bakplaat op het onderste rooster worden geplaatst. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

⚠ Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, staalwol of bleekmiddel om het glas van de de ovendeur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

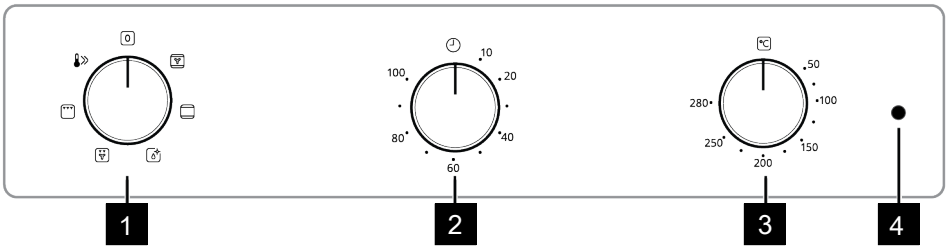
Inleiding van het product



1	Bedieningspaneel	**2**	Lamp
3	Draadroosters	**4**	Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
5	Deur	**6**	Handvat
7	Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)	**8**	Legplank posities
9	Bovenste verwarmingselement	**10**	Ventilatieopeningen

Introductie en gebruik van het productbedieningspaneel

In dit gedeelte vindt u het overzicht en de basisfuncties van het bedieningspaneel van het product. Er kunnen verschillen zijn in afbeeldingen en sommige functies, afhankelijk van het type product.



1 Functie selectieknop
2 Timer-knop
3 Temperatuur selectieknop
4 Thermostaatlamp

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur selectieknop

Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Timer-knop

De timer heeft geen effect op de ovenfuncties. Hij wordt gebruikt voor waarschuwingsdoeleinden. U kunt bijvoorbeeld de wekker gebruiken wanneer u het eten op een bepaald tijdstip in de oven wilt zetten. Zodra de door u ingestelde tijd om is, geeft de timer een hoorbaar signaal.

Indicator binnentemperatuur oven

U kunt de binnentemperatuur van de oven aflezen van het temperatuurlampje. Het thermostaatlampje bevindt zich op het bedieningspaneel. Het thermostaatlampje gaat branden wanneer het product begint te werken en het thermostaatlampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur zakt, gaat het thermostaatlampje weer branden.

Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg “Bedieningsfuncties van de oven” In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

Elektrische aansluiting

⚠ Algemene waarschuwingen

- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het typeplaatje wordt gezien wanneer de deur of het onderste deksel van het apparaat wordt geopend of het bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het type apparaat.

- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.

Als uw apparaat een snoer en stekker heeft:

Voer de elektrische aansluiting van uw apparaat uit door deze aan te sluiten op een geaard stopcontact.

Het gebruik van de oven

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. Bedek deze ventilatieopeningen niet. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenverlichting gaat aan wanneer de oven begint met bakken. De verlichting is aan tijdens het bakken.

Bediening van de ovenregeleenheid

De oven aanzetten

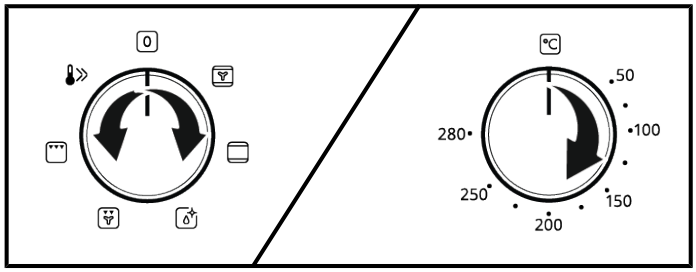
Wanneer u een bedieningsfunctie selecteert die u wilt koken met de functieknop en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop, begint de oven te werken.

De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functieknop en de temperatuurknop in de uit-stand (omhoog) te draaien.

De temperatuur- en ovenfunctie selecteren

U kunt koken door een handmatige bediening te maken (naar eigen goeddunken) door de temperatuur en bedieningsfunctie te selecteren die specifiek is voor uw voedsel.



1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt bereiden met de functieknop.
2. Stel de temperatuur in die u wilt koken met de temperatuurknop.

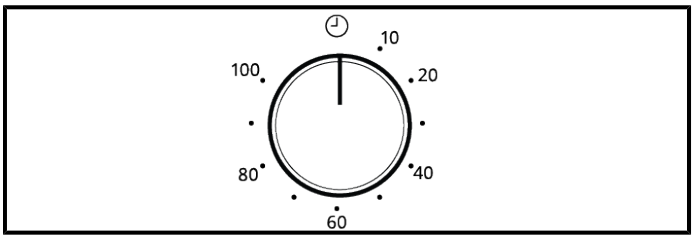
⇨ Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur en het thermostaatlampje gaat aan. Wanneer de temperatuur in de oven de gewenste temperatuur bereikt, gaat de thermostaatlamp uit. De oven schakelt niet vanzelf uit na het bakproces. Je moet het bakken beheersen en het zelf uitschakelen. Wanneer u klaar bent met bakken, schakelt u de oven uit door de functieknop en de temperatuurknop in de stand uit (omhoog) te draaien.

De timer instellen

De timerfunctie interfereert niet met het koken. Hiermee kunt u de minutenminuut gebruiken terwijl een kookfunctie actief is of zelfs wanneer de oven is uitgeschakeld.

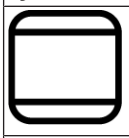
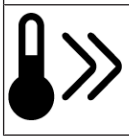
Om de timer in te stellen:

1. Draai de timerknop met de klok mee naar de maximale instelling.
2. Draai het vervolgens tegen de klok in om de gewenste tijd te selecteren.



Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement / Eenvoudige stoomreiniging	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die aan de onderkant moeten bruinen. Deze functie kan ook worden gebruikt voor eenvoudige stoomreiniging.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Booster	-	Alle verwarmingselementen van de oven werken. Deze bedieningsfunctie wordt gebruikt om de oven snel op te warmen tot de gewenste temperatuur (voorverwarmen). Niet gebruiken om etenswaren te bereiden.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik dat op de temperatuurknop is aangegeven. Wanneer de temperatuur is ingesteld op 280°C, kan de interne temperatuur variëren. Deze kan met ongeveer 35°C stijgen of met ongeveer 15°C dalen.

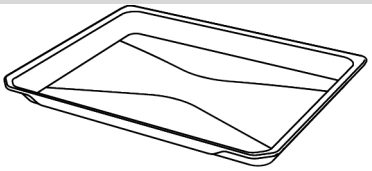
Productaccessoires

Er zitten verschillende accessoires in uw product. In deze sectie zijn de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het juiste gebruik beschikbaar. Afhankelijk van het productmodel varieert het meegeleverde accessoire. Alle accessoires die in de gebruikershandleiding worden beschreven, zijn mogelijk niet beschikbaar in uw product.

De trays in uw apparaat kunnen vervormd zijn door het effect van de hitte. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit. Vervorming verdwijnt wanneer de bak wordt afgekoeld.

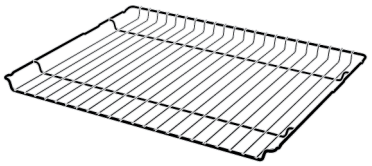
Standaard plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



Draadrooster

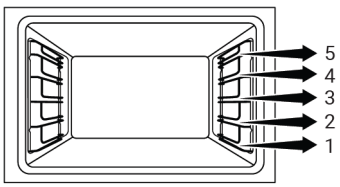
Het wordt gebruikt voor het bakken of plaatsen van het te bakken, bakken en stoven voedsel op de gewenste plank.



Gebruik van productaccessoires

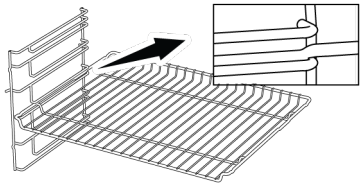
Kookplanken

Er zijn 5 niveaus van schappositie in het kookgedeelte. Je kunt de volgorde van de planken ook zien in de nummers op het voorframe van de oven.



De draadgrill op de kookplanken plaatsen

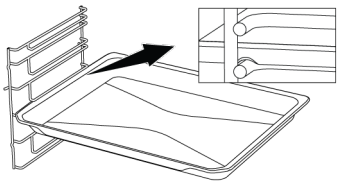
Het is cruciaal om de draadgrill op de juiste manier op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de draadgrill op het stoppunt van de draadplank worden bevestigd. Het mag niet over het stoppunt gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



Plaatsen van de bakplaat op de kookplanken

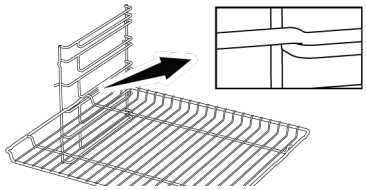
Het is ook van cruciaal belang om de trays goed op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Terwijl u de lade op de gewenste plank plaatst, moet de kant die is ontworpen om vast te houden zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de bakplaat worden vastgezet op de

stopcontact op de draadplank. Het mag niet over de stopcontact gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



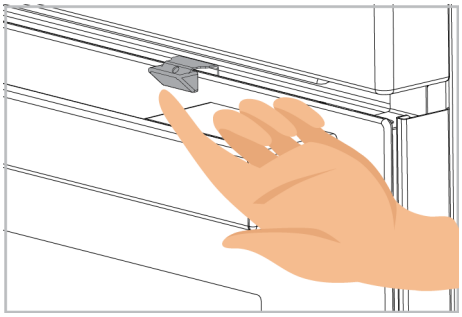
Stopfunctie van de draadgrill

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat de draadgrill uit de draadplank kantelt. Met deze functie haal je gemakkelijk en veilig je eten tevoorschijn. Terwijl u de draadgrill verwijdert, kunt u deze naar voren trekken totdat deze het stoppunt bereikt. U moet dit punt overslaan om het volledig te verwijderen.



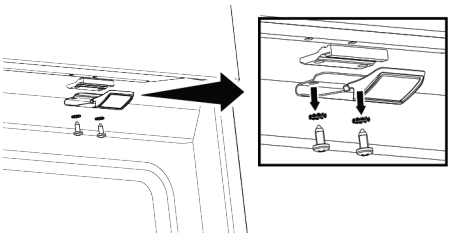
Kinderbeveiligingsslot

Dit product heeft een kinderslot op de ovendeur. Om de ovendeur te openen, tilt u het plastic deel iets omhoog en trekt u aan de deurklink. Bij het sluiten van de deur wordt het kinderslot zelf vergrendeld.



Om het kinderslot te verwijderen:

Verwijder de twee schroeven die de kinderslotbeveiliging beveiligen, zoals weergegeven in de afbeelding. Wanneer u het opnieuw wilt gebruiken, kunt u het onder het bedieningspaneel vastzetten met de bevestigingsmaterialen.



Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, antiaanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.

- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	170 - 180	30 ... 60
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	250	10 ... 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenschaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 ... 190	90 - 110
Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor					

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 70

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250/max	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250/max	1 ... 4
Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren. Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.				

Yoghurt

Bereiding van de yoghurt;

1. Verwijder alle accessoires, inclusief eventuele draadrekken en eventuele katalytische zijwanden die aan de draadrekken of zijwanden zijn bevestigd, uit de kookruimte.
2. Plaats de yoghurtpan op de bodem van de kookzone.
3. Laat de yoghurt na het bereiden minimaal 12 uur in de koelkast staan.

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Yoghurt	Volledige grill	Bodem van de kookzone	50 - 60	240 ... 360

Onderhoud en reiniging

Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaar, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.
- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Zie Eenvoudige stoomreiniging [▶ 75].)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.

- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingsstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

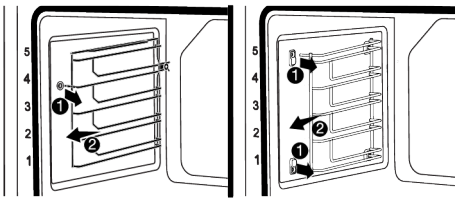
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” naargelang het type oppervlak in uw oven.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

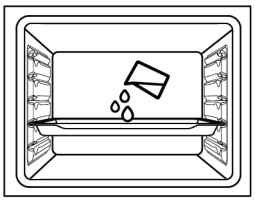
Eenvoudige stoomreiniging

Functiesymbool	Functiebeschrijving	Temperatuur (°C)	Tijd min.
	Eenvoudige stoomreiniging	100	15

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.

Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.



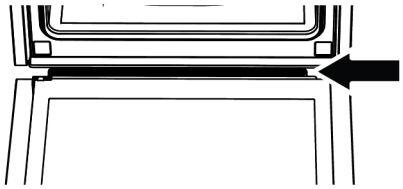
3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



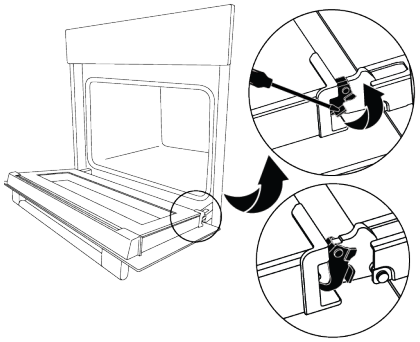
De ovendeur reinigen

Je kunt je ovendeur en deurglazen verwijderen om ze schoon te maken. Hoe de deuren en ramen te verwijderen, wordt uitgelegd in de secties **"De ovendeur verwijderen"** en **"De binnenste glazen van de deur verwijderen"**. Nadat u de binnenglazen van de deur hebt verwijderd, maakt u ze schoon met een afwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droogt u ze af met een droge doek. Voor kalkresten die zich op het ovenglas kunnen vormen, veegt u het glas af met azijn en spoelt u het af.

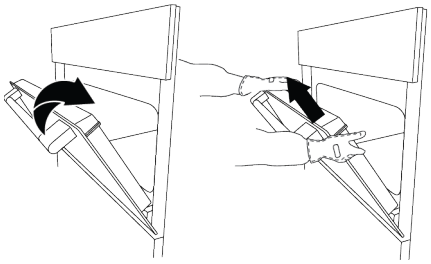
Gebruik geen agressieve schuurmiddelen, metalen schrapers, draadwol of bleekmiddelen om de ovendeur en het glas te reinigen.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur.
2. Open de clips in de scharnierbus van de voordeur aan de rechter- en linkerkant door ze met een gereedschap naar beneden te duwen, zoals weergegeven in de afbeelding.



3. Zet de ovendeur half open.

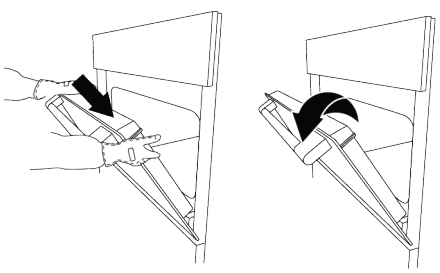


4. Trek de verwijderde deur omhoog om deze los te maken van de rechter en linker scharnieren en verwijder deze.

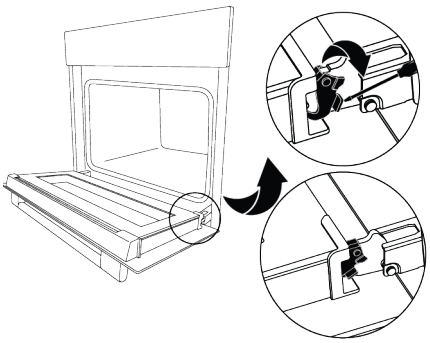
Plaats uw vingers niet rond een scharnier dat een sterke veer heeft en vingers kan kwetsen.

Om de deur opnieuw te bevestigen

1. Zet de ovendeur half open.



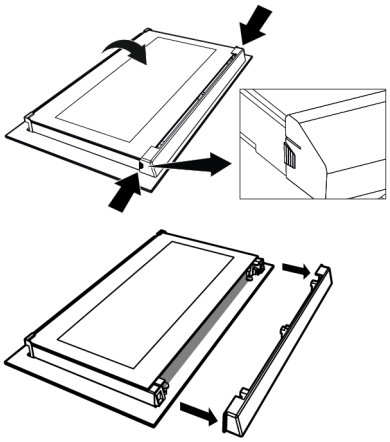
2. Duw de verwijderde deur naar beneden om deze van de rechter- en linkerscharnieren te plaatsen en open de ovendeur volledig.
3. Sluit de clips in de scharnierbus van de voordeur aan de rechter- en linkerkant door ze met een gereedschap naar boven te duwen, zoals weergegeven in de afbeelding.



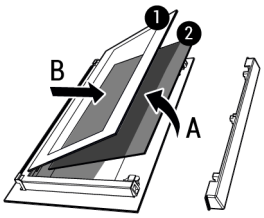
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

Het binnenglas van de voordeur van het product kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.
2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar **'A'** en daarna moet u ze verwijderen door ze naar **'B'** te trekken.



1 Binnenste glas 2 Binnenglas

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.

6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

In het geval dat de glazen deur van de ovenlamp in het kookgedeelte vuil wordt; reinig met afwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog af met een droge doek. In geval van storing van de ovenlamp, kunt u de ovenlamp vervangen door de volgende secties te volgen.

Vervangen van de ovenlamp

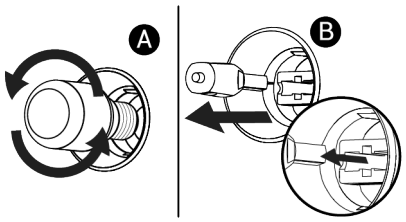
Algemene waarschuwingen

- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen voordat u de ovenlamp vervangt, koppelt u het product los en wacht u tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp met minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, minder dan 30 mm in diameter, of een halogeenlamp met G9-contactdozen met minder dan 60 W vermogen. Lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde diensten of erkende technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kan afwijken van de positie in de afbeelding.
- De lamp die in dit product wordt gebruikt, is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van huiskamers. Het doel van deze lamp is om de gebruiker te helpen voedselproducten te zien.
- De lampen die in dit product worden gebruikt, moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden zoals temperaturen boven 50 °C.

Als je oven een ronde lamp heeft,

1. Koppel het product los van de elektriciteit.
2. Verwijder het glazen deksel door het tegen de klok in te draaien.

3. Als uw ovenlamp type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding, draait u de ovenlamp zoals weergegeven in de afbeelding en vervangt u deze door een nieuwe. Als het een type (B) -model is, trek het er dan uit zoals weergegeven in de afbeelding en vervang het door een nieuwe.



4. Plaats de glazen afdekking terug.

Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	0,3	-

Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	-	-
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

TeTechnische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	595/594/567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totaal stroomverbruik (kW)	2,4
Oventype	Oven bijgestaan met een ventilator
Energie-efficiëntieklasse	A
Bruikbaar volume (L)	72
Massa van het apparaat (M) (Nettogewicht) kg	30
Energie-efficiëntie-index per holte EEI-holte	95,3

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

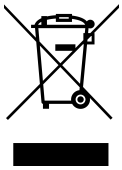
De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Milieurichtlijnen

Afvalrichtlijn

Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

IKEA garantie

Als u aanspraak wilt maken op de productgarantie of productondersteuning wilt krijgen

Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op www.IKEA. com.

Om uw serviceaanvraag op het zelfbedieningsportaal te voltooien en gemakkelijker informatie over uw product of reserveonderdelen voor uw product te vinden, raden wij u aan het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer op het productlabel te noteren.

BEWAAR HET AANKOOP-/ LEVERINGSDOCUMENT!

Dit is uw aankoopbewijs; zonder dit document is de garantie ongeldig. Op de kassabon staan ook de naam en het IKEAartikelnummer (8 cijfers) van elk aangeschaft apparaat vermeld.

Lees de technische documentatie bij uw apparaat aandachtig door voordat u contact met ons opneemt.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsinstruktioner 82
Produktintroduktion 86
Introduktion og brug af produktkontrolpanel 86
Førstegangsbrug 86
Brug af ovnen 87
Ovndriftsfunktioner 88
Produkttilbehør 88
Brug af produkttilbehør 89
Generelle oplysninger om madlavning 89
Vedligeholdelse og rengøring 92
Fejlfinding 95
Tekniske specifikationer 96
Miljøinstruktioner 96
IKEA's garanti 97

⚠ Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsinstruktioner, der er nødvendige for at forhindre risikoen for personskade eller materiel skade.
- Hvis produktet overdrages til en anden til personlig brug eller brugt brug, skal brugervejledningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter og dele også gives.
- Vores virksomhed kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner vil ugyldiggøre enhver garanti.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Reparer eller udskift ikke nogen af produktets komponenter, medmindre det er klart angivet i brugervejledningen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

⚠ Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Det må ikke bruges til andre formål så som rumopvarmning.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt må ikke bruges til pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

⚠ Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr

- Dette produkt kan bruges af børn på 8 år og derover og mennesker, der er underudviklede i fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller som har manglende erfaring og viden, så længe de overvåges eller trænes om sikker brug og farer ved produktet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre der er nogen, der fører tilsyn med dem.
- Dette produkt bør ikke anvendes af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (herunder børn), medmindre de holdes under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for børn og kæledyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Læg ikke genstande, som børn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under brug er produktets tilgængelige overflader varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialerne utilgængeligt for børn. Der er fare for personskade og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke lægge tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan få ovnen til at vælte eller beskadige dørhængslerne.
- Før du kasserer slidte og ubrugelige produkter:

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og tag det ud af stikkontakten.
2. Afbryd strømkablet, og frakobl det med stikket fra produktet.
3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at komme ind i produktet.
4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i inaktiv tilstand.

⚠ El-sikkerhed

- Tilslut produktet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, som svarer til de strømværdier, der er angivet på typeskiltet. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller eltilslutningen til apparatet skal findes på et let tilgængeligt sted. Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Afbryd kontakten eller sikringen inden reparation, vedligeholdelse og rengøring.
- Sæt produktet i en stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.
- (Hvis dit produkt ikke har et strømkabel) brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet ”Tekniske specifikationer".
- Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
- Ovnens bageste overflade bliver varm, når den er i brug. Strømkablerne må ikke berøre bagsiden af produktet. Ellers kan det blive beskadiget.
- Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Ellers kan kabelisoleringen smelte og forårsage brand som følge af komfurets kortslutning.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
- Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
- Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strømkablet ikke passer.
- Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før udskiftning af ovnlampen, så vær sikker på at afbryde produktet fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød. Afbryd produktet eller sluk for sikringen på hovedafbryderen.

Hvis dit produkt har en ledning og et stik:

- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten. Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.
- Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
- Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.

⚠ Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer om at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Undlad at placere andre genstande på apparatet. Bær apparatet lodret.

- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader efter transport. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted, hvis det er beskadiget.

⚠ Installationssikkerhed

- Inden start af installation en strømmen fjernes fra strømkablet, som apparatet skal tilsluttes til ved at slukke for på sikringen.
- Bær altid beskyttelseshandsker under transport og installation. Ellers er der risiko for skader ved skarpe kanter.
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget
- Undgå at bruge varmeisolerende materialer til at dække indersiden af de møbler, der vil blive installeret.
- Direkte sollys og varmekilder, så som el- eller gasvarmere må ikke forefindes i det område, hvor apparatet installeres.
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.
- For at undgå overophedning, må produktinstallation ikke udføres bag dekorative vægge.
- I tilfælde, hvor en gasslange/-rør eller plastikvandrør findes bag det angivne installationsområde til produktet, er det nødvendigt at garantere, at der ikke er nogen kontakt mellem produktet og disse brugsforbindelser. Ellers kan slangen/røret blive knust.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.

⚠ Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd enheden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.
- Brug ikke apparatet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt. Ellers er der risiko for personskade og skade på miljøet.
- Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
- Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Når du bruger produktet, så hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler på håndtaget.
- Dørhængsler på produktet flytter sig, når man åbner og lukker døren og kan gå i stykker. Når du åbner og lukker døren, så hold ikke i delen med hængslerne.

⚠ Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Hold afstand ved åbning af ovndøren ved afslutning af tilberedningen. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Under brug er produktet varmt. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varme dele, indersiden af ovnen og varmeelementer.
- Bær altid termohandsker til ovnen, når du håndterer produktet.

⚠ Brug af tilbehør

- Det er vigtigt at bruge det medfølgende tilbehør korrekt. Se afsnittet **"Brug af produktets tilbehør"** for detaljerede oplysninger.
- Luk ovndøren efter at have skubbet tilbehøret helt ind i tilberedningsområdet, ellers kan de ramme dørglasset og beskadige det.

⚠ Sikkerhed ved tilberedning

- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.
- Madrester i tilberedningsområdet, så som olie, kan antændes. Fjern disse rester før tilberedning.
- Fare for madforgiftning: Lad ikke maden stå i ovnen i over en time før eller efter tilberedning. Ellers kan det forårsage madforgiftning eller sygdomme.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas i ovnen. Trykket, der kan opbygges i dåsen/glasset kan forårsage at det knækker.
- Når ovnen er i brug, må du ALDRIG placere bageplader, fade eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Varmeophobningen kan beskadige ovnens bund og kan endda forårsage skade på ovnskabet eller køkkengulvet.

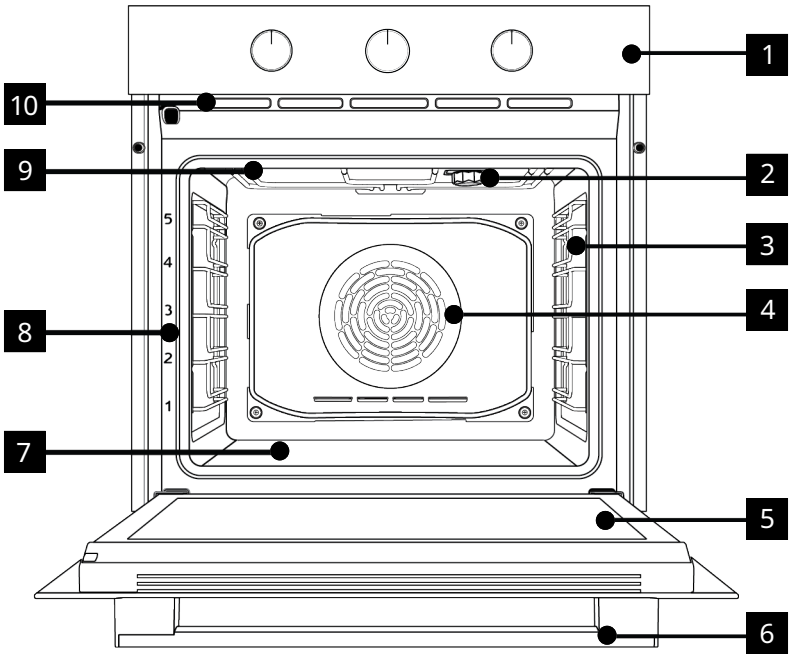
Vær opmærksom på følgende forholdsregler, når du bruger fedtpapir, pergament eller lignende materiale:

- Placer det fedttætte papir i køkkentøj eller ovntilbehør (bakke, trådrist osv.) med mad og placer det i den forvarmede ovn.
- For at forebygge risikoen for at berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen af varm luft, skal du fjerne overskydende stykker af fedttæt papir, der hænger ud af tilbehør eller beholdere. Brug ikke fedttæt papir ved højere temperaturer, end den maksimale brugstemperatur specificeret af producenten. Placer aldrig fedttæt papir i bunden af ovnen.
- Placer det ikke oven på tilbehøret ved forvarmning.
- Tryk det altid ned med em tallerken eller lignende genstand for at forhindre materialet i at flyve rundt på grund af luftcirkulationen inde i ovnen.
- Tildæk kun den nødvendige overflade inde i pladen.
- Efter hver brug skal bakken renses og ethvert fedttæt papir eller lignende materiale, der er brugt i pladen, skal udskiftes. Ellers kan væsker, der drypper på bakken forårsage røg eller endda blive antændt.
- Der skabes en luftstrøm, når produktets låg åbnes. Fedttæt papir kan komme i kontakt med varmeelementer og antændes.
- Når du bruger grill, skal der placeres en bakke på den nederste rille. Ellers kan madolie og andre stoffer, der drypper i bunden af ovnen danne tung rør og føre til flammer.
- Luk ovndøren under brug af grill Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i forhold til grillen. Dette er det varmeste område og fedtholdig mad kan bryde i brand.

⚠ Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.

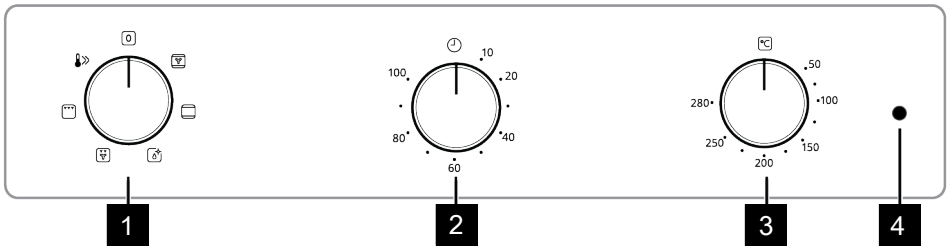
Produktintroduktion



1 Betjeningspanel	**2** Lampe
3 Trådhylder	**4** Blæsermotor (bag stålplade)
5 Dør	**6** Håndtag
7 Laveste varmer (under stålplade)	**8** Hyldepositioner
9 Øverste varmelegeme	**10** Ventilationshuller

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og de grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.



1 Funktionsvalgsknap	**2** Timer-knap
3 Temperaturvalgsknap	**4** Termostatlampe

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsvælgerknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.

Temperaturvalgsknap

Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.

Timer-knap

Timeren har ingen indflydelse på ovnfunktionerne. Det bruges til advarselsformål. Du kan fx bruge vækkeuret, når du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den indstillede tid er gået, udsender timeren et lydsignal.

Ovn indvendig temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er placeret på kontrolpanelet. Termostatlampen tænder, når produktet begynder at fungere, og termostatlampen slukker, når den når den indstillede temperatur. Når temperaturen inde i ovnen falder til under den indstillede temperatur, tændes termostatlampen igen.

Førstegangsbrug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.

Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.

2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringssvamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

Elektrisk tilslutning

⚠ Generelle advarsler

- Før du påbegynder arbejde på den elektriske installation, skal du frakoble produktet fra lysnettet. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.
- Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter først efter korrekt installation. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der måtte opstå efter procedurer, der udføres af uautoriserede personer.
- Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret serviceagent. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!/Paragraph
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladenkan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype. Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".
- Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen). Brug ikke forlængerledninger eller flere stikkontakter i strømtilslutning.
- Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

Hvis produktet er produceret med kabel og stik:

Dit produkt er produceret med netkabel og stik. Tilslut stikket til dit produkt til en jordet stikkontakt, og opret den elektriske forbindelse.

Brug af ovnen

Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Undlad at dække disse ventilationsåbninger. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter bagetiden med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

Ovnbelysningen tændes, når ovnen begynder at bage. Belysningen er tændt under bagningen.

Betjening af ovnkontrolenheden

Tænd for ovnen

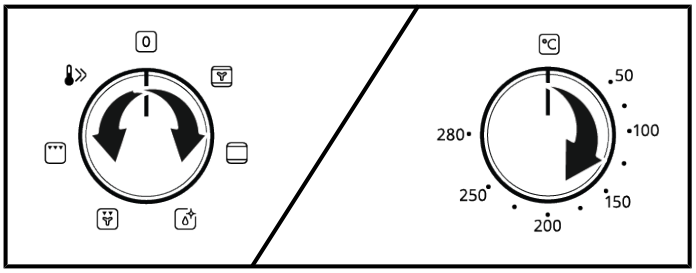
Når du vælger en driftsfunktion, du vil tilberede med funktionsvalgsknappen og indstille en bestemt temperatur med temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

Sluk for ovnen

Du kan slukke ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til off (op) positionen.

Valg af temperatur og ovnens driftsfunktion

Du kan lave mad ved at lave en manuel kontrol (på egen hånd) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.



1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil lave mad med funktionsvalgsknappen.

2. Indstil den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen.

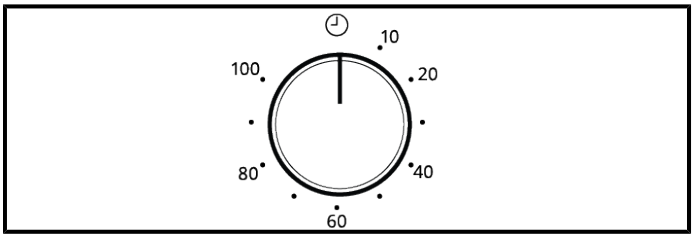
⇨ Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og termostatlampen tændes. Når temperaturen inde i ovnen når den ønskede temperatur, slukkes termostatlampen. Ovnen slukker ikke af sig selv efter bageprocessen. Du skal styre bagningen og selv slukke for den. Når din bagning er færdig, skal du slukke ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til off (op) positionen.

Indstilling af timeren

Timerfunktionen forstyrrer ikke madlavningen. Det giver dig mulighed for at bruge minutviseren, mens en tilberedningsfunktion er aktiv, eller endda når ovnen er slukket.

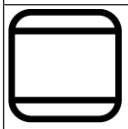
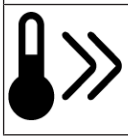
Sådan indstiller du timeren:

1. Drej timerknappen med uret til den maksimale indstilling.
2. Drej den derefter mod uret for at vælge den ønskede tid.



Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og brug
	Top og bund-opvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning / Nem damprensning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning i bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Fuld grill	*	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret lav grill	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med blæseren. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Booster	-	Alle ovnens varmelegemer virker. Denne betjeningsfunktion bruges til hurtigt at bringe ovnen til den ønskede temperatur (forvarmning). Brug den ikke til tilberedning af mad.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen. Når temperaturen er indstillet til 280°C, kan den interne temperatur variere. Den kan stige med ca. 35°C eller falde med ca. 15°C.

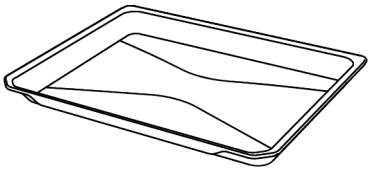
Produkttilbehør

Der er forskellige tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelserne af den korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktmodellen varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør, der er beskrevet i brugervejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformeret på grund af varmen. Dette har ingen indflydelse på funktionaliteten. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

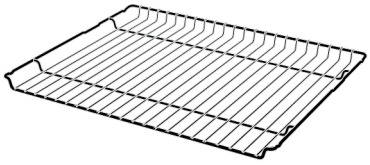
Standardbakke

Den bruges til wienerbrød, frossen mad og stegning af store stykker mad.



Grillrist

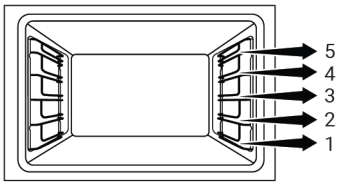
Den bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, steges og stuves på den ønskede hylde.



Brug af produkttilbehør

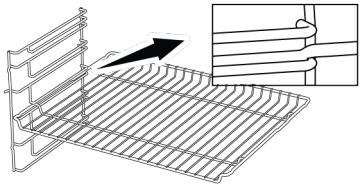
Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne i tallene på ovnens forreste ramme.



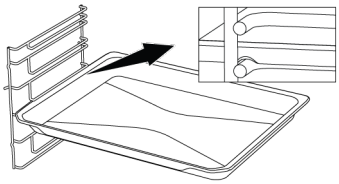
Placering af trådgitteret på madlavningshylderne

Det er afgørende at placere trådgitteret på trådsidehylderne korrekt. Mens trådgitteret placeres på den ønskede hylde, skal den åbne sektion være på forsiden. For bedre madlavning skal trådgitteret fastgøres på trådhyldens stoppunkt. Den må ikke passere over stoppunktet for at komme i kontakt med ovnens bagvæg.



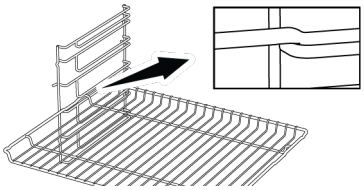
Placering af bakken på madlavningshylderne

Det er også vigtigt at placere bakkerne på trådsidehylderne korrekt. Mens bakken placeres på den ønskede hylde, skal dens side, der er designet til at holde, være på forsiden. For bedre madlavning skal bakken fastgøres på stopstikket på trådhylden. Den må ikke passere over stoppestikket for at komme i kontakt med ovnens bagvæg.



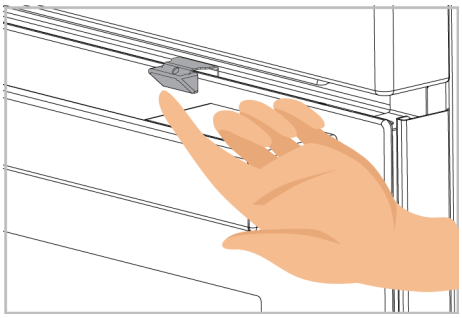
Standsning af trådgitterets funktion

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådgitteret i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage din mad ud. Mens du fjerner trådgitteret, kan du trække det fremad, indtil det når stoppunktet. Du skal passere dette punkt for at fjerne det helt.



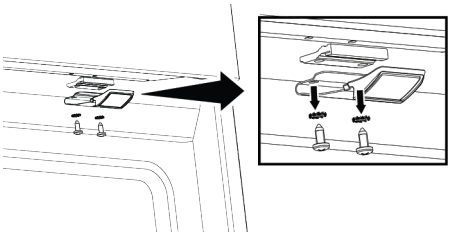
Børnesikkerhedslås

Dette produkt har en børnesikring på ovndøren. For at åbne ovndøren skal du løfte plastdelen lidt opad og trække i dørhåndtaget. Når døren lukkes, låses børnesikringen af sig selv.



Sådan fjernes børnesikringen:

Fjern de to skruer, der sikrer børnesikringen som vist på figuren. Når du vil bruge den igen, kan du fastgøre den under kontrolpanelet med fastgørelsesmaterialerne.



Generelle oplysninger om madlavning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

Generelle advarsler om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvandvanddråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.

- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

Bagværk og ovnmad

Generelle oplysninger

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogeevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestadigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienerbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienerbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule bruning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovnens bundhylde som Hylde 1.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.
- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens bruning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Tilberedningstabel til bagværk og ovnmad

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 45
Formkage	Kageform på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2	170 - 180	30 ... 60
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 40
Bolle	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 35
Hele brød	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	200	30 ... 45
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2 eller 3	200	30 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	250	10 ... 20

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberedningsevnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.
- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylder på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.
- **Luk ovndøren under brug af grill Grill aldrig med åben ovndør. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.
- Placer stykkerne,der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel

Ventilator assisteret lav grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingestykker	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Grillrist - Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret lav grill	3	15 min 250, efter 180 ... 190	90 ... 110
Forvam ikke tallerkenerne, der anbefales i dette grill-kort					

Testmad

- Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til testmåltider

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	140	20 ... 30
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250/max	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250/max	1 ... 4
Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad. Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.				

Yoghurt

Tilberedning af yoghurt:

1. Fjern alt tilbehør, inklusive eventuelle riste (hvis nogen) og eventuelle katalytiske sidevægge (hvis nogen), der er fastgjort til ristene eller sidevæggene, fra kogeområdet.
2. Placer yoghurtbeholderen i bunden af kogeområdet.
3. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedning.

Mad	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Yoghurt	Fuld grill	Bund af kogeområdet	50 - 60	240 ... 360

Vedligeholdelse og rengøring

Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Brug ikke damprensningsprodukter til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjernere, slibende rensemidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein-pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensemidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

Emaljerede overflader

- Ovnen skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.
- Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se "Let damprengøring [▶ 93]".)
- Til svære pletter kan der bruges et ovn- og grillrensemiddel, der anbefales på dit produkts webside, og en ikke-ridsende skuresvamp. Brug ikke en ekstern ovnrenser.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøringshjælpemidler

Læg ikke produktets hjælpemidler i en opvaskemaskine, med mindre det er angivet i brugsanvisningen.

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfri stålpaneler med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

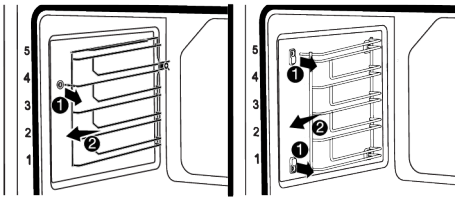
Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din ovn.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din ovn.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

1. Fjern fronten af trådhylden ved at trække den på sidevæggen i modsat retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



3. For at sætte hylderne på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start.

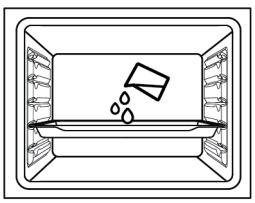
Let damprengøring

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur (°C)	Tid min
	Nem damprensning	100	15

Dette muliggør let rengøring af snavs (som ikke har siddet der længe) der er blødgjort af damp inde i ovnen, og af vanddråber, der er kondenseret på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Tilføj 500 ml vand i bradepanden og sæt den på 2. hylde i ovnen.

Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.



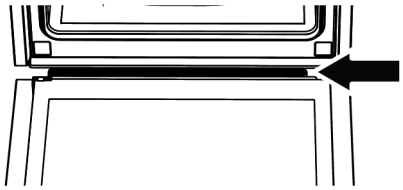
3. Sæt ovnen på funktionstilstanden let damprensning og lad den køre på 100 °C i 15 minutter.

Åben straks døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud. Dampen vil blive frigivet, når døren åbnes. Dette kan give risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.

Med hensyn til besværlig snavs, rengør produktet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

Med den lette damprensningsfunktion forventes det, at det tilførte vand fordamper og kondenserer på indersiden af ovnen og ovndøren for at blødgøre let snavs, der er dannet i din ovn. Kondensvand på ovndøren kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

Efter kondensering inde i ovnen, kan der dannes små vandpytter eller fugt i vandkanalen under ovnen. Tør denne kanal op med en fugtig klud og tør den derefter.



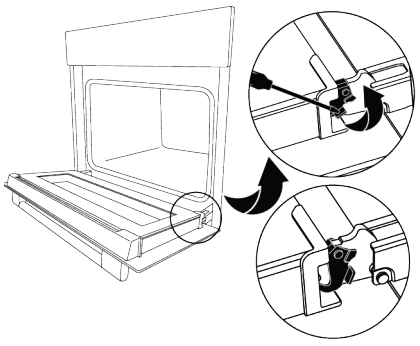
Rengøring af ovnlågen

Du kan fjerne ovnlågen og dørglassene for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer forklares i afsnittene **"Fjernelse af ovnlågen"** og **"Fjernelse af dørens indvendige glas"**. Når du har fjernet dørens indvendige glas, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. For kalkrester, der kan dannes på ovnsglasset, skal glasset tørres af med eddike og skylles.

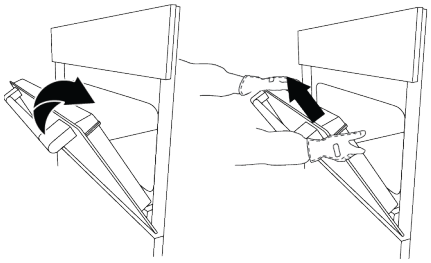
Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegematerialer til at rengøre ovnlågen og glasset.

Fjernelse af ovndøren

1. Åbn ovndøren.
2. Åbn clipsene i fordørens hængselstik til højre og venstre ved at skubbe dem med et værktøj nedad som vist på figuren.



3. Sæt ovndøren i halvåben position.

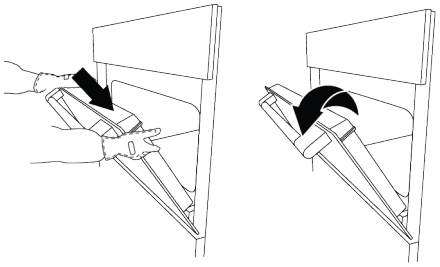


4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

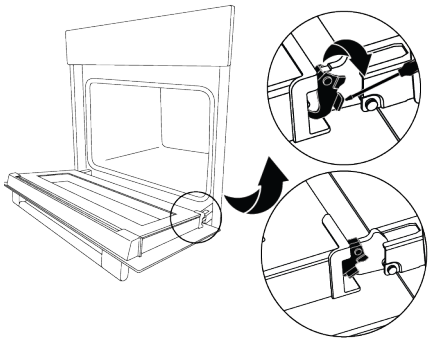
Læg ikke fingrene rundt om hængslet, som har en stærk fjeder og kan gøre ondt i fingrene.

Sådan sættes døren på igen

1. Sæt ovndøren i halvåben position.



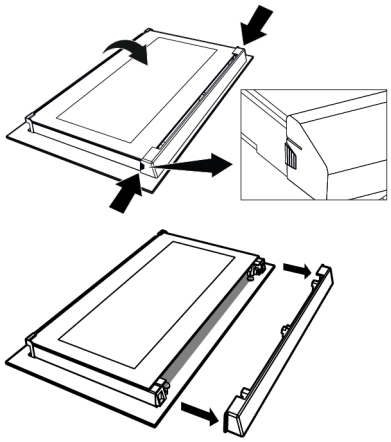
2. Skub den fjernede låge nedad for at placere den fra højre og venstre hængsler, og åbn ovnlågen helt.
3. Luk clipsene i fordørens hængselstik til højre og venstre ved at skubbe dem med et værktøj opad som vist på figuren.



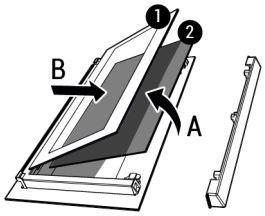
Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

Indvendigt glas på produktets hoveddør kan fjernes til rengøring.

1. Åbn ovndøren.
2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort til det øverste afsnit af frontdøren hen imod dig selv, ved at trykke samtidigt på trykpunkterne på begge sider af komponenterne og fjerne den.



3. Som vist på figuren, skal du løfte det inderste glas (1) mod **"A"** og derefter trække det mod **"B"**.



1 Det inderste glas 2 Indvendigt glas

4. Hvis dit produkt har en indre glasplade (2), så gentag samme process for at tage den af (2).
5. Det første trin ved omgruppering af døren er at genplacere det inderste glas (2). Placer den affasede kant af glasset for at møde den affasede kan af plastikåbningen. (hvis dit produkt har en indre glasplade). Det indre glas (2) skal fastgøres i plastikåbningen tættest på det aller inderste glas (1).
6. Når du fastgør det inderste glas (1), så sørg for at placere den trykte side af glasset på det inderste glas. Det er vigtigt at placere de laveste hjørner af det inderste glas (1), så de møder de nederste plastikåbninger
7. Tryk plastikkomponenten mod rammen indtil der høres en "kliklyd".

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde af at glasdøren til ovnlampen i madlavningsområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af ovnlampefejl kan du udskifte ovnlampen ved at følge de følgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

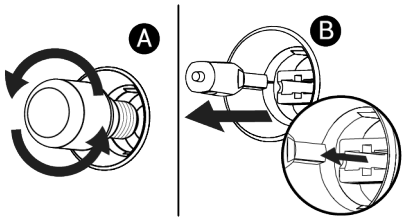
Generelle advarsler

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før du udskifter ovnlampen, skal du frakoble produktet og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn drives af en glødelampe med mindre end 40 W, mindre end 60 mm i højden, mindre end 30 mm i diameter eller en halogenlampe med G9-stikkontakter med mindre end 60 W effekt. Lamper er egnede til drift ved temperaturer over 300 °C. Ovnlamper er tilgængelige fra autoriserede tjenester eller licenserede teknikere. Dette produkt indeholder en G-energiklasse lampe.
- Lampens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Lampen, der bruges i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemlige rum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn har en rund lampe,

1. Afbryd produktet fra elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.

3. Hvis din ovnlampe er type (A) vist i figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist i figuren og udskifte den med en ny. Hvis det er type (B)-model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



4. Sæt glasdækslet på igen.

Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> Dette er ikke en fejl.

Der kommer vanddråber under tilberedningen

- Damp, der dannes under tilberedningen kondenseres, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktiver tastaturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovnpæren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Yderligere oplysninger til brugervejledning:	Tekniske oplysninger om brug af laveffekt-tilstand ifølge EU-forordning 2023/826	
Tilstand	STRØMFORBRUG watt	TIDSRUM (MINUTTER)*
Sluk	0,3	-

Standby	-	-
Standby-tilstand med informations- eller statusskærm	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

*:Det tidsrum, hvorefter udstyret automatisk når standby-tilstand, slukket tilstand eller netværksbaseret standby i minutter og oprundet til nærmeste minut.

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Samlet effektforbrug (kW)	2,4
Ovntype	Blæserassisteret ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brugbar volumen (L)	72
Apparatets masse (M) (Nettovægt) kg	30
Energieffektivitetsindeks pr. hulrum EEI-hulrum	95,3

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej: 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.

Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.

Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

Miljøinstruktioner

Affaldsdirektiv

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificeringssymbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kassere dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- I ovnen vil brug af mørke eller emaljerede beholdere overføre varmen bedre.

- Hvis det er angivet i opskriften eller brugervejledningen, så forvarm altid. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter inden afslutningen af tilberedningstiden ved lange tilberedninger. Du kan spare op til 20 % på el ved at bruge restvarme..
- Prøv at tilberede mere end en ret ad gangen i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet. Desuden vil du spare energi, hvis du tilbereder dine måltider efter hinanden, fordi ovnen ikke vil miste sin varme.

IKEA's garanti

Hvis du vil gøre krav på din produktgaranti eller få produktsupport

Kontakt venligst IKEA Kundeservice, du finder linket til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret på www.IKEA.com.

For at fuldføre din anmodning om service på selvbetjeningsportalen, og for lettere at finde oplysninger om dit produkt eller reservedele tilknyttet dit produkt, opfordrer vi dig til at notere IKEAvarenummeret (8 cifre) og serienummeret på produktetiketten.

GEM KØBS-/LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er din købskvittering; garantien er ikke gyldig uden denne. Kvitteringen indeholder ligeledes navnet og IKEA-varenummeret (8-cifret kode) på alle købte apparater.

Læs omhyggeligt den tekniske dokumentation, der fulgte med dit apparat, før du kontakter os.

EFNISYFIRLIT

Öryggisleiðbeiningar 100
Vörukynning 104
Innleiðing og notkun vörustjórnborðs 104
Fyrsta notkun 104
Að nota ofninn 105
Aðgerðir ofnsins 106
Vörufylgihlutir 106
Notkun aukahluta fyrir vörur 107
Almennar upplýsingar um matreiðslu 107
Viðhald og þrif 110
Úrræðaleit 113
Tæknilýsing 113
Umhverfisleiðbeiningar 114
IKEA ábyrgð 114

⚠ Öryggisleiðbeiningar

- Þessi kafli inniheldur öryggisleiðbeiningar sem nauðsynlegar eru til að koma í veg fyrir hættu á líkamstjóni eða efnislegu tjóni.
- Ef varan er afhent einhverjum öðrum til einkanota eða notaðra nota skal einnig gefa notendahandbók, vörumerki og önnur viðeigandi skjöl og hlutar.
- Fyrirtækið okkar skal ekki borið ábyrgð á tjóni sem kann að verða ef þessum fyrirmælum er ekki fylgt.
- Ef ekki er fylgt þessum leiðbeiningum mun ógilda ábyrgð.
- Látið uppsetningu og viðgerðir ávallt gera af framleiðanda, viðurkenndri þjónustuaðila eða aðila sem innflytjandafyrirtækið skal tilnefna.
- Notaðu aðeins upprunalega varahluti og fylgihluti.
- Ekki gera við eða skipta um neinn hluti vörunnar nema það sé skýrt tilgreint í notendahandbókinni.
- Ekki gera tæknilegar breytingar á vörunni.

⚠ Fyrirhuguð notkun

- Þessi vara er hönnuð til að nota heima. Það er ekki hentugur til notkunar í atvinnuskyni.
- Ekki nota vöruna í görðum, svölum eða öðrum utandyra. Þessi vara er ætluð til notkunar á heimilum og í starfsmannaeldhúsum í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi.
- **VARÚÐ:** Þessa vöru ætti aðeins að nota til eldunar. Það ætti ekki að nota í mismunandi tilgangi, svo sem að hita upp herbergið.
- Ofninn er hægt að nota til að afþíða, baka, steikja og grilla mat.
- Þessa vöru ætti ekki að nota til að hita plötur, þurrka með því að hengja handklæði eða föt á handfangið.

⚠ Öryggi barna, viðkvæms einstaklings og gæludýra

- Þessi vara geta verið notuð af börnum 8 ára og eldri, og fólki sem er vanþróað í líkamlegri, skynjun eða andlegri færni, eða sem hefur skort á reynslu og þekkingu, svo framarlega sem þeir eru undir eftirliti eða þjálfun um örugga notkun og hættur vörunnar.
- Börn ættu ekki að leika sér með vöruna. Þrif og notendaviðhald ættu ekki að vera framkvæmd af börnum nema einhver hafi umsjón með þeim.
- Þessi vara ætti ekki að nota af fólki með takmarkaða líkamlega, skynjunar- eða andlega getu (þar á meðal börn), nema þau séu undir eftirliti eða fái nauðsynlegar leiðbeiningar.
- Börn eiga að vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með vöruna.
- Rafmagnsvörur eru hættulegar börnum og gæludýrum. Börn og gæludýr mega ekki leika sér með, klifra á eða fara inn í vöruna.
- Ekki setja hluti sem börn gætu náð á vöruna.
- **VARÚÐ:** Við notkun eru aðgengileg yfirborð vörunnar heit. Haltu börnum frá vörunni.
- Geymið umbúðirnar þar sem börn ná ekki til. Hætta er á meiðslum og köfnun.
- Þegar hurðin er opin, ekki setja þunga hluti á hana eða leyfa börnum að sitja á henni. Þú gætir valdið því að ofninn velti eða skemmir hurðarlamirnar.
- Áður en slitnum og ónýtum vörum er fargað:

1. Taktu rafmagnsklóna úr sambandi og taktu hana úr innstungunni.
2. Klipptu af rafmagnssnúrunni og aftengdu hana með klónni frá vörunni.
3. Gerðu varúðarráðstafanir til að koma í veg fyrir að börn komist inn í vöruna.
4. Ekki leyfa börnum að leika sér með vöruna þegar hún er í aðgerðalausri stillingu.

⚠ Rafmagnsöryggi

- Stingdu vörunni í jarðtengda innstungu sem varið er með öryggi sem passar við núverandi einkunnir sem tilgreindar eru á tegundarmerkinu. Látið viðurkenndan rafvirkja gera jarðtenginguna. Ekki nota vöruna án jarðtengingar í samræmi við staðbundnar / landsbundnar reglur.

- Tengið eða rafmagnstengi tækisins skal vera á aðgengilegum stað. Ef það er ekki mögulegt ætti að vera vélbúnaður (öryggi, rofi, lykilrofi o.s.frv.) á rafbúnaðinum sem varan er tengd við, í samræmi við rafmagnsreglur og aðskilja alla skauta frá netinu.
- Taktu vöruna úr sambandi eða slökktu á öryggginu fyrir viðgerðir, viðhald og þrif.
- Tengdu vöruna í innstungu sem uppfyllir spennu- og tíðnigildin sem tilgreind eru á tegundarmerkinu.
- (Ef vara er ekki með rafmagnssnúru) notaðu aðeins tengisnúruna sem lýst er í hlutanum „Tæknilegar upplýsingar“.
- Ekki festa rafmagnssnúruna undir og aftan við vöruna. Ekki setja þungan hlut á rafmagnssnúruna. Rafmagnssnúran ætti ekki að beygja, mylja og komast í snertingu við neinn hitagjafa.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran sé ekki í klemmu á meðan varan er sett á sinn stað eftir að samsetningu eða þrif.
- Bakhlið ofnsins verður heitt þegar hann er í notkun. Rafmagnssnúrurnar mega ekki snerta bakflöt vörunnar. Annars gæti það skemmst.
- Ekki stinga rafmagnssnúrunum inn í ofnhurðina og ekki fara yfir heita fleti. Annars getur einangrun kapal bráðnað og valdið eldsvoða vegna skammhlaups.
- Notaðu aðeins upprunalega snúru. Ekki nota afskorna eða skemmda kapla.
- Ekki nota framlengingarsnúru eða fjöltengi til að stjórna vörunni.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða innflytjanda til að nota viðurkennda millistykkið í þeim tilvikum þar sem nauðsynlegt er að nota millistykki fyrir breytir (fyrir gerð innstunga).
- Hafðu samband við innflytjanda eða viðurkennda þjónustuver ef lengd raflínunnar er ófullnægjandi.
- Færanlegir aflgjafar eða mörg innstungur geta ofhitnað og kviknað í. Haltu mörgum innstungum og færanlegum aflgjafa fjarri vörunni.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkenndur þjónustuaðili eða einstaklingur að tilgreina hana að skipta um hana. af innflytjandafyrirtækinu til að koma í veg fyrir hugsanlegar hættur.
- **VARÚÐ:** Áður en skipt er um ofnlampa, vertu viss um að aftengja vöruna frá rafmagninu til að forðast hættu á raflosti. Taktu vöruna úr sambandi eða slökktu á öryggginu úr öryggisboxinu.

Ef varan þín er með rafmagnssnúru og stinga:

- Settu aldrei kló vörunnar í bilaða, lausa eða stinga í innstungunni. Gakktu úr skugga um að klóið sé alveg stungið í innstunguna. Annars geta tengingarnar ofhitnað og valdið eldsvoða.
- Forðastu að setja tækið í innstungur sem eru fitugar, óhreinar eða hugsanlega útsettar fyrir vatni (eins og þeim sem eru nálægt vinnuborði þar sem vatn getur lekið út). Annars er hætta á skammhlaupi og rafstuði.
- Snertið aldrei klóna með blautum höndum!
- Taktu klóið úr innstungunni með því að nota innstunguna frekar en snúruna sjálfa.

⚠ Samgönguöryggi

- Taktu vöruna úr sambandi við rafmagn áður en þú flytur vöruna.
- Varan er þung, berðu vöruna með að minnsta kosti tveimur mönnum.
- Ekki nota hurðina og/eða handfangið til að flytja eða færa vöruna.
- Ekki setja hluti á heimilistækið. Berðu heimilistækið lóðrétt.
- Þegar þú þarft að flytja vöruna skaltu pakka henni inn með kúluplastefni eða þykkum pappa og líma hana vel. Festið hreyfanlega hluta vörunnar vel til að koma í veg fyrir skemmdir.
- Áður en varan er sett upp skal athuga hvort hún sé skemmd eftir flutning. Hafðu samband við innflytjanda eða viðurkennda þjónustuver ef skemmdir eru.

⚠ Öryggi við uppsetningu

- Áður en uppsetningin hefst skal aftengja rafmagnslínuna sem varan verður tengd við með því að slökkva á öryggginu.
- Verið alltaf með hlífðarhanska við flutning og uppsetningu. Annars er hætta á meiðslum af beittum brúnum!
- Áður en varan er sett upp skal athuga hvort hún sé skemmd. Ekki láta setja hana upp ef varan er skemmd.
- Forðastu að nota hitaeinangrandi efni til að hylja innra hluta húsgagnanna sem verða sett upp.
- Beint sólarljós og hitagjafar, svo sem rafmagns- eða gashitarar, mega ekki vera á svæðinu þar sem varan er sett upp.
- Haldið umhverfi allar loftræstirásir vörunnar opnar.
- Til að forðast ofhitnun ætti ekki að setja upp vöruna á bak við skrauthlífar.
- Í þeim tilfellum þar sem gasslanga/rör eða plastvatnspípa er fyrir aftan tiltekið uppsetningarsvæði fyrir vöruna er brýnt að tryggja að engin snerting sé á milli vörunnar og þessara veitulagna. Annars getur slöngan/pípan verið kremuð.
- Ef innstunga er fyrir aftan staðinn þar sem varan verður sett upp þarf að tryggja að varan komist ekki í snertingu við innstunguna né við stinga í innstungunni.

⚠ Öryggi við notkun

- Gakktu úr skugga um að slökkt sé á tækinu eftir hverja notkun.
- Ef þú ætlar ekki að nota vöruna í langan tíma skaltu taka hana úr sambandi eða slökkva á straumnum frá öryggisboxinu.
- Ekki nota vöruna ef hún bilar eða skemmist við notkun. Taktu vöruna úr rafmagninu. Hafðu samband við innflytjanda eða viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ekki nota vöruna ef glerið í útihurðinni er fjarlægt eða sprungið. Annars er hætta á meiðslum og umhverfisspjöllum.
- Ekki stíga á heimilistækið af neinum ástæðum.
- Notaðu aldrei vöruna þegar dómgreind þín eða samhæfing er skert vegna neyslu áfengis og/eða fíkniefna. .
- Ekki má halda eldfimum hlutum í og við eldunarsvæðið. Annars geta þær leitt til elds.
- Ofnhandfangið er ekki handklæðaþurrkur. Þegar þú notar vöruna skaltu ekki hengja handklæði, hanska eða álíka vefnaðarvöru á handfangið.
- Lamir vöruhurðarinnar hreyfast þegar hurð er opnuð og lokuð og gætu festst. Þegar hurðinni er opnað/lokað, haltu ekki í hlutanum með lömunum.

⚠ Hitaviðvaranir

- **VARÚÐ:** Þegar varan er í notkun verður varan og aðgengilegir hlutar hennar heitir. Gæta skal þess að forðast að snerta vöruna og hitaeiningar. Halda skal börnum yngri en 8 ára frá lyfinu nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Ekki setja eldfim / sprengifim efni nálægt vörunni, þar sem yfirborðið verður heitt á meðan hún er í notkun.
- Haltu fjarlægð þegar þú opnar ofnhurðina á meðan eða í lok eldunar. Gufan getur brennt hönd þína, andlit og/eða augu.
- Við notkun er varan heit. Gæta skal þess að forðast að snerta heita hluta, inni í ofninum og hitaeiningum.
- Notið alltaf hitaþolna ofnhanska við meðhöndlun vörunnar.

⚠ Notkun aukabúnaðar

- Það er mikilvægt að nota fylgihlutina sem fylgja vörunni á réttan hátt. Nánari upplýsingar er að finna í kaflanum **„Notkun aukahluta fyrir vörur“**.
- Lokaðu ofnhurðinni eftir að aukahlutunum hefur verið þrýst alveg inn í eldunarrýmið, annars geta þeir lent í hurðarglerinu og skemmt það.

⚠ Öryggi í matreiðslu

- Vertu varkár þegar þú notar áfenga drykki í réttina. Áfengi gufar upp við háan hita og getur valdið eldi þar sem það getur kviknað í þegar það kemst í snertingu við heita fleti.
- Matarleifar á eldunarsvæðinu, svo sem olía, geta kviknað í. Hreinsaðu þessar leifar fyrir matreiðslu.
- Hætta á matareitrun: Ekki láta mat standa í ofni lengur en 1 klukkustund fyrir eða eftir eldun. Annars getur það valdið matareitrun eða sjúkdómum.
- Ekki hita lokuð dós og glerkrukkur í ofni. Þrýstingurinn sem myndi myndast í forminu/krukkunni getur valdið því að hún springi.
- Þegar ofninn er í notkun skal ALDREI setja bökunarplötu, diska eða álpappír beint á botn ofnsins. Hitasöfnunin gæti skemmt botn ofnsins og jafnvel valdið skemmdum á ofnskápnum eða eldhúsgólfinu.

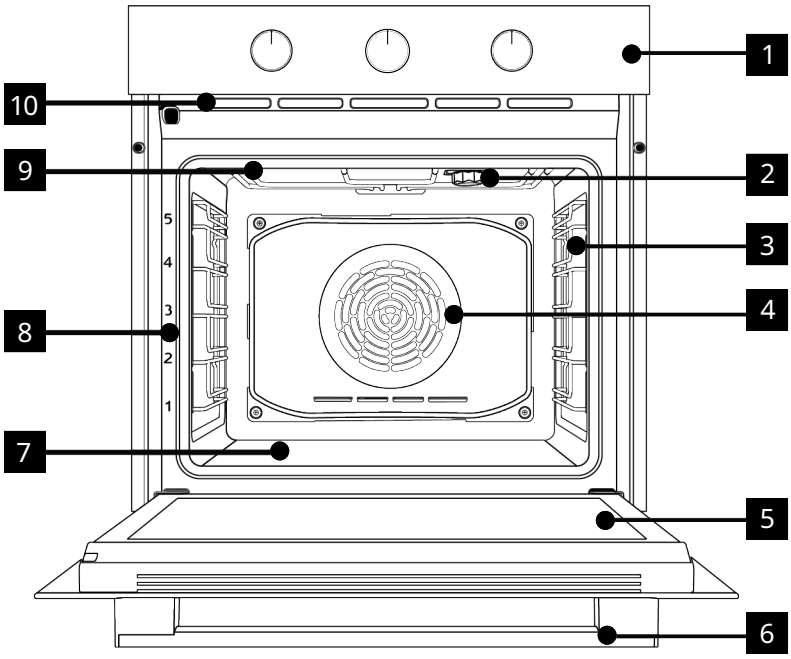
Hafðu í huga eftirfarandi varúðarráðstafanir þegar þú notar feitan smjörpappír eða svipuð efni:

- Setjið smjörpappírinn í eldunaráhöld eða á aukabúnað fyrir ofninn (bakka, vírgrill o.s.frv.) með matnum og setjið í forhitaðan ofninn.
- Til að koma í veg fyrir hættu á að snerta ofnhitaeiningarnar og hindra flæði heits lofts skaltu fjarlægja umframhluta smjörpappírs sem hanga í fylgihlutum eða ílátum. Ekki nota smjörpappír við ofnhita sem er hærri en hámarksnotkunarhitastig sem framleiðandi tilgreinir. Setjið aldrei smjörpappír á ofnbotninn.
- Ekki setja hann ofan á fylgihluti meðan á forhitun stendur.
- Ýttu alltaf á niður með diski eða álíka hlut til að koma í veg fyrir að efnið fljúgi um vegna loftrásarinnar inni í ofninum.
- Aðeins hylja nauðsynlegt yfirborð inni í bakkanum.
- Eftir hverja notkun ætti bakkinn vera hreinsuð og skipta um smjörpappír eða álíka efni sem notuð eru í bakkann. Annars getur vökvi sem lekur á bakkann valdið reykingum eða jafnvel kveikt eld.
- Loftflæði myndast þegar vörulokið er opnað. Smjörpappír getur komist í snertingu við hitaeiningar og kviknað í.
- Þegar vírgrill er notaður ætti að setja bakka á neðri grindina. Annars getur matarolían og aðrir hlutir sem leka á ofnbotninn myndað mikinn reyk og leitt til loga.
- Lokaðu ofnhurðinni meðan á grillun stendur. Heitt yfirborð getur valdið bruna!
- Matur sem ekki er hæfur til að grilla hefur í för með sér eldhættu. Grillaðu aðeins mat sem hentar fyrir mikinn grilleld. Ekki setja matinn of langt aftan á grillið. Þetta er heitasta svæðið og feitur matur gæti kviknað.

⚠ Viðhalds- og þriföryggi

- Bíddu þar til varan kólnar áður en varan er hreinsuð. Heitt yfirborð getur valdið brunasárum!
- Þvoðu vöruna aldrei með því að úða eða hella vatni á hana! Það er hætta á raflosti!
- Ekki nota gufuhreinsiefni til að þrífa vöruna þar sem það getur valdið raflosti.
- Ekki nota sterk slípiefni, málmsköfur, víraull eða bleikefni til að þrífa gler ofnhurðarinnar. Þessi efni geta valdið því að gleryfirborð verði rispað og brotið.

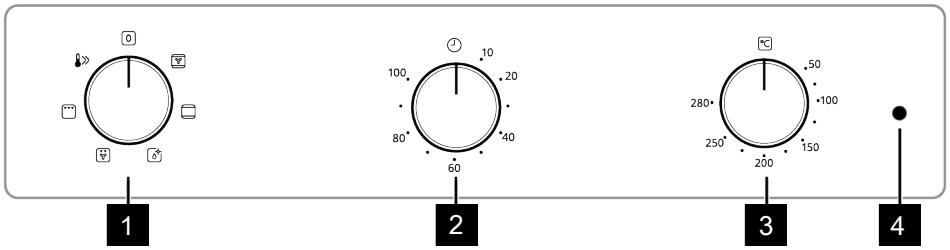
Vörukynning



1 Stjórnborð	**2** Lampi
3 Vírhillur	**4** Viftumótor (á bak við stálplötuna)
5 Hurð	**6** Handfang
7 Neðri hitari (undir stálplötunni)	**8** Hillustöður
9 Efri hitari	**10** Loftræstingargöt

Innleiðing og notkun vörustjórnborðs

Í þessum hluta getur þú fundið yfirlit og grunnnotkun stjórnborðs vörunnar. Það getur verið munur á myndum og sumum eiginleikum eftir tegund vörunnar.



1 Hnappur fyrir val á virkni	**2** Tímamælirhnappur
3 Hitahnappur	**4** Hitastillir lampi

Hnappur fyrir val á virkni

Þú getur valið virkni ofnsins með aðgerðavalstakkanum. Snúðu til vinstri/hægri úr lokaðri (efstu) stöðu til að velja.

Hitahnappur

Þú getur valið hitastigið sem þú vilt elda með hitatakkanum. Snúðu réttsælis úr lokuðu (efstu) stöðunni til að velja.

Tímamælirhnappur

Tímamælirinn hefur engin áhrif á virkni ofnsins. Það er notað í viðvörunarskyni. Til dæmis geturðu notað vekjaraklukkuna þegar þú vilt snúa matnum í ofninum á ákveðnum tíma. Um leið og tíminn sem þú stillir er búinn gefur tímamælirinn frá sér hljóðmerki.

Innri hitastigsvísir í ofni

Þú getur skilið innra hitastig ofnsins út frá hitalampanum. Hitastilliljósið er staðsett á stjórnborðinu. Hitastillarlampinn kviknar þegar varan byrjar að virka og hitastillarlampinn slokknar þegar hann nær settu hitastigi. Þegar hitastigið inni í ofninum fer niður fyrir stillt hitastig kviknar aftur á hitastillarljósinu.

Fyrsta notkun

Áður en þú byrjar að nota vöruna þína er mælt með því að gera eftirfarandi sem fram kemur í eftirfarandi köflum.

Upphafsþrif

1. Fjarlægðu allt umbúðaefni.

2. Fjarlægðu alla fylgihluti úr ofninum sem fylgir með vörunni.
3. Notaðu vöruna í 30 mínútur og slökktu síðan á henni. Þannig eru leifar og lög sem kunna að hafa verið eftir í ofninum við framleiðslu brennd og hreinsuð.
4. Þegar þú notar vöruna skaltu velja hæsta hitastigið og notkunaraðgerðina sem allir hitarar í vörunni þinni virka. Sjá „Aðgerðir ofnsins“. Þú getur lært hvernig á að stjórna ofninum í eftirfarandi kafla.
5. Bíddu þar til ofninn kólnar.
6. Þurrkaðu yfirborð vörunnar með blautum klút eða svampi og þurrkaðu með klút.

Áður en aukabúnaðurinn er notaður:

Hreinsaðu aukabúnaðinn sem þú tekur úr ofninum með þvottaefni og mjúkum hreinsisvampi.

TILHYNNING: Sum þvottaefni eða hreinsiefni geta valdið skemmdum á yfirborðinu. Ekki nota slípiefni, hreinsiduft, hreinsikrem eða beitta hluti við hreinsun.

TILHYNNING: Við fyrstu notkun getur reykur og lykt komið upp í nokkrar klukkustundir. Þetta er eðlilegt og þú þarft bara góða loftræstingu til að fjarlægja það. Forðastu að anda beint að þér reyknum og lyktinni sem myndast.

Rafmagnstenging

⚠ Almennar viðvaranir

- Taktu vöruna úr sambandi við rafmagnstengið áður en unnið er við rafmagnsuppsetninguna. Hætta er á raflosti.
- Tengdu vöruna við jarðtengda innstungu/línu sem varin er með litlum aflrofa með viðeigandi afkastagetu eins og fram kemur í töflunni „Tæknilegar upplýsingar“. Láttu viðurkenndan rafvirkja gera jarðtenginguna á meðan þú notar vöruna með eða án spenni. Fyrirtækið okkar ber ekki ábyrgð á tjóni sem verður vegna notkunar vörunnar án jarðtengingar í samræmi við staðbundnar reglur.
- Vöruna má aðeins tengja við rafmagnstengi af viðurkenndum og hæfum aðila og ábyrgð vörunnar hefst aðeins eftir rétta uppsetningu. Framleiðandinn getur ekki borið ábyrgð á tjóni sem kann að verða vegna aðgerða óviðkomandi.
- Rafmagnssnúran má ekki mylja, brjóta saman, festast eða snerta heita hluta vörunnar. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta um hana af viðurkenndum rafvirkja. Annars er raflost, skammhlaup eða eldhætta!
- Rafmagnsupplýsingar verða að vera í samræmi við gögnin sem tilgreind eru á tegundarmerki vörunnar. Merkiplatan sést annað hvort þegar hurðin eða neðri hlíf tækisins er opnuð eða hún er staðsett á bakvegg heimilistækisins, allt eftir gerð heimilistækisins.
- Rafmagnssnúrukló verður að vera innan seilingar eftir uppsetningu (ekki beina henni fyrir ofan helluborðið). Ekki nota framlengingu eða fjölinnstungur í rafmagnstengi.
- og verður að nota viðeigandi innstungu/línu og kló fyrir ofn. Ef afltakmörk vörunnar eru utan straumflutningsgetu innstunga og innstungu/lína, verður að tengja vöruna beint í gegnum fasta rafmagnsuppsetningu án þess að nota innstungur og innstungur.

Ef heimilistækið þitt er með snúru og kló:

Tengdu heimilistækið með því að tengja það við jarðtengda tengi.

Að nota ofninn

Almennar upplýsingar um notkun ofnsins

Kæliviftа

Varan þín er með kæliviftu. Kæliviftan er virkjuð sjálfkrafa þegar þörf krefur og kælir bæði framhlið vörunnar og húsgögnin. Það er sjálfkrafa óvirkt þegar kælingu er lokið. Heitt loft kemur út um ofnhurðina. Forðastu að hylja þessi loftræstiop. Annars gæti ofninn ofhitnað. Kæliviftan heldur áfram að ganga á meðan ofninn er í gangi eða eftir að slökkt er á ofninum (u.þ.b. 20-30 mínútur). Ef þú eldar með því að stilla ofntímamælirinn, í lok bökunartímans, slekkur kæliviftan á sér með öllum aðgerðum. Notandinn getur ekki ákvarðað gangtíma kæliviftu. Það kveikir og slokknar sjálfkrafa. Þetta er ekki villa.

Ofnlýsing

Ofnlýsingin kviknar þegar ofninn byrjar að baka. Lýsingin er á meðan á bakstri stendur.

Notkun stjórneiningar ofnsins

Kveikja á ofninum

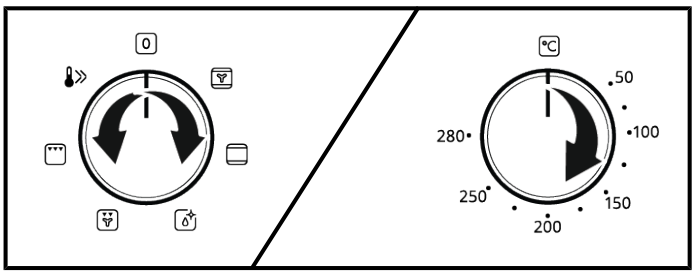
Þegar þú velur aðgerð sem þú vilt elda með valtakkanum og stillir ákveðið hitastig með hitastillinum byrjar ofninn að virka.

Slökkva á ofninum

Þú getur slökkt á ofninum með því að snúa valhnappi aðgerðarinnar og hitastigshnappi í slökkt (upp) stöðu.

Val á hitastigi og vinnsluaðgerð ofnsins

Þú getur eldað með því að búa til handvirka stýringu (undir eigin stjórn) með því að velja hitastig og virkni sem á sérstaklega við matinn þinn.



1. Veldu aðgerðina sem þú vilt elda með aðgerðarhnappinum.
2. Stilltu hitastigið sem þú vilt elda með hitastigshnappinum.

⇨ Ofninn þinn mun byrja að virka strax við valda virkni og hitastig og hitastilliljósið mun kveikja á. Þegar hitastigið inni í ofninum nær æskilegu hitastigi slokknar á hitastillilampanum. Ofninn slekkur ekki á sér eftir bakstursferlið. Þú verður að hafa stjórn á bakstri og

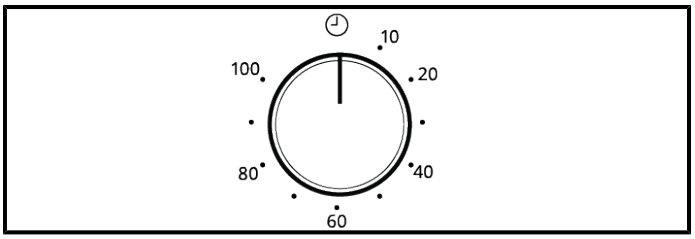
slökkva á honum sjálfur. Þegar bakstri er lokið skaltu slökkva á ofninum með því að snúa aðgerðarhnappnum og hitastigshnappinum í slökkt (upp) stöðu.

Stilling tímastillis

Tímastillirinn truflar ekki eldun. Það gerir þér kleift að nota mínútuhugsunina á meðan eldunaraðgerð er virk eða jafnvel þegar ofninn er slökktur.

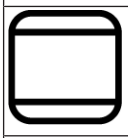
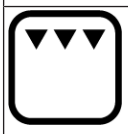
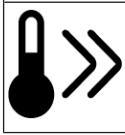
Til að stilla tímastilli:

1. Snúðu tímastillinum réttsælis í hámarksstillingu.
2. Snúðu því næst rangsælis til að velja þann tíma sem þú vilt.



Aðgerðir ofnsins

Á aðgerðatöflunni eru aðgerðaaðgerðir sem þú getur notað í ofninum þínum og hæsta og lægsta hitastig sem hægt er að stilla fyrir þessar aðgerðir sýndar. Röð notkunarstillinganna sem sýndar eru hér getur verið frábrugðin fyrirkomulaginu á vörunni þinni.

Virka tákn	Aðgerðarlýsing	Hitastig (°C)	Lýsing og notkun
	Yfir- og botnhiti	*	Matur er hituð að ofan og neðan á sama tíma. Hentar vel í kökur, bakkelsi eða kökur og plokkfisk í bökunarform. Matreiðsla fer fram með einum bakka.
	Botnhitun / Auðveld gufuhreinsun	*	Aðeins lægri hitun er á. Hentar vel fyrir mat sem þarf að brúnast á botninum. Þessi aðgerð ætti einnig að nota til að auðvelda gufuhreinsun.
	Viftustýrð botn/ efri hitun	*	Heita loftið sem hitað er upp af efri og neðri hitanum dreifast jafnt og hratt um ofninn með viftunni. Matreiðsla fer fram með einum bakka.
	Fullt grill	*	Stóra grillið á ofnloftinu virkar. Hentar vel til að grilla í miklu magni.
	Lágt grill með viftu	*	Heita loftinu sem hitað er upp af litla grillinu er fljótt dreift inn í ofninn með viftunni. Hentar vel til að grilla minna magn.
	Booster	-	Allir ofnarnir virka. Þessi aðgerð er notuð til að koma ofninum fljótt í æskilegt hitastig (forhitun). Ekki nota það til að elda mat.

* Varan þín starfar á hitastigi sem tilgreint er á hitahnappinum. Þegar hitastigið er stillt á 280°C getur innra hitastigið verið breytilegt. Það getur hækkað um það bil 35°C eða lækkað um það bil 15°C.

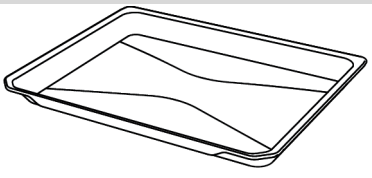
Vörufylgihlutir

Það eru ýmsir aukahlutir í vörunni þinni. Í þessum hluta er að finna lýsingu á fylgihlutum og lýsingu á réttri notkun. Það fer eftir vörutegundinni, aukabúnaðurinn sem fylgir er breytilegur. Ekki er víst að allir aukahlutir sem lýst er í notendahandbókinni séu fáanlegir í vörunni þinni.

Bakkarnir inni í tækinu þínu geta aflagast vegna hitans. Þetta hefur engin áhrif á virknina. Aflögun hverfur þegar bakkinn er kældur.

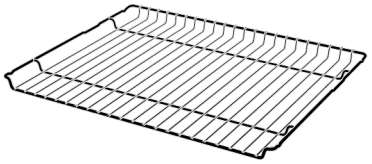
Standard tray

Það er notað fyrir kökur, frosinn matvæli og steikingu á stórum bitum.



Vírgrill

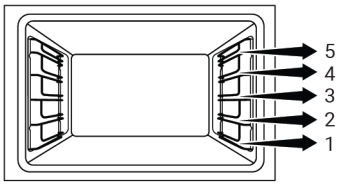
Það er notað til að steikja eða setja matinn sem á að baka, steikja og steikja á viðkomandi hillu.



Notkun aukahluta fyrir vörur

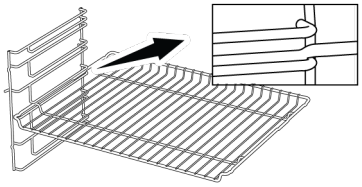
Matreiðsluhillur

Það eru 5 hæðir af hillu á eldunarsvæðinu. Þú getur einnig séð röð hillanna í tölunum á framgrind ofnsins.



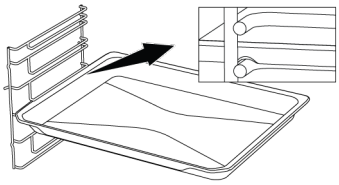
Vírgrill sett á eldunarhillurnar

Mikilvægt er að setja vírgrillið á hliðarhillur vírsins á réttan hátt. Þegar vírgrillið er sett á viðkomandi hillu verður opni hlutinn að vera að framan. Fyrir betri eldun verður vírgrillið að vera fest á stöðvunarstað vírhillunnar. Það má ekki fara yfir stöðvunarstaðinn til að komast í snertingu við afturvegg ofnsins.



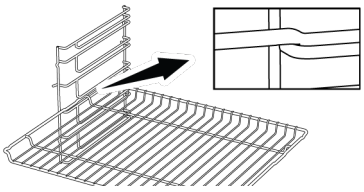
Að setja bakkann á eldunarhillurnar

Það er einnig mikilvægt að setja bakkana á hliðarhillur vírsins á réttan hátt. Þegar bakkinn er settur á viðeigandi hillu verður hliðin sem er hönnuð til að halda honum á að vera að framan. Til að fá betri eldun verður bakkinn að vera festur á stopptengilinn á vírhillunni. Það má ekki fara yfir stöðvunartengið til að komast í snertingu við afturvegg ofnsins.



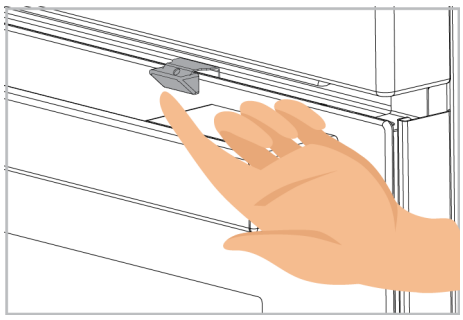
Stöðvunaraðgerð vírgrillsins

Það er stöðvunaraðgerð til að koma í veg fyrir að vírgrillið velti út úr vírhillunni. Með þessari aðgerð geturðu auðveldlega og örugglega tekið út matinn þinn. Þegar vírgrillið er fjarlægt er hægt að draga það áfram þar til það nær stöðvunarstað. Þú verður að fara yfir þennan punkt til að fjarlægja hann alveg.



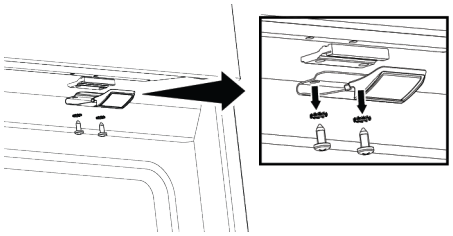
Öryggislás fyrir börn

Þessi vara er með barnalæsingu á ofnhurðinni. Til að opna ofnhurðina skaltu lyfta plasthlutanum örlítið upp og draga hurðarhandfangið. Barnalæsing læsist sjálf þegar hurðinni er lokað.



Til að fjarlægja barnalæsingu:

Fjarlægðu skrúfurnar tvær sem tryggja öryggi barnalæsingarinnar eins og sýnt er á myndinni. Þegar þú vilt nota það aftur geturðu fest það undir stjórnborðinu með festingarefnunum.



Almennar upplýsingar um matreiðslu

Þú getur fundið ráð um að útbúa og elda matinn þinn í þessum hluta.

Auk þess lýsir þessi hluti sumum matvælanna sem prófuð eru sem framleiðendur og viðeigandi stillingum fyrir þessi matvæli. Viðeigandi ofnstillingar og fylgihlutir fyrir þessi matvæli eru einnig tilgreindar.

Almennar viðvaranir um bakstur í ofni

- Þegar ofnhurðin er opnuð á meðan á bakstri stendur eða eftir hana getur heit logandi gufa komið fram. Gufan getur brennt hönd þína, andlit og/eða augu. Haltu þig í burtu þegar ofnhurðin er opnuð.
- Gífurleg gufa sem myndast við bakstur getur myndað þétta vatnsdropa innan og utan á ofninum og á efri hluta húsgagnanna vegna við hitamuninn. Þetta er eðlilegt og líkamlegt atvik.
- Eldunarhitastig og tímagildi fyrir matvæli geta verið mismunandi eftir uppskrift og magni. Af þessum sökum eru þessi gildi gefin upp sem svið.
- Fjarlægðu alltaf ónotaða fylgihluti úr ofninum áður en þú byrjar að elda. Aukabúnaður sem verður eftir í ofninum gæti komið í veg fyrir að maturinn þinn sé eldaður á réttum gildum.
- Fyrir matvæli sem þú eldar samkvæmt þinni eigin uppskrift geturðu vísað til svipaðra matvæla. gefið upp í matreiðslutöflunum.
- Notkun fylgihlutanna sem fylgir tryggir að þú fáir bestu eldunarafköst. Fylgdu alltaf varnaðarorðum og upplýsingum frá framleiðanda fyrir utanaðkomandi eldunaráhöld sem þú munt nota.
- Skerið smjörpappírinn sem þú munt nota í eldamennskuna í viðeigandi stærðum í ílátið sem þú ætlar að nota. elda. Smjörpappír sem er að flæða úr ílátinu getur skapað hættu á bruna og haft áhrif á gæði bakstursins. Notaðu smjörpappírinn sem þú munt nota á tilgreindu hitabili.
- Til þess að bakstur sé góður skaltu setja matinn á rétta hillu sem mælt er með. Ekki breyta hillustöðu meðan á bakstri stendur.

Bakkelsi og ofnmatur

Almennar upplýsingar

- Við mælum með því að nota fylgihluti vörunnar fyrir góðan matreiðslu. Ef þú ætlar að nota utanaðkomandi eldunaráhöld skaltu kjósa dökkan, klístraðan og hitaþolinn áhöld.
- Ef mælt er með forhitun í eldunartöflunni, vertu viss um að setja matinn í ofninn eftir forhitun.
- Ef þú ætlar að elda með því að nota eldunaráhöld á vírgrillinu skaltu setja það í miðju vírgrillsins, ekki nálægt bakveggnum.
- Allt efni sem notað er við gerð sætabrauð ætti að vera ferskt og við stofuhita.
- Eldunarstaða matvælanna getur verið breytileg eftir magni matvæla og stærð eldunaráhalda.
- Málm-, keramik- og glermót lengja eldunina. tíma og botnfletir sætabrauðsins brúnast ekki jafnt.
- Ef þú notar bökunarpappír má sjá smá brúna á botnfleti matarins. Í þessum aðstæðum gætir þú þurft að lengja eldunartímann um u.þ.b. 10 mínútur.
- Gildin sem tilgreind eru í matreiðslutöflunum eru ákvörðuð sem afleiðing af prófunum sem gerðar eru í okkar rannsóknarstofum. Gildi sem henta þér gætu verið frábrugðin þessum gildum.
- Setjið matinn á viðeigandi hillu sem mælt er með í eldunartöflunni. Vísa til neðstu hillu ofnsins sem hillu 1.
- Eldið ráðlagða rétti í matreiðsluborðinu með einum bakka.

Ráð til að baka kökur

- Ef kakan er of þurr, hækkið þá hitann um 10°C og styttið bökunartímann.
- Ef kakan er rök skal nota lítið magn af vökva eða minnkaðu hitann um 10°C.
- Ef toppurinn á kökunni er brenndur skaltu setja hann á neðri hilluna, lækka hitann og auka bökunartímann.
- Ef innri hluta kakan er vel soðin en að utan er klístrað, notaðu minni vökva, lækkaðu hitann og lengdu eldunartímann.

Ábendingar um sætabrauð

- Ef deigið er of þurrt skaltu hækka hitann um 10 °C og stytta eldunartímann. Bleytið deigblöðin með sósu sem samanstendur af mjólk, olíu, eggja- og jógúrtblöndu.
- Ef deigið er að eldast hægt skaltu ganga úr skugga um að þykkt deigið sem þú átt undirbúið flæðir ekki yfir bakkann.
- Ef deigið er brúnað á yfirborðinu en botninn er ekki soðinn skaltu ganga úr skugga um að sósumagnið sem þú notar í sætabrauðið sé ekki of mikið neðst á sætabrauð. Til að fá jafna brúnun skaltu reyna að dreifa sósunni jafnt á milli deigblöðanna og sætabrauðsins.
- Bakaðu sætabrauðið þitt í þeirri stöðu og hitastigi sem hæfir matreiðsluborðinu. Ef botninn er enn ekki nógu brúnaður skaltu setja hann á neðstu hillu fyrir næstu eldun.

Eldunarborð fyrir bakkelsi og ofnmat

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Kaka á bakkanum	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	180	30 ... 45
Kaka í forminu	Kökuform á vírgrill** **	Yfir- og botnhiti	2	170 - 180	30 ... 60
Kex	Sætabrauðsbakki *	Yfir- og botnhiti	3	170	25 ... 40
Deigsbrauð	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	200	20 ... 35
Heilt brauð	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	200	30 ... 45
Lasagne	Ferhyrnt ílát úr gleri/málmi á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2 eða 3	200	30 ... 45
Eplata	Hringlaga svart málmmót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2	180	50 ... 70
Pizza	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	2	250	10 ... 20

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Kjöt, fiskur og alifugla

Lykilatriði varðandi grillun

- Að krydda það með sítrónusafa og pipar áður en þú eldar heilan kjúkling, kalkún og stóra kjötstykki mun það auka eldunarafköst.
- Það tekur 15 til 30 mínútur í viðbót. að elda úrbeinað kjöt en flök með því að steikja.
- Þú ættir að reikna út um 4 til 5 mínútur af eldunartíma á sentímetra af kjöti þykkt.
- Eftir að eldunartíminn er liðinn skaltu halda kjötinu í ofninum í um það bil 10 mínútur. Safinn úr kjötinu dreifist betur í steikta kjötið og kemur ekki út þegar kjötið er skorið.
- Fiskinn á að setja á meðal- eða lága hillu í hitaþolinn diskur.
- Eldið ráðlagða rétti í matreiðsluborðinu með einum bakka.

Matreiðsluborð fyrir kjöt, fisk og alifugla

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Steik (heil) / Steik (1 kg)	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	3	15 mín. 250/max, eftir 180 ... 190	60 ... 80
Steiktur kjúklingur (1,8-2 kg)	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	Viftustýrð botn/efri hitun	2	15 mín. 250/max, eftir 190	60 ... 80
Tyrkland (5.5 kg)	Venjulegur bakki *	Viftustýrð botn/efri hitun	1	25 mín. 250/max, eftir 180 ... 190	150 ... 210
Fiskur	Vírgrill * Settu einn bakka á neðri hillu	Viftustýrð botn/efri hitun	3	200	20 ... 30

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Grill

Rautt kjöt, fiskur og alifuglakjöt verður fljótt brúnt þegar það er grillað, heldur fallegri skorpu og þornar ekki. Flak, grillkjöt, pylsur sem og safaríkt grænmeti (tómatar, laukur o.fl.) henta sérstaklega vel til grillunar.

Almennar viðvaranir

- Matur sem ekki er hæfur til að grilla hefur í för með sér eldhættu. Grillaðu aðeins mat sem hentar fyrir mikinn grilleld. Einnig má ekki setja matinn of langt aftan á grillið. Þetta er heitasta svæðið og feitur matur getur kviknað í.
- Þegar forhitunartíminn er 5 mínútur í grillham skaltu sleppa forhituninni, ekki bíða í allan forhitunartímann að standast.
- **Lokaðu ofnhurðinni meðan á grillun stendur. Grillið aldrei með ofnhurðina opna. Heitt yfirborð getur valdið bruna!**

Lykilatriði grillsins

- Búið til mat af svipaðri þykkt og þyngd eins mikið og hægt er fyrir grillið.
- Setjið bitana sem á að grilla á vírgrillið eða vírgrillbakkann með því að dreifa þeim án þess að fara yfir stærð hitara.
- Það fer eftir þykkt bitanna sem á að grilla, eldunartímar sem gefnir eru upp í töflunni geta breytilegt.
- Snúðu vírgrillinu eða vírgrillbakkanum í það stig sem þú vilt í ofninum. Ef þú ert að elda á vírgrillinu skaltu renna ofnskúffunni á neðri hilluna til að safna olíunni. Ofnskúffan sem þú munt renna ætti að vera í stærð þannig að hún hylji allt grillsvæðið. Ekki er víst að þessi bakki fylgi vörunni. Settu smá vatn í ofnskúffuna til að auðvelda þrif.

Grillborð

Lágt grill með viftu

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Fiskur	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	200	30 ... 35
Kjúklingabitar	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	250	25 ... 35
Kjötbollur (kálfakjöt) - 12 upphæð	Vírgrill	Lágt grill með viftu	4	250	30 ... 40
Steik (heil) / Steik (1 kg)	Vírgrill - Settu einn bakka á neðri hillu	Lágt grill með viftu	3	15 mín. 250, eftir 180 ... 190	90 ... 110
Ekki forhita réttina sem mælt er með í þessari grilltöflu.					

Prófaðu matvæli

- Matur í þessari matreiðslutöflu er útbúinn samkvæmt EN 60350-1 staðlinum til að auðvelda prófun á vörunni fyrir eftirlitsstofnanir.
- Eldið ráðlagða rétti í matreiðsluborðinu með einum bakka.

Matreiðsluborð fyrir prufumáltíðir

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Smákaka (sæt kex)	Venjulegur bakki *	Yfir- og botnhiti	3	140	20 ... 30
Eplata	Hringlaga svart málmmót, 20 cm í þvermál á vírgrill **	Yfir- og botnhiti	2	180	50 ... 70

Mælt er með forhitun fyrir allan mat.

*Ekki er víst að þessir fylgihlutir fylgi vörunni þinni.

**Þessir fylgihlutir fylgja ekki með vörunni þinni. Þeir eru fylgihlutir sem fást í verslun.

Grill

Matur	Aukabúnaður sem á að nota	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Kjötbollur (kálfakjöt) - 12 upphæð	Vírgrill	4	250/max	20 ... 30
Ristað brauð	Vírgrill	4	250/max	1 ... 4
Mælt er með því að forhita í 5 mínútur fyrir allan grillaðan mat. Snúið matarbitum eftir 1/2 af heildar grilltímanum.				

Jógúrt

Undirbúningur jógúrts:

1. Fjarlægið allan fylgihluti, þar á meðal vírhillur (ef einhverjar eru) og allar hvataðar hliðarveggir (ef einhverjar eru) sem festar eru við vírhillurnar eða hliðarveggina, úr eldunarsvæðinu.
2. Setjið jógúrtáhöldin á botn eldunarsvæðisins.
3. Eftir að jógúrtin hefur verið útbúin skal láta hana standa í ísskáp í að minnsta kosti 12 klukkustundir.

Matur	Rekstraraðgerð	Hillustaða	Hitastig (°C)	Bökunartími (mín) (u.þ.b.)
Jógúrt	Fullt grill	Neðsti hluti eldunarsvæðisins	50 - 60	240 ... 360

Viðhald og þrif

Almennar hreinsunarupplýsingar

Almennar viðvaranir

- Bíddu þar til varan kólnar áður en þú hreinsar hana. Heitir fletir geta valdið bruna!
- Ekki berðu þvottaefnin beint á heitu flötina. Þetta getur valdið varanlegum blettum.
- Vöruna skal hreinsa vandlega og þurrka eftir hverja aðgerð. Þannig skal auðvelt að þrífa matarleifar og koma í veg fyrir að þessar leifar brenni þegar varan er notuð aftur síðar. Þannig lengist endingartími tækisins og vandamál sem oft eru uppi minnka.
- Ekki nota gufuhreinsiefni til að þrífa.
- Sum þvottaefni eða hreinsiefni valda skemmdum á yfirborðinu. Óviðeigandi hreinsiefni eru: bleikiefni, hreinsiefni sem innihalda ammoníak, sýru eða klóríð, gufuhreinsiefni, afkalkunarefni, bletta- og ryðhreinsiefni, slípiefni fyrir hreinsiefni (rjómahreinsiefni, hreinsiduft, hreinsiefni, slípi- og klórahreinsiefni, vír, svampar, hreinsiklútar sem innihalda óhreinindi og þvottaefni leifar).
- Ekkert sérstakt hreinsiefni þarf í hreinsun sem gerð er eftir hverja notkun. Hreinsaðu heimilistækið með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkaðu það með þurrum klút.
- Vertu viss um að þurrka alveg af vökva sem eftir er eftir hreinsun og strax hreinsaðu mat sem skvettist í kringum þig meðan á eldun stendur.
- Ekki þvo neina íhluti heimilistækisins í uppþvottavél nema annað sé tekið fram í notanda handbók.

Inox - ryðfrítt yfirborð

- Ekki nota sýru- eða klórhreinsiefni til að þrífa ryðfríu inox yfirborði og handföngum.
- Ryðfrítt inox yfirborð getur breytt um lit með tímanum. Þetta er eðlilegt. Eftir hverja aðgerð á að þrífa með þvottaefni sem hentar fyrir ryðfría yfirborðið eða inox yfirborðið.
- Hreinsið með mjúkum sápuklút og fljótandi (ekki rispandi) þvottaefni sem hentar fyrir inox yfirborð, með því að taka gæta þess að þurrka í eina átt.
- Fjarlægðu strax kalk-, olíu-, sterkju-, mjólkur- og próteinbletti á gler- og inoxflötunum án þess að bíða. Blettir geta ryðgað í langan tíma.
- Hreinsiefni sem sprautað er/sett á yfirborðið skal hreinsa strax. Slípiefni sem eru eftir á yfirborðinu valda því að yfirborðið verður hvítt.

Emaljeraðir yfirborð

- Ofninn verður að kólna áður en eldunarsvæðið er hreinsað. Þrif á heitum flötum skal skapa bæði eldhættu og skemma glerungsyfirborðið.
- Eftir hverja notkun skal hreinsa glerungfletina með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkaðu þær með þurrum klút.
- Ef varan þín er með auðvelda gufuhreinsunaraðgerð geturðu gert auðvelda gufuhreinsun fyrir létt, óvaranleg óhreinindi. (Sjá "Auðveld gufuþrif [▶ 111]".)
- Fyrir erfiða bletti er hægt að nota ofn- og grillhreinsiefni sem mælt er með á vefsíðu vörumerkisins þíns og klórapúða. Ekki nota utanaðkomandi ofnhreinsiefni.

Gler yfirborð

- Þegar gleryfirborð eru hreinsuð skaltu ekki nota harða málmsköfur og slípiefni til að hreinsa. Þeir geta skemmt gleryfirborðið.
- Hreinsið heimilistækið með uppþvottaefni, volgu vatni og örtrefjaklút sem er sérstaklega ætlaður glerflötum og þurrkið það með þurrum örtrefjaklút.
- Ef það eru leifar af þvottaefni eftir hreinsun skaltu þurrka það með köldu vatni og þurrka það með hreinum og þurrum örtrefjaklút. Leifar af þvottaefni geta skemmt gleryfirborðið næst.

- Hreinsa undir engum kringumstæðum þurrkaðar leifar á gleryfirborðinu með hnífum, víraull eða álíka klóraverkfæri. .
- Þú getur fjarlægt kalsíumblettina (gula blettina) á gleryfirborðinu með afkalkunarefninu sem fæst í sölu, með afkalkunarefni eins og ediki eða sítrónu safi.
- Ef yfirborðið er mikið óhreint skaltu bera hreinsiefnið á blettinn með svampi og bíða lengi eftir að hann virki rétt. Hreinsaðu síðan glerflötinn með blautum klút.
- Militanir og blettir á gleryfirborðinu eru eðlilegar en ekki gallar.

Plasthlutar og málaðir fletir

- Hreinsið plasthluta og málaða fleti með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkið þá með þurrum klút.
- Ekki nota hart. málmsköfur og slípiefni. Þeir geta skemmt yfirborðið.
- Gakktu úr skugga um að samskeyti íhluta vörunnar séu ekki skilin eftir rök og með þvottaefni. Annars getur tæring orðið á þessum liðum.

Aukabúnaður til þrif

Ekki setja fylgihluti vörunnar í uppþvottavél nema annað sé tekið fram í notendahandbókinni.

Þrif á stjórnborðinu

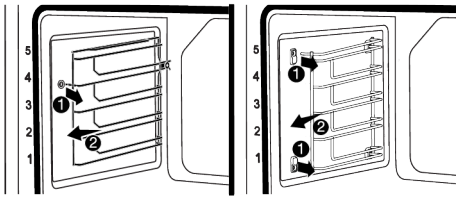
- Þegar spjöldin eru hreinsuð með hnappastýringu skaltu þurrka af henni og hnúðana með rökum mjúkum klút og þurrka með þurrum klút. Ekki fjarlægja hnappana og þéttingarnar undir til að þrífa spjaldið. Stjórnborðið og hnúðarnir gætu verið skemmdir.
- Á meðan þú hreinsar Inox-plöturnar með hnappastýringu skaltu ekki nota Inox-hreinsiefni í kringum hnappinn. Hægt er að eyða vísunum í kringum hnappinn.
- Hreinsið snertistjórnborðin með rökum mjúkum klút og þurrkið með þurrum klút. Ef varan þín er með lyklalæsingareiginleika skaltu stilla takkalásinn áður en þú þrífur stjórnborðið. Annars getur röng uppgötvun átt sér stað á tökkunum.

Hreinsun ofnsins að innan (eldunarsvæði)

Fylgdu hreinsunarskrefunum sem lýst er í hlutanum "Almennar hreinsunarupplýsingar" í samræmi við yfirborðsgerðir ofnsins þíns.
Ef varan þín er af vírhillugerð skaltu fjarlægja vírhillurnar áður en þú þrífur hliðarveggina. Ljúktu síðan við hreinsunina eins og lýst er í hlutanum "Almennar hreinsunarupplýsingar" í samræmi við gerð hliðarveggsyfirborðs.

Til að fjarlægja hliðarvírhillurnar:

1. Fjarlægðu framhlið vírhillunnar með því að toga það á hliðarvegginn í gagnstæða átt.
2. Togaðu vírhilluna að þér til að fjarlægja hana alveg.



3. Til að festa hillurnar aftur þarf að endurtaka aðferðirnar sem notaðar eru þegar þær eru fjarlægðar frá lokum til upphafs, í sömu röð.

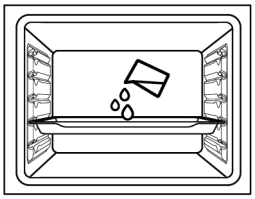
Auðveld gufuþrif

Virka tákn	Aðgerðarlýsing	Hitastig (°C)	Tími mín.
	Auðveld gufuhreinsun	100	15

Þetta gerir kleift að þrífa óhreinindi (ekki eftir í langan tíma) sem mýkjast af gufunni inni í ofninum og af vatnsdropunum sem þéttast auðveldlega í innra yfirborð ofnsins.

1. Fjarlægðu alla fylgihluti inni í ofninum.
2. Bætið 500 ml af vatni í bakkann og setjið það á 2. hillu ofnsins.

Ekki nota eimað eða síað vatn. Notaðu eingöngu tilbúið vatn. Ekki nota eldfimar, alkóhólískar eða fastar agnir í stað vatns.

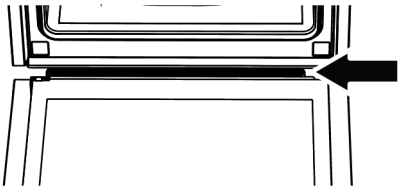


3. Stilltu ofninn á þægilegan gufuhreinsunarstillingu og notaðu hann við 100°C í 15 mínútur.

Opnaðu hurðina strax og þurrkaðu ofninn að innan með blautum svampi eða klút. Gufu losnar þegar hurðin er opnuð. Þetta getur valdið hættu á bruna. Vertu varkár þegar þú opnar hurðina.
Fyrir þrjósk óhreinindi skaltu hreinsa vöruna með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka hana með þurrum klút.

Í auðveldu gufuhreinsunaraðgerðinni er gert ráð fyrir að viðbætt vatn gufi upp og þéttist innan í ofninum og ofnhurðinni til að mýkja létt óhreinindi sem myndast í ofninum þínum. Þétting sem myndast á ofnhurðinni getur lekið um þegar ofnhurðin er opnuð. Um leið og þú opnar ofnhurðina skaltu þurrka af þéttingunni.

Eftir þéttingu inni í ofninum getur komið pollur eða raki í sundlaugarrásinni undir ofninum. Þurrkaðu þessa sundlaugarrás með rökum klút eftir notkun og þurrkaðu hana.



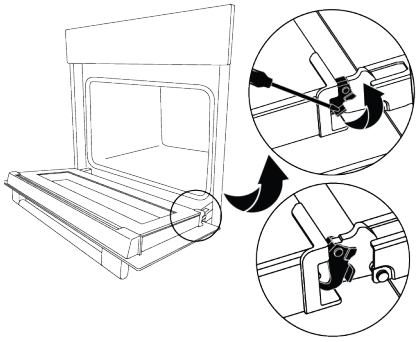
Hreinsun ofnhurðar

Þú getur fjarlægt ofnhurðina og hurðargleraugun til að þrífa þau. Hvernig hurðir og gluggar eru fjarlægð er útskýrt í köflunum **„Fjarlægja ofnhurðina“** og **„Fjarlægja innri gleraugu hurðarinnar“**. Eftir að innri gleraugun hafa verið fjarlægð skal hreinsa þau með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka þau með þurrum klút. Fyrir kalkleifar sem geta myndast á ofnglerinu, þurrkið glasið með ediki og skolið.

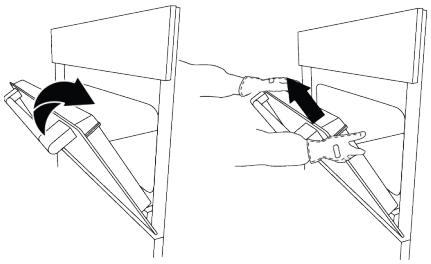
Ekki nota sterk slípiefni, málmsköfur, vírull eða bleikiefni til að þrífa ofnhurðina og glerið.

Fjarlægja ofnhurðina

1. Opnaðu ofnhurðina.
2. Opnaðu klemmurnar í framhurðartenglinum hægra og vinstra megin með því að ýta þeim með tóli niður eins og sýnt er á myndinni.



3. Komdu ofnhurðinni í hálfopna stöðu.

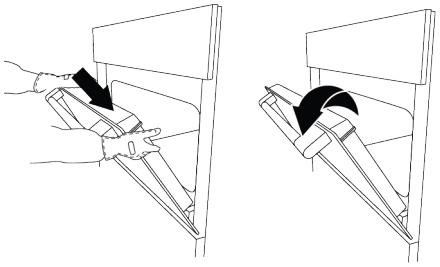


4. Dragðu fjarlægðu hurðina upp til að losa hana frá hægri og vinstri lamir og fjarlægðu það.

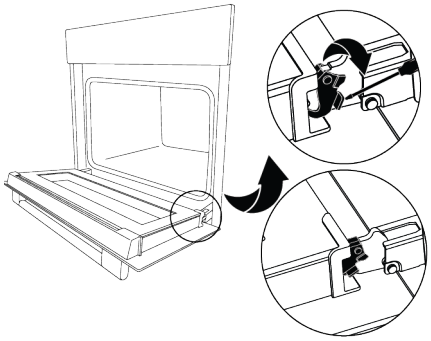
Ekki setja fingurna í kringum löm sem er með sterka fjöðrun og getur sært fingur.

Til að festa hurðina aftur

1. Komdu ofnhurðinni í hálfopna stöðu.



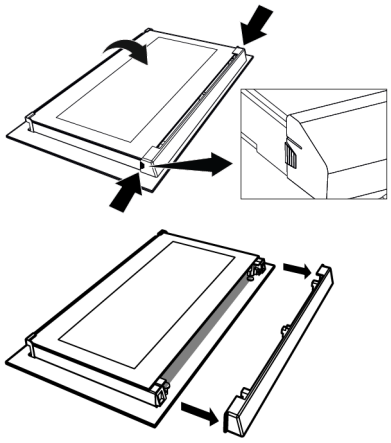
2. Ýttu fjarlægðu hurðinni niður til að setja hana frá hægri og vinstri lamir og opnaðu ofnhurðina að fullu.
3. Lokaðu klemmunum í framhurðartenglinum hægra og vinstra megin með því að ýta þeim með tóli upp eins og sýnt er á myndinni.



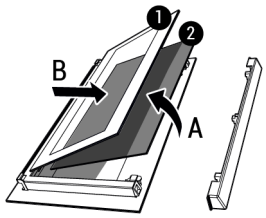
Að fjarlægja innra gler ofnhurðarinnar

Innra gler á útidyrahurð vörunnar gæti verið fjarlægt til hreinsunar.

1. Opnaðu ofnhurðina.
2. Togaðu plasthlutann, sem er festur á efri hluta framhurðarinnar, að sjálfum þér með því að ýta samtímis á þrýstipunktana á báðum hliðum íhlutans og fjarlægðu hann.



3. Eins og sýnt er á myndinni, lyftu varlega innsta glerinu (1) í átt að „A“ og fjarlægðu það síðan með því að toga í átt að „B“.



1 Innsta gler 2 Innra gler

4. Ef varan þín er með innra gler (2) skaltu endurtaka sama ferli til að losa það (2).
5. Fyrsta skrefið við að endurflokka hurðina er að setja innra glerið aftur saman (2). Settu skábrún glersins til að mæta skábrúninni á plastraufinni. (Ef varan þín er með innra gleri). Innra gler (2) verður að vera fest við plastraufina næst innsta glerinu (1).
6. Á meðan innsta glerið er sett saman aftur (1) skaltu gæta þess að setja prentuðu hlið glersins á innra glerið. Það er mikilvægt að setja neðri hornin á innsta glerinu (1) til að mæta neðri plastraufunum.
7. Ýttu plasthlutanum í átt að rammanum þar til „smell“ heyrist.

Cleaning the Oven Lamp

Ef glerhurðin á ofnlampanum á eldunarsvæðinu verður óhrein; hreinsið með uppþvottaefni, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkið með þurrum klút. Ef ofnlampi bilar geturðu skipt um ofnlampa með því að fylgja köflunum sem fylgja.

Skipta um ofnlampa

Almenn varnaðarorð

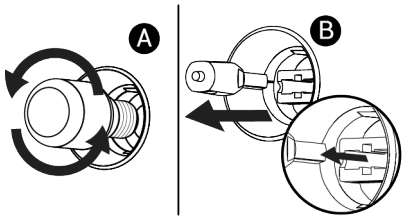
- Til að koma í veg fyrir hættu á raflosti áður en þú skiptir um ofnlampa skaltu aftengja vöruna og bíða eftir að ofninn kólni. Heitir fletir geta valdið bruna!

- Þessi ofn er knúinn áfram af glóðarlampa með minna en 40 W, minna en 60 mm á hæð, minna en 30 mm í þvermál, eða halógenlampa með G9 innstungum með minna en 60 W afli. Lampar henta til notkunar við hitastig yfir 300 °C. Ofnlampar fást hjá viðurkenndri þjónustu eða tæknimönnum með tilskilin leyfi. Þessi vara inniheldur G orkuflokkslampa.
- Staða lampans getur verið frábrugðin því sem sýnt er á myndinni.
- Lampinn sem notaður er í þessa vöru hentar ekki til notkunar í lýsingu heimilisrýma. Tilgangur þessa lampa er að hjálpa notandanum að sjá matvörur.
- Lamparnir sem notaðir eru í þessari vöru verða að þola mjög líkamlegar aðstæður eins og hitastig yfir 50° C.

Ef ofninn þinn er með kringlóttan lampa,

1. Aftengdu vöruna frá rafmagninu.
2. Fjarlægðu glerhlífina með því að snúa henni rangsælis.

3. Ef ofnlampinn er af gerðinni (A) sem sýnd er á myndinni hér að neðan skaltu snúa ofnlampanum eins og sýnt er á myndinni og skipta honum út fyrir nýjan. Ef það er gerð (B) módel, dragðu það út eins og sýnt er á myndinni og skiptu því út fyrir nýtt.



4. Settu glerhlífina aftur á.

Úrræðaleit

Ef vandamálið er viðvarandi eftir að hafa fylgt leiðbeiningunum í þessum hluta skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustu. Reyndu aldrei að gera við vöruna þína sjálfur.

Gufa kemur út á meðan ofninn er í gangi.

- Það er eðlilegt að sjá gufu við notkun. >>> Þetta er ekki villa.

Vatnsdropar birtast við matreiðslu

- Gufan sem myndast við eldun þéttist þegar hún kemst í snertingu við kalt yfirborð utan vörunnar og getur myndað vatnsdropa. >>> Þetta er ekki villa.

Málmhljóð heyrast á meðan varan er að hitna og kólna.

- Málmhlutir geta þanist út og gefið frá sér hljóð þegar þeir eru hitaðir. >>> Þetta er ekki villa.

Varan virkar ekki.

- Öryggið getur verið bilað eða sprungið. >>> Athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Breyttu þeim ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.
- Heimilistækið má ekki tengja við (jartaða) innstungu. >>> Athugaðu hvort heimilistækið sé tengt við innstungu.
- (Ef það er tímamælir á heimilistækinu þínu) Takkar á stjórnborðinu virka ekki. >>> Ef varan þín er með lyklalás gæti takkalásinn verið virkur, slökktu á takkalásnum.

Ofnljós er ekki kveikt.

- Ofnlampi gæti verið bilaður. >>> Skiptu um ofnlampa.
- Ekkert rafmagn. >>> Gakktu úr skugga um að rafmagnið sé virkt og athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Skiptu um öryggi ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.

Ofninn hitar ekki.

- Ekki er víst að ofninn sé stilltur á ákveðna eldunaraðgerð og/eða hitastig. >>> Stilltu ofninn á ákveðna eldunaraðgerð og/eða hitastig.
- Ekkert rafmagn. >>> Gakktu úr skugga um að rafmagnið sé virkt og athugaðu öryggi í öryggisboxinu. Skiptu um öryggi ef þörf krefur eða endurvirkjaðu þau.

Viðbótarupplýsingar fyrir notendahandbók:	Tæknilegar upplýsingar um lága orkustillingar í samræmi við reglugerð ESB 2023/826	
Mode	AFLEYÐLA (WATT)	TÍMI (MINUTES) *
Slökkt	0,3	-
Biðstaða	-	-
Biðhamur með upplýsinga- eða stöðuskjá	-	-
Nettengdur biðstaða	-	-

*:Tímabilið sem búnaðurinn nær sjálfkrafa í biðstöðu, slökkt eða netbiðstöðu á mínútum og námundað að næstu mínútu.

Tæknilýsing

Almennar upplýsingar	
Ytri mál vöru (hæð/breidd/dýpt) (mm)	595/594/567
Uppsetningarmál ofnsins (hæð/breidd/dýpt) (mm)	590-600 /560 /mín.550
Spenna/tíðni	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kapalgerð og hluti notaður/hentugur til notkunar í vörunni	mín. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Heildarorkunotkun (kW)	2,4
Ofn gerð	Ofn með viftu

Almennar upplýsingar	
Orkunýtingarflokkur	A
Nothæft magn (L)	72
Massi tækisins (M) (Nettóþyngd) kg	30
Orkunýtnivísitala á hvert hola EEI hola	95,3

Grunnatriði: Upplýsingar um orkumerki rafofna eru gefnar í samræmi við EN 60350-1 / IEC 60350-1 staðalinn. Þessi gildi eru ákvörðuð undir venjulegu álagi með botnhitara eða viftuupphitunaraðgerðum (ef einhver er).

Orkunýtingarflokkur er ákvarðaður í samræmi við eftirfarandi forgangsröðun eftir því hvort viðkomandi aðgerðir eru til staðar á vörunni eða ekki: 1-Eco viftuhitun , 2-Viftuhitun , 3-Lágt grill með viftu , 4-Yfir- og botnhiti.

Tæknilýsingum gæti breyst án fyrirvara til að bæta gæði vörunnar.

Tölur í þessari handbók eru skýringarmyndir og passa kannski ekki nákvæmlega við vöruna þína.

Gildi sem tilgreind eru á vörumerkingum eða í fylgiskjölum eru fengin við rannsóknarstofuaðstæður í samræmi við viðeigandi staðla. Það fer eftir rekstrar- og umhverfisaðstæðum vörunnar, þessi gildi geta verið mismunandi.

Umhverfisleiðbeiningar

úrgangstilskipun

Samræmi við WEEE tilskipunina og förgun úrgangs

Þessi vara er í samræmi við WEEE tilskipun ESB (2012/19/ESB). Þessi vara ber flokkunartákn fyrir raf- og rafeindabúnaðarúrgang (WEEE).

Þessi vara hefur verið framleidd með hágæða hlutum og efnum sem hægt er að endurnýta og henta til endurvinnslu. Því skal ekki farga úrganginum með venjulegum heimilisúrgangi og öðrum úrgangi þegar endingartíma hennar er lokið. Farðu með það á söfnunarstað til endurvinnslu á raf- og rafeindabúnaði. Þú getur spurt sveitarstjórnina þína um þessa söfnunarstaði. Að farga heimilistækinu á réttan hátt hjálpar til við að koma í veg fyrir neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna.

Samræmi við RoHS tilskipun:

Varan sem þú hefur keypt er í samræmi við RoHS-tilskipun ESB (2011/65/ESB). Það inniheldur ekki skaðleg og bönnuð efni sem tilgreind eru í tilskipuninni.

Upplýsingar um pakka

Umbúðaefni vörunnar eru framleidd úr endurvinnanlegum efnum í samræmi við innlendar umhverfisreglur okkar. Ekki farga umbúðaúrgangi með heimilissorpi eða öðrum úrgangi, farðu með það á söfnunarstaði umbúðaefna sem tilnefndir eru af sveitarfélögum.

Ráðleggingar um orkusparnað

Samkvæmt ESB 66/2014 má finna upplýsingar um orkunýtingu á vörukvittuninni sem fylgir vörunni.

Eftirfarandi tillögur munu hjálpa þér að nota vöruna þína á vistvænan og orkusparan hátt:

- Þíðið frosinn mat fyrir bakstur.
- Í ofninum skaltu nota dökk eða emaljeð ílát sem flytja hita betur.
- Ef tilgreint er í uppskriftinni eða notendahandbókinni skaltu alltaf forhita. Ekki opna ofnhurðina oft meðan á bakstri stendur.
- Slökktu á vörunni 5 til 10 mínútum fyrir lokatíma baksturs í langvarandi bakstri. Þú getur sparað allt að 20% rafmagn með því að nota afgangshita.
- Reyndu að elda fleiri en einn rétt í einu í ofninum. Þú getur eldað á sama tíma með því að setja tvo eldavélar á vírgrind. Að auki, ef þú eldar máltíðirnar þínar hver á eftir annarri sparar það orku því ofninn missir ekki hita.

IKEA ábyrgð

Ef þú vilt nýta þér vörugarantíuna eða fá vöruþjónustu

Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportaliðinu eða símanúmerið finnur þú á www.IKEA.com.

Til að ljúka þjónustubeiðni þinni á sjálfsafgreiðslugáttinni og auðvelda leit að upplýsingum um vöruna þína eða varahlutum tengdum vörunni, hvetjum við þig til að skrá IKEA-vörunúmerið (8 stafa) og raðnúmerið á vörumerkingunni.

GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinstruksjoner 116
Produktintroduksjon 120
Produktkontrollpanel Introduksjon og Bruk 120
Første bruk 121
Bruk av ovnen 121
Betjeningsfunksjoner for ovn 122
Produkt Tilbehør 122
Bruk Av Produkttilbehør 123
Generell Informasjon Om Matlaging 123
Vedlikehold og rengjøring 127
Feilsøking 130
Tekniske spesifikasjoner 130
Miljøinstruksjoner 131
IKEA-Garanti 131

⚠ Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjonene som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller brukt bruk, skal brukerhåndboken, produktetiketter og andre relevante dokumenter og deler også gis.
- Vårt firma skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå hvis disse instruksjonene ikke overholdes.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene ugyldiggjør enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller bytt ut noen del av produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke gjør tekniske endringer på produktet.

⚠ Tiltenkt bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnen kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

⚠ Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de blir overvåket eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar de nødvendige instruksjonene.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke legg gjenstander som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn borte fra produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Når døren er åpen, må du ikke legge tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
- Før du kaster utslitte og ubrukelige produkter:

1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.

⚠ Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
- (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
- Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
- Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
- Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømkablene må ikke berøre baksiden av produktet. Ellers kan den bli skadet.
- Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
- Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
- Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
- Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
- Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømnettet for å unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.

Dersom apparatet har strømledning og støpsel:

- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
- Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fettede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

⚠ Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømnettet før du transporterer produktet.
- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.

- Sett ikke gjenstander oppå apparatet. Bær apparatet vertikalt.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissenteret dersom det er skadd.

⚠ Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å unngå overoppheting bør produktinstallasjon ikke utføres bak dekorative deksler.
- I tilfeller der gasslange/-rør eller plastvannrør er plassert bak det angitte installasjonsområdet for produktet, er det viktig å garantere at det ikke er kontakt mellom produktet og disse strømledningene. Ellers kan slangen/røret bli knust.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.

⚠ Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørglasset er fjernet eller sprukket. Ellers er det fare for skader og miljøskader.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

⚠ Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- Hold avstand når du åpner ovnsdøren under eller på slutten av tilberedningen. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Under drift er produktet varmt. Vær forsiktig for å unngå å berøre varme deler, innsiden av ovnen og varmeelementer.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du håndterer produktet.

⚠ Bruk av tilbehør

- Det er viktig å bruke tilbehøret som følger med produktet på riktig måte. For detaljert informasjon, se avsnittet **"Bruk av produkttilbehør"**.
- Lukk ovnsdøren etter å ha skjøvet tilbehøret helt inn i ovnsrommet, ellers kan det treffe dørglasset og skade det.

⚠ Matlagingssikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matrester i stekeområdet, som olje, kan antennes. Rengjør disse restene før steking.
- Matforgiftningsfare: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glass i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Når ovnen er i bruk, må du ALDRI plassere stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Varmeopphopningen kan skade bunnen av ovnen, og kan til og med forårsake skade på ovnsskapet eller kjøkkengulvet.

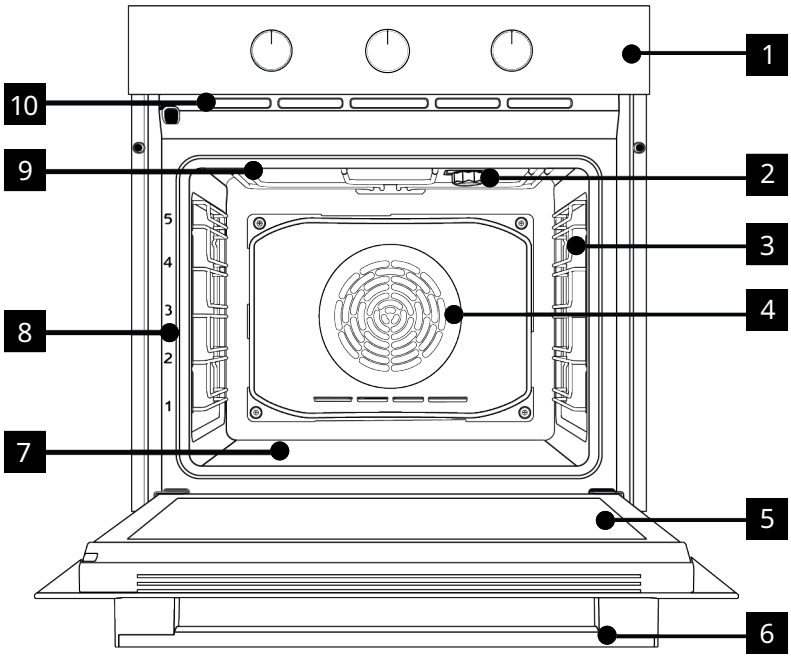
Vær oppmerksom på følgende forholdsregler når du bruker fettete pergamentpapir eller lignende materialer:

- Plasser det smøresikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, stålgrill, osv.) med mat og sett det i den forvarmede ovnen.
- For å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen av varm luft, fjern eventuelle overflødige deler av smørepapir som henger fra tilbehør eller beholdere. Ikke bruk smørepapir ved ovnstemperaturer som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen spesifisert av produsenten. Legg aldri smørepapir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser den oppå tilbehør under forvarming.
- Trykk alltid ned med en tallerken eller lignende for å unngå at materialet flyr rundt på grunn av luftsirkulasjonen inne i ovnen.
- Dekk kun den nødvendige overflaten inne i brettet.
- Etter hver bruk bør brettet rengjøres, og eventuelt smørepapir eller lignende materialer som er brukt i brettet skal skiftes ut. Ellers kan væsker som drypper på brettet forårsake røyking eller til og med antenne flammer.
- En luftstrøm genereres når produktlokket åpnes. Smørepapir kan komme i kontakt med varmeelementer og antennes.
- Ntango ozali kosalela grill ya nsinga, esengeli kotya saani na etanda ya nse. Ellers kan matoljen og andre komponenter som drypper på ovnsbunnen skape kraftig røyk og føre til flammer.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.

⚠ Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler for å rengjøre ovnens frontdørsglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.

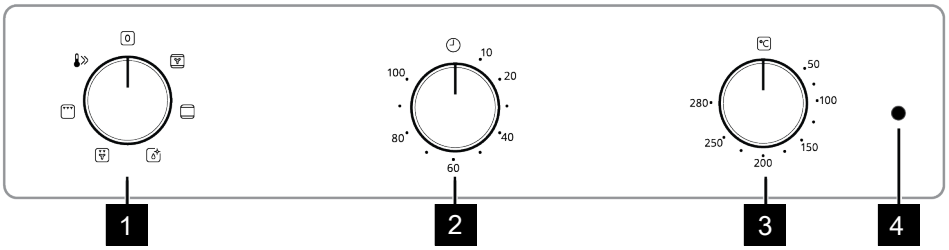
Produktintroduksjon



1	Kontrollpanel	**2**	Lampe
3	Trådhyller	**4**	Viftemotor (bak stålplaten)
5	Dør	**6**	Håndtak
7	Nedre varmeelement (under stålplaten)	**8**	Hylleposisjoner
9	Øvre varmeelement	**10**	Ventilasjonshull

Produktkontrollpanel Introduksjon og Bruk

I denne delen finner du oversikt og grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og noen funksjoner avhengig av produkttype.



1	Funksjonsvalgknapp	**2**	Tidsurknott
3	Temperaturvalgknott	**4**	Termostatlampe

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

Temperaturvalgknott

Du kan velge temperaturen du vil tilberede med temperaturknappen. Drei med klokken fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Tidsurknott

Timeren har ingen innvirkning på ovnens funksjoner. Den brukes til advarselsformål. For eksempel kan du bruke vekkerklokken når du vil slå maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart tiden du stiller inn er oppe, avgir timeren et lydsignal.

Ovns indre temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indre temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er plassert på kontrollpanelet. Termostatlampen tennes når produktet begynner å fungere, og termostatlampen slår seg av når den når den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under innstilt temperatur, tennes termostatlampen igjen.

Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunsjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringssvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

Elektrisk tilkopling

⚠ Allmenne advarsler

- Før du begynner å utføre elektrisk installasjon, må du koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk støt!
- Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbryter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.
- Produktet må kun kobles til strømforsyningen av en autorisert og kvalifisert person. Produktets garantiperiode starter først etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.
- Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert serviceagent. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.
- Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren). Ikke bruk skjøteledninger eller flere stikkontakter i strømtilkobling.
- Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Hvis produktet er produsert med kabel og støpsel:

Produktet ditt er produsert med nettkabel og støpsel. Koble produktets støpselet til en jordet stikkontakt og foreta den elektriske tilkoblingen.

Bruk av ovnen

Generell informasjon om bruk av ovnen

Kjølevifte

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Avstå fra å dekke til disse ventilasjonsåpningene. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slås på når ovnen starter stekingen. Belysningen er på under stekingen.

Betjening Av Ovnens Kontrollenhet

Slå på ovnen

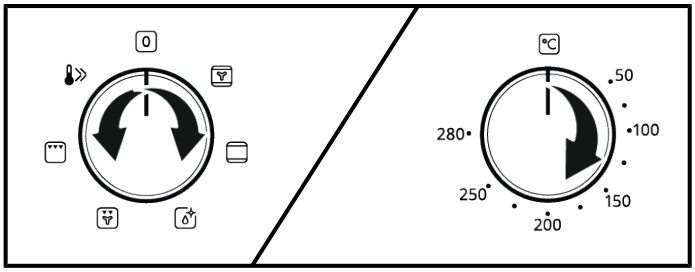
Når du velger en driftsfunksjon du vil lage mat med funksjonsvalgknappen og stille inn en bestemt temperatur med temperaturknappen, begynner ovnen å fungere.

Slå av ovnen

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvalgknappen og temperaturknappen til av (opp) posisjon.

Valg av temperatur og ovnens driftsfunksjon

Du kan lage mat ved å lage en manuell kontroll (ved egen kontroll) ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.



1. Velg betjeningsfunksjonen du vil lage mat med funksjonsvalgknappen.
2. Still inn temperaturen du vil lage mat med temperaturknappen.

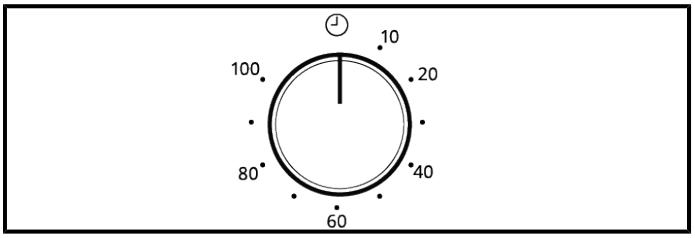
⇨ Ovnen din begynner å fungere umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur, og termostatlampen slås på. Når temperaturen inne i ovnen når ønsket temperatur, slås termostatlampen av. Ovnen slås ikke av av seg selv etter bakeprosessen. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er ferdig, slår du av ovnen ved å vri funksjonsvalgknappen og temperaturknappen til av (opp) posisjon.

Stille inn timeren

Timerfunksjonen forstyrrer ikke matlagingen. Den lar deg bruke minuttviseren mens en tilberedningsfunksjon er aktiv eller til og med når ovnen er slått av.

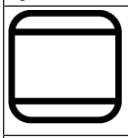
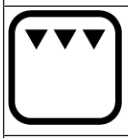
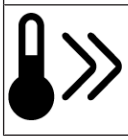
For å stille inn timeren:

1. Vri timerbryteren med klokken til maksimal innstilling.
2. Vri den deretter mot klokken for å velge ønsket tid.



Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjons symbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme / Enkel damprengjøring	*	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprensing.
	Vifteassistert over-/undervarme	*	Varmluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Full grill	*	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert lav grill	*	Varmluften som varmes opp av den lille grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg til grilling av mindre mengder.
	Booster	-	Alle varmeovnene i ovnen fungerer. Denne driftsfunksjonen brukes til raskt å bringe ovnen til ønsket temperatur (forvarming). Ikke bruk den til matlaging.

* Produktet ditt fungerer i temperaturområdet som er spesifisert på temperaturknappen. Når temperaturen er satt til 280°C, kan den interne temperaturen variere. Den kan øke med omtrent 35°C eller reduseres med omtrent 15°C.

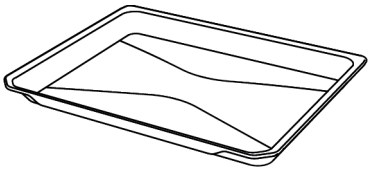
Produkt Tilbehør

Det finnes ulike tilbehør i produktet. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet.

Skuffene inne i apparatet kan deformeres med effekten av varmen. Dette har ingen innvirkning på funksjonaliteten. Deformasjon forsvinner når brettet avkjøles.

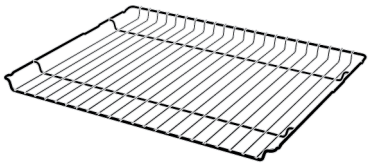
Standard brett

Det brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



Trådgrill

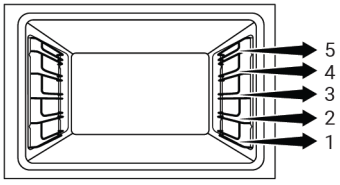
Den brukes til steking eller plassering av maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.



Bruk Av Produkttilbehør

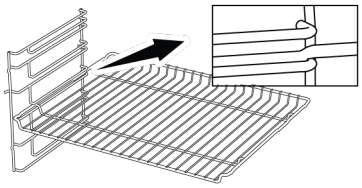
Matlaging hyller

Det er 5 nivåer av hylleposisjon i kokeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.



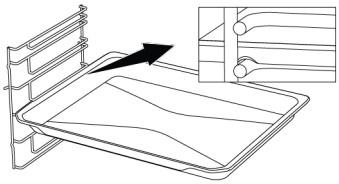
Plasser trådgrillen i kokehyllene

Det er avgjørende å plassere trådgrillen riktig på trådhyllene. Mens du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre matlaging må trådgrillen festes på trådhyllens stoppested. Den må ikke passere over stopppunktet for å komme i kontakt med bakveggen i ovnen.



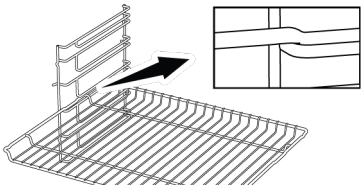
Plasser brettet i kokehyllene

Det er også viktig å plassere skuffene riktig på trådhyllene. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må siden som er designet for å holde, være foran. For bedre tilberedning må brettet festes på stoppkontakten på risten. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med bakveggen på ovnen.



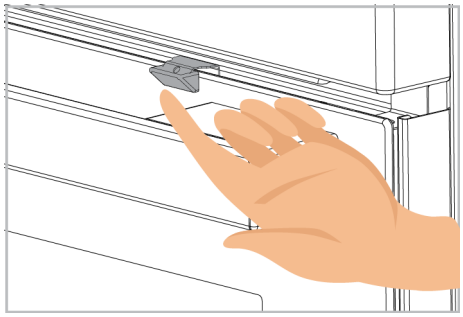
Stoppfunksjon av trådgrillen

Det er en stoppfunksjon for å forhindre at trådgrillen velter ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du enkelt og trygt ta ut maten. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stopppunktet. Du må passere over dette punktet for å fjerne det helt.



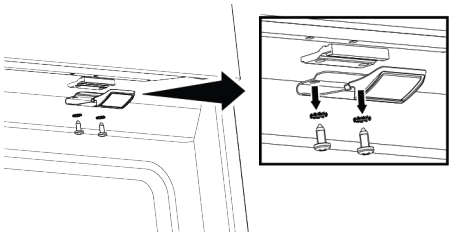
Barnesikring

Dette produktet har barnesikring på ovnsdøren. For å åpne ovnsdøren, løft plastdelen litt oppover og trekk i dørhåndtaket. Når du lukker døren, låses barnesikringen selv.



Slik fjerner du barnesikringen:

Fjern de to skruene som fester barnesikringssikkerheten som vist på figuren. Når du vil bruke den igjen, kan du feste den under kontrollpanelet med festematerialene.



Generell Informasjon Om Matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vanndråper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.

- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningssytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdiene spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 45
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Over- og undervarme	2	170 - 180	30 ... 60
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 40
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 35
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 45
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/ metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	250	10 ... 20

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/maks, etter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelemetets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Vifteassistert lav grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingbiter	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Trådgrill - Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert lav grill	3	15 min. 250, etter 180 ... 190	90 ... 110
Ikke forvarm rettene som er anbefalt i dette grillskjemaet.					

Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Steketabell for testmåltider

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250/max	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250/max	1 ... 4
Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat. Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.				

Yoghurt

Tilberedning av yoghurt:

1. Fjern alt tilbehør, inkludert eventuelle risthyller og eventuelle katalytiske sidevegger (hvis noen) som er festet til risthyllene eller sideveggene, fra kokeområdet.

2. Plasser yoghurtbeholderen i bunnen av kokesonen.
3. Etter at du har tilberedt yoghurten, la den hvile i kjøleskapet i minst 12 timer.

Mat	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Yoghurt	Full grill	Bunnen av kokesonen	50 - 60	240 ... 360

Vedlikehold og rengjøring

Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprengjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnede rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper , rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprensing-funksjon, kan du foreta enkel damprensing for lett ikke-permanent smuss. (Se «Enkel damprengjøring [▶ 128]».)
- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skraper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i poduktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappekontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.

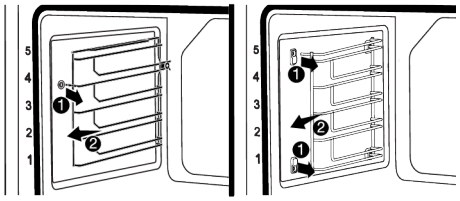
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.
Hvis produktet ditt er en trådhyllemodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

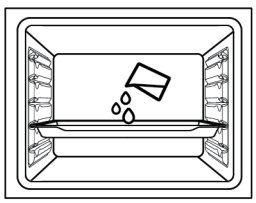
Enkel damprengjøring

Funksjon ssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperatur (°C)	Tid min.
	Enkel damprengjøring	100	15

Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vanndråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.

1. Fjern alt utstyr frå omnen.
2. Tilsett 500 ml vann i brettet og plasser det på 2. hylle i ovnen.

Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.



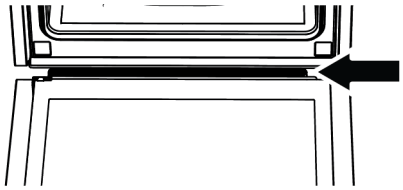
3. Sett ovnen i driftsmodus for enkel damprensing og bruk den ved 100 °C i 15 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut. Damp slippes ut når døren åpnes. Dette kan utgjøre en risiko for brannskader. Ver varsam når du opnar døra.

For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

I funksjonen for enkel damprensing forventes det at det tilsatte vannet fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks omnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

Etter kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.



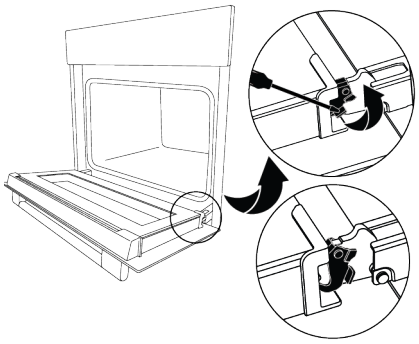
Rengjøring Av Ovnsdøren

Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan fjerne dører og vinduer er forklart i seksjonene **«Fjerne ovnsdøren»** og **«Fjerne de indre glassene på døren»**. Etter å ha fjernet dørens indre glass, rengjør dem med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut. For kalkrester som kan danne seg på ovnsglasset, tørk glasset med eddik og skyll.

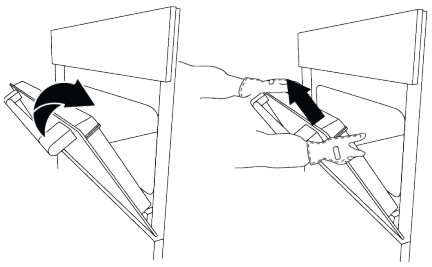
Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler, metallskrapere, trådull eller blekematerialer for å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne ovnsdøren.
2. Åpne klemmene i inngangsdørhengselkontakten til høyre og venstre ved å skyve dem med et verktøy nedover som vist på figuren.



3. Få ovnsdøren til en halvåpen stilling.

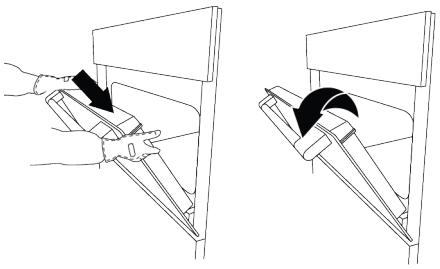


4. Trekk den fjernede døren oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler og fjern den.

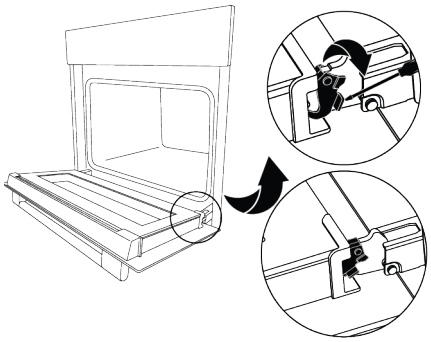
Ikke legg fingrene rundt hengslet som har en sterk fjær og kan skade fingrene.

For å feste døren på nytt

1. Få ovnsdøren til en halvåpen stilling.



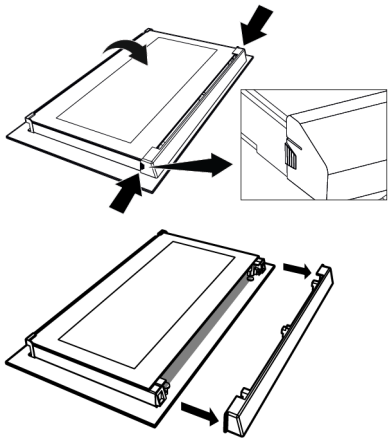
2. Skyv den fjernede døren nedover for å plassere den fra høyre og venstre hengsler og åpne ovnsdøren helt.
3. Lukk klemmene i inngangsdørhengselkontakten til høyre og venstre ved å skyve dem med et verktøy oppover som vist på figuren.



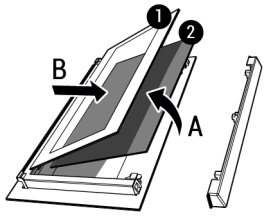
Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innvendig glass på produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.
2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot **«A»** og fjerner det deretter ved å trekke mot **«B»**.



1 Innerste glass 2 Indre glass

4. Hvis produktet ditt har et innerglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innerglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innerglass). Innerglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innerglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.
7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

Rengjøring Av Ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. I tilfelle feil på ovnslampen, kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene som følger.

Bytte ut ovnslampen

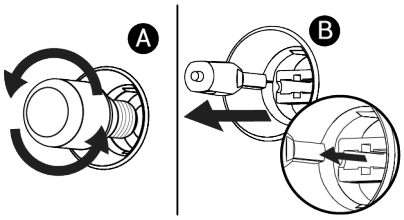
Generelle Advarsler

- For å unngå fare for elektrisk støt før du bytter ovnslampe, koble fra produktet og vent til ovnen er avkjølt. Varme overflater kan forårsake brannskader!
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, mindre enn 60 mm i høyden, mindre enn 30 mm i diameter, eller en halogenlampe Med G9-stikkontakter med mindre enn 60 W effekt. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300, c. Ovnslamper er tilgjengelige fra Autoriserte Tjenester eller lisensierte teknikere. Dette produktet inneholder en g energiklasse lampe.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold som temperaturer over 50 eller C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble fra produktet fra strømmen.
2. Fjern glassdekselet ved å vri det mot klokken.

3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist på figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B) modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



4. Sett glassdekselet på nytt.

Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldeler kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnslyset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømnettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømnettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Tilleggsinformasjon for brukerhåndbok:	Teknisk informasjon om drift av laveffektmoduser i henhold til EU-forordning 2023/826	
Modus	STRØMFORBRUK (WATT)	PERIODE(MINUTTER)*
Av	0,3	-
Standby	-	-
Standby-modus med informasjon eller statusvisning	-	-
Nettverkstilkoblet standby	-	-

*:Periode etter hvilket utstyret automatisk går i standby-modus, av-modus eller nettverksstandby i minutter, avrundet til nærmeste hele minutt.

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Over installasjonsmål (høyde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totalt strømforbruk (kW)	2,4
Ovnstype	Vifteassistert ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brukbart volum (L)	72
Masse av apparatet (M) (Nettovekt) kg	30
Energieffektivitetsindeks per hulrom EEI-hulrom	95,3

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.

Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.

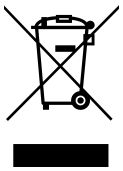
Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

Miljøinstruksjoner

Avfallsdirektivet

Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering. Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.

IKEA-Garanti

Hvis du vil gjøre krav på produktgarantien din eller få produktsupport

Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på www.IKEA.com.

For å fullføre forespørselen om service på selvbetjeningsportalen, og for enklere å finne informasjon om produktet ditt eller reservedeler tilknyttet produktet, ber vi deg merke deg IKEA-artikkelnummeret (8-sifret) og serienummeret på produktetiketten.

TA VARE PÅ KJØPS-/ LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.

SISÄLLYSLUETTELO

Turvaohjeet **134**
Tuotteen esittely **138**
Tuotteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö **138**
Ensimmäinen käyttökerta **138**
Uunin käyttö **139**
Uunin käyttötoiminnot **140**
Tuotteen lisävarusteet **140**
Tuotteen lisävarusteiden käyttö **141**
Yleistä tietoa ruoanlaitosta **141**
Huolto ja puhdistus **144**
Ongelmanratkaisu **147**
Tekniset tiedot **148**
Ympäristöön liittyvät ohjeet **148**
IKEA-Takuu **149**

⚠ Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää henkilövahingon tai aineellisen vahingon riskin estämiseksi tarvittavat turvallisuusohjeet.
- Jos tuote luovutetaan jollekulle muulle henkilökohtaiseen tai käytettyyn käyttöön, on annettava myös käyttöopas, tuotemerkinnät ja muut asiaankuuluvat asiakirjat ja osat.
- Yrityksemme ei ole vastuussa vahingoista, joita voi syntyä, jos näitä ohjeita ei noudateta.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja lisävarusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei sitä ole selvästi mainittu käyttöoppaassa.
- Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

⚠ Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

⚠ Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus

- Tätä tuotetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat alikehittyneitä fyysisissä, aistinvaraisissa tai henkisissä taidoissa tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, kunhan heitä valvotaan tai koulutetaan tuotteen turvallisesta käytöstä ja vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lasten ei tule suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa, ellei joku valvo heitä.
- Tätä tuotetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti on rajoittunut (mukaan lukien lapset), ellei heitä valvota tai ellei heitä saada tarvittavia ohjeita.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki tuotteella.
- Sähkötuotteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikit eivät saa leikkiä tuotteen kanssa, kiivetä sen päälle tai mennä tuotteen sisään.
- Älä laita esineitä, joihin lapset voivat päästä tuotteen päälle.
- **VAROITUS:** Käytön aikana tuotteen kosketettavissa olevat pinnat ovat kuumia. Pidä lapset loitolla tuotteen luota.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa loukkaantumis- ja tukehtumisvaara.
- Kun ovi on auki, älä laita siihen raskaita esineitä tai anna lasten istua sen päällä. Voit aiheuttaa uunin kaatumisen tai vahingoittaa luukun saranoita.
- Ennen kuluneiden ja hyödyttömien tuotteiden hävittämistä:

1. Irrota virtapistoke ja irrota se pistorasiasta.
2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeella tuotteesta.
3. Ryhdy varotoimiin estääksesi lapsia pääsemästä tuotteeseen.
4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se on valmiustilassa.

⚠ Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen tai sähköliitännän on oltava helposti ulottuvissa olevassa paikassa. Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
- Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
- Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa tuotteen takapintaan. Muutoin ne voivat vaurioitua.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
- Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
- Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohdon pituus ei ole riittävä.
- Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.

Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:

- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
- Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.
- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.

⚠ Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Kanna laitetta pystysuunnassa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuotteen liikkuvat osat hyvin, niiden vaurioitumisen estämiseksi.

- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta ennen sen asentamista. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos se on vaurioitunut.

⚠ Asennusturvallisuus

- Tee virtalinja johon laite liitetään kytkemällä varokkeen pois päältä, ennen laitteen asennusta.
- Käytä aina suojakäsineitä kuljetuksen ja asennuksen aikana. Muutoin olemassa on terävistä reunoista johtuva vaara!
- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Älä asenna tuotetta, jos se on vaurioitunut.
- Vältä käyttämästä mitään lämpöeristysmateriaalia kaluston sisällä, johon laite asennetaan.
- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi ei tuotetta tule asentaa koristelevyjen taakse.
- Jos tuotteen asennusalueen takana on kaasuletkuja/-putkia tai muoviputkia, on erittäin tärkeää varmistaa, että tuote ei kosketa näihin käyttölinjoihin. Muutoin letku/putki voi jäädä puristuksiin.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.

⚠ Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki. Muutoin olemassa on henkilö- tai omausuusvahingon vaara.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.

⚠ Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.
- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- Pidä riittävä etäisyys laitteeseen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana tai sen päätyttyä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä tuotteen käsittelyn aikana.

⚠ Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää käyttää tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita asianmukaisesti. Lue lisätietoja kappaleesta . **”Laitteen lisätarvikkeiden käyttö”**.
- Sulje uuninluukku, kun keittovarusteet on työnnetty kokonaan kypsennysalueelle, koska muutoin luukun lasi voi vaurioitua.

⚠ Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.
- Ruokajäämät keittoalueella, kuten öljy, voi syttyä. Poista nämä ruokajäämät ennen keittämistä.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Kun uuni on käytössä, ÄLÄ KOSKAAN aseta leivinpeltiä, vuokia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämpökertymä voi vahingoittaa uunin pohjaa ja jopa uunin kaappia tai keittiön lattiaa.

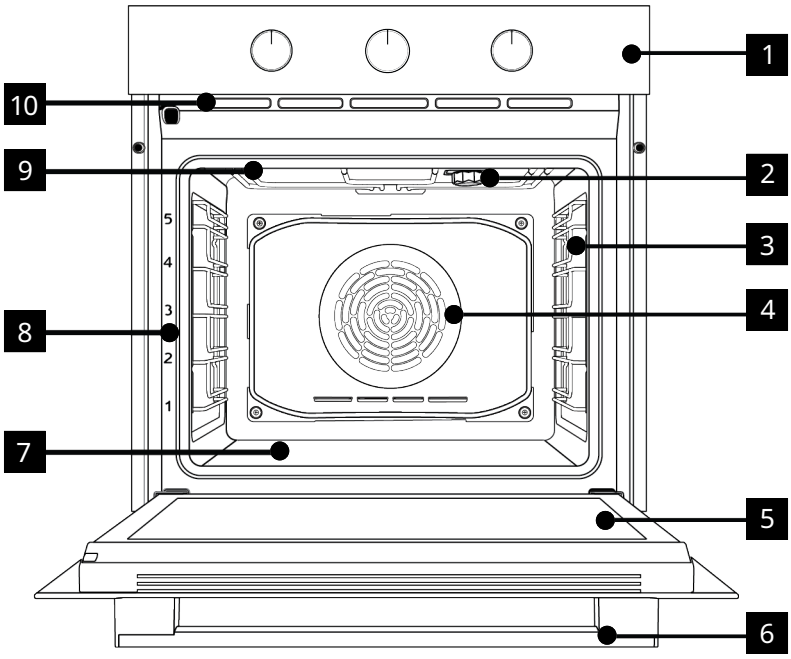
Huomioi seuraavat varoitukset, kun rasvaista leivinpaperia tai vastaavaa käytetään:

- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin.
- Estääksesi kosketuksen uunin lämmitysvastuksiin ja kuuman ilmavirtauksen estämisen, poista leivinpaperin ylimääräiset osat, jotka roikkuvat keittoastiasta. Älä käytä leivinpaperia suuremmilla lämpötiloilla, kuin mitä leivinpaperin valmistaja on ilmoittanut. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta sitä keittoastian päälle esilämmityksen aikana.
- Paina sitä aina alas lautasella tai vastaavalla esineellä, jotta materiaali ei liikkuisi uunin ilmavirtauksesta johtuen.
- Peitä vain tarvittava alue pellillä.
- Pelti tulee pestä jokaisen käytön jälkeen ja leivinpaperi tai vastaava käytetty materiaali vaihtaa. Muutoin pellille valuvat nesteet voivat muodostaa savua tai syttyä palamaan.
- Ilmavirtaus muodostuu, kun tuotteen kansi avataan. Leivinpaperi voi päästä kosketukseen lämmitysvastusten kanssa ja syttyä palamaan.
- Grillilankaa käytettäessä pelti tulee asettaa alemmalle ritilätasolle. Muutoin uunin pohjalle valuva ruokaöljy ja muut ainekset voivat muodostaa savua ja syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

⚠ Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuainetta uunin etuluukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

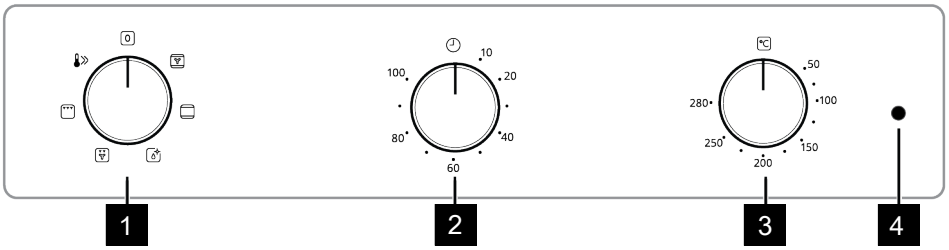
Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli
2 Valo
3 Ritilätasot
4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)
5 Luukku
6 Kahva
7 Alalämmitin (teräslevyn alla)
8 Tasojen asennot
9 Ylälämmitin
10 Ilma-aukot

Tuotteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä osiosta löydät tuotteen ohjauspaneelin yleiskatsauksen ja peruskäyttötarkoitukset. Kuvissa ja joissakin ominaisuuksissa voi olla eroja tuotetyypistä riippuen.



1 Toiminnon valintanuppi
2 Ajastinnuppi
3 Lämpötilan valintanuppi
4 Termostaattilamppu

Toiminnon valintanuppi
Voit valita uunin käyttötoiminnot toimintovalitsimella. Käännä vasemmalle/oikealle suljetusta (yläosasta) valitaksesi.

Lämpötilan valintanuppi
Voit valita kypsennyslämpötilan lämpötilan säätimellä. Käännä myötäpäivään suljetusta (ylä)asennosta valitaksesi.

Ajastinnuppi
Ajastimella ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään varoitustarkoituksiin. Voit esimerkiksi käyttää herätyskelloa, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tiettyyn aikaan. Heti kun asettamasi aika on asetettu, ajastin antaa äänimerkin.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin
Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa. Termostaattilamppu syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin lamppu sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.

2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso ”Uunin toiminnot”. Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

Sähköliitäntä

⚠ Yleiset varoitukset

- Ennen sähkötöiden aloittamista, kytke laite irti virransyötöstä. Sähköiskun vaara!
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.
- Tuotteen saa liittää virransyöttöön vain valtuutettu ja pätevöitynyt henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa oikean asennuksen jälkeen. Laiteen valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vahingoista, jotka ovat aiheutuneet valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.
- Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataam tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyypin mukaan. Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.
- Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle). Älä käytä jatkojohtoja tai useita pistorasioita virtaliitännässä.
- Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

Jos tuote on varustettu kaapelilla ja pistokkeella:

Tuote on varustettu kaapelilla ja pistokkeella. Liitä tuotteen pistoke maadoitettuun pistorasiaan ja suorita sähkökytkentä.

Uunin käyttö

Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Vältä peittämästä näitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

Uunin valo syttyy, kun uuni alkaa paistaa. Valaistus on päällä paistamisen aikana.

Uunin ohjausyksikön toiminta

Uunin käynnistäminen

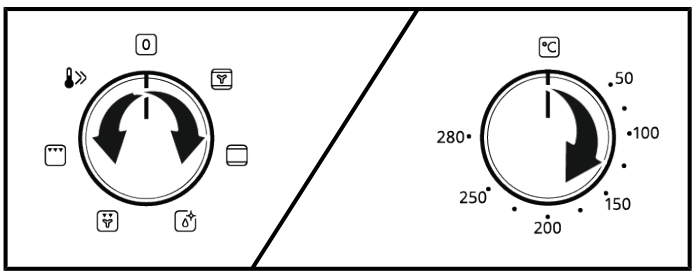
Kun valitset käyttötoiminnon, jonka haluat valmistaa toiminnonvalintanupilla, ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni alkaa toimia.

Uunin sammuttaminen

Voit sammuttaa uunin kääntämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (ylös) -asentoon.

Lämpötilan ja uunin käyttötoiminnon valitseminen

Voit valmistaa ruokaa tekemällä manuaalisen ohjauksen (omalla ohjauksellasi) valitsemalla ruokasi lämpötilan ja käyttötoiminnon.



1. Valitse käyttötoiminto, jonka haluat valmistaa toiminnon valintanupilla.

2. Aseta lämpötila, jonka haluat kypsentä lämpötilanupilla.

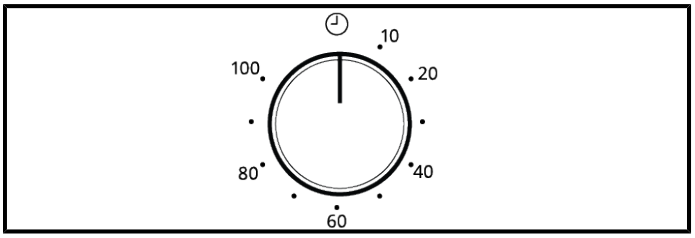
⇨ Uuni alkaa toimia välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla, ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun lämpötila uunin sisällä saavuttaa halutun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään paistoprosessin jälkeen. Sinun on hallittava leivontaa ja sammutettava se itse. Kun leivonta on valmis, sammuta uuni kääntämällä toimintovalintanuppi ja lämpötilanuppi pois päältä (ylös) -asentoon.

Ajastimen asettaminen

Ajastintoiminto ei häiritse ruoanlaittoa. Sen avulla voit käyttää minuuttimuistutinta kypsennystoiminnon ollessa aktiivinen tai jopa uunin ollessa pois päältä.

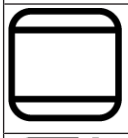
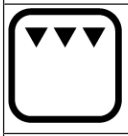
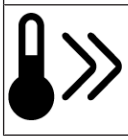
Ajastimen asettaminen:

1. Käännä ajastimen nuppia myötäpäivään maksimiasetukseen.
2. Käännä sitä sitten vastapäivään valitaksesi haluamasi ajan.



Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toimintos ymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö / Helppo höyrypuhdistus	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	Tehostin	-	Kaikki uunin lämmittimiä käytetään. Tätä käyttötoimintoa käytetään uunin asettamiseksi nopeasti asetettuun lämpötilaan (esilämmitys). Älä käytä sitä ruoanvalmistukseen,

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella. Kun lämpötila on asetettu 280°C:een, sisälämpötila voi vaihdella. Se voi nousta noin 35 °C tai laskea noin 15 °C.

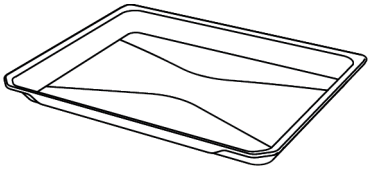
Tuotteen lisävarusteet

Tuotteessasi on erilaisia lisävarusteita. Tässä osiossa on lisävarusteiden kuvaus ja kuvaus oikeasta käytöstä. Tuotemallista riippuen mukana toimitettu lisävaruste vaihtelee. Kaikkia käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole saatavilla tuotteessasi.

Laitteen sisällä olevat lokerot voivat vääntyä lämmön vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta toiminnallisuuteen. Muodonmuutos katoaa, kun lokero jäähdytetään.

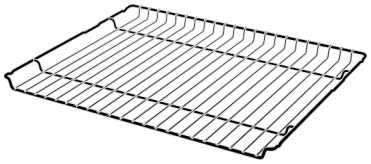
Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Paistoritilä

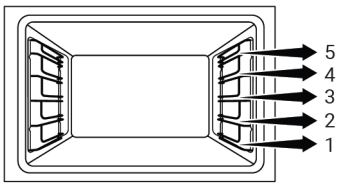
Sitä käytetään paistamiseen tai paistettavan, paistettavan ja haudutettavan ruoan asettamiseen haluttuun hyllyyn.



Tuotteen lisävarusteiden käyttö

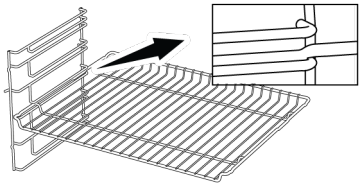
Keittäminen hyllyt

Keittoalueella on 5 hyllytasoa. Voit myös nähdä hyllyjen järjestyksen uunin etukehyksen numeroissa.



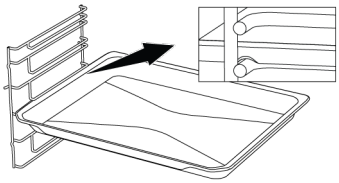
Vaijerigrillin asettaminen keittohyllyille

On erittäin tärkeää sijoittaa ritilä langanpuoleisille hyllyille oikein. Kun asetat ritilän halutulle hyllylle, avoimen osan on oltava edessä. Kypsennyksen parantamiseksi lankagrilli on kiinnitettävä vaijerihyllyn pysäytyskohtaan. Se ei saa kulkea pysäytyskohdan yli koskettaakseen uunin takaseinää.



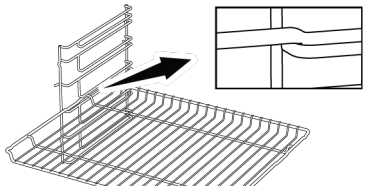
Lokeron asettaminen keittohyllyille

On myös tärkeää sijoittaa lokerot langanpuoleisille hyllyille oikein. Kun lokero asetetaan haluttuun hyllyyn, sen pitämiseen suunnitellun sivun on oltava edessä. Kypsennyksen parantamiseksi lokero on kiinnitettävä lankahyllyn pysäytyspistorasiaan. Se ei saa kulkea pysäytyspistorasian yli koskettaakseen uunin takaseinää.



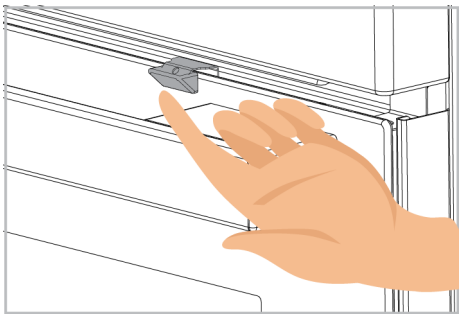
Vaijerisäleikön pysäytystoiminto

Siinä on pysäytystoiminto, joka estää vaijeristikon kaatumisen ulos lankahyllystä. Tämän toiminnon avulla voit helposti ja turvallisesti ottaa ruokasi pois. Kun poistat vaijeriritilän, voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa pysähtymispisteen. Sinun on läpäistävä tämä kohta poistaaksesi sen kokonaan.



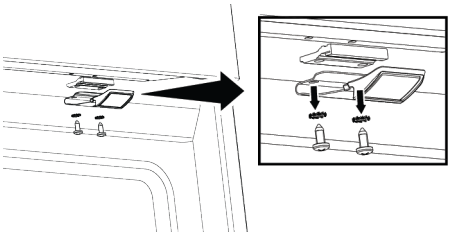
Lasten turvalukko

Tässä tuotteessa on lapsilukko uunin luukussa. Avaa uunin luukku nostamalla muoviosaa hieman ylöspäin ja vetämällä ovenkahvasta. Kun ovi suljetaan, lapsilukko lukittuu itse.



Lapsilukon poistaminen:

Irrota kaksi ruuvia, jotka varmistavat lapsilukon turvallisuuden kuvan osoittamalla tavalla. Kun haluat käyttää sitä uudelleen, voit kiinnittää sen ohjauspaneelin alle kiinnitysmateriaaleilla.



Yleistä tietoa ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentymästä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.

- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämääsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

Leivokset ja uuniruoat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metalli-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentynyt hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinalevyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruoalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 45
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Ylä- ja alalämpö	2	170 - 180	30 ... 60
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 40
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 35
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 45
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	250	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.

- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.
- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Grillaustaulukko

Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä - Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 min. 250, jälkeen 180 ... 190	90 ... 110
Älä esilämmitä tässä grillitaulukossa suositeltuja aterioita.					

Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250/max	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250/max	1 ... 4
Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista. Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.				

Jogurtti

Jogurtin valmistus;

1. Poista kypsennysalueelta kaikki varusteet, mukaan lukien mahdolliset ritilät ja ritilöihin tai sivuseiniin kiinnitetyt katalyyttiset sivuseinät.
2. Aseta jogurttiastia kypsennysalueen pohjalle.
3. Jogurtin valmistuksen jälkeen anna sen levätä jääkaapissa vähintään 12 tuntia.

Ruoka	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Jogurtti	Täysi grilli	Kypsennysalueen pohja	50 - 60	240 ... 360

Huolto ja puhdistus

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistusaineita.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso Helppo höyrypuhdistus [▶ 145].)
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitetulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjääntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

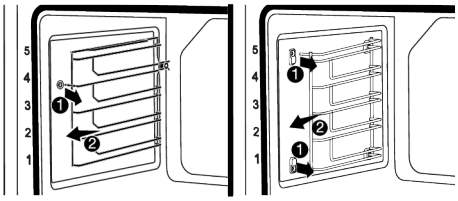
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyypin mukaan.

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

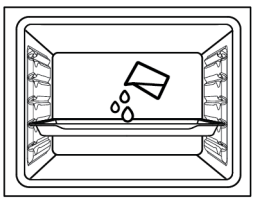
Helppo höyrypuhdistus

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila (°C)	Aika min.
	Helppo höyrypuhdistus	100	15

Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitipoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Kaada 500 ml vettä vuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.

Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkasisia aineita veden sijaan.



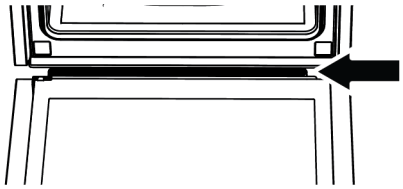
3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos, kun uunin luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa luukku varovasti.

Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.

Helpon höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että lisätty vesi haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luukkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluukkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätäkkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



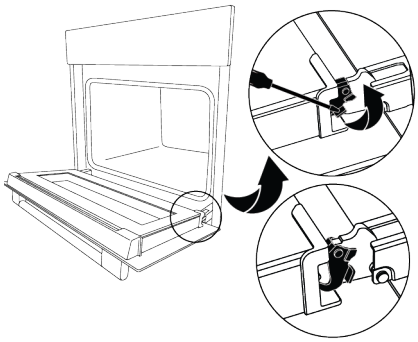
Uunin luukun puhdistaminen

Voit irrottaa uunin luukun ja luukun lasit puhdistaaksesi ne. Ovien ja ikkunoiden poistaminen selitetään osioissa **"Uunin luukun irrottaminen"** ja **"Oven sisälasien irrottaminen"**. Kun olet poistanut oven sisälasit, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla tai sienellä ja kuivaa kuivalla liinalla. Jos uunilasiin voi muodostua kalkkijäämiä, pyyhi lasi etikalla ja huuhtele.

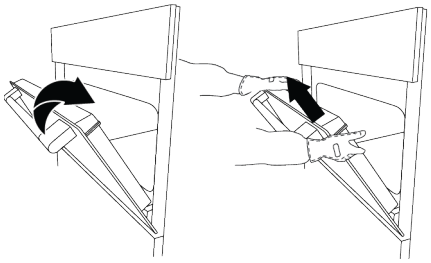
Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uunin luukun ja lasin puhdistamiseen.

Uunin luukun irrottaminen

1. Avaa uunin luukku.
2. Avaa etuoven saranapistorasian pidikkeet oikealla ja vasemmalla työntämällä niitä työkalulla alaspäin kuvan osoittamalla tavalla.



3. Aseta uunin luukku puoliksi auki.

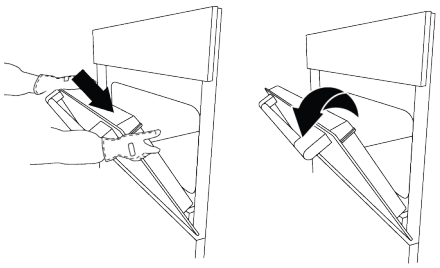


4. Vedä irrotettua ovea ylöspäin vapauttaaksesi sen oikeasta ja vasemmasta saranasta ja irrota se.

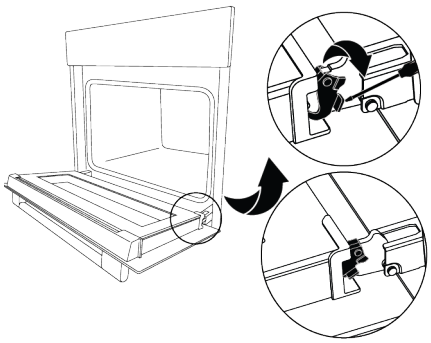
Älä laita sormiasi saranan ympärille, jossa on vahva jousi ja joka voi vahingoittaa sormia.

Oven kiinnittäminen takaisin

1. Aseta uunin luukku puoliksi auki.



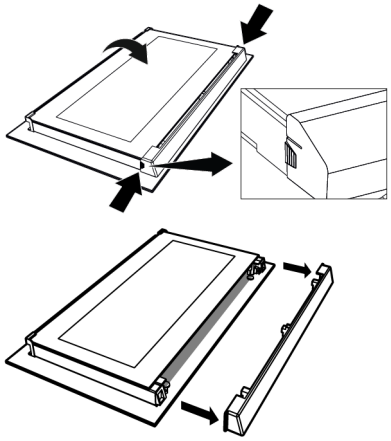
2. Työnnä irrotettua luukkua alaspäin asettaaksesi sen oikeasta ja vasemmasta saranasta ja avaa uunin luukku kokonaan.
3. Sulje etuoven saranapistorasian pidikkeet oikealla ja vasemmalla työntämällä niitä työkalulla ylöspäin kuvan osoittamalla tavalla.



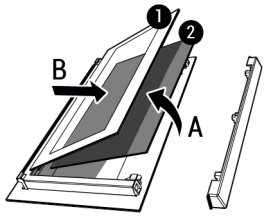
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuoven sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

1. Avaa uuninluukku.
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan **'A'** ja irrota se vetämällä sitä suuntaan **'B'**.



1 Sisin lasi 2 Sisäinen lasi

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

Uunin lampun puhdistaminen

Siinä tapauksessa, että keittoalueen uunilampun lasiluukku likaantuu; Puhdista astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla tai sienellä ja kuivaa kuivalla liinalla. Jos uunin lamppu vikaantuu, voit vaihtaa uunin lampun noudattamalla seuraavia osia.

Uunin lampun vaihtaminen

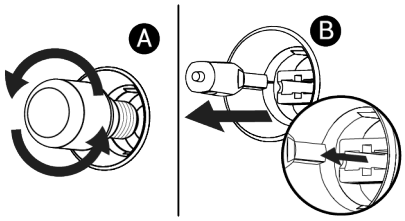
Yleiset varoitukset

- Sähköiskun vaaran välttämiseksi irrota tuote ennen uunilampun vaihtamista ja odota uunin jäähtymistä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tämä uuni saa virtansa hehkulampusta, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm ja halkaisija alle 30 mm, tai halogeenilampusta, jossa on G9-pistorasiat, joiden teho on alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 °C:n lämpötiloissa. Uunilamppuja saa valtuutetuista huoltoliikkeistä tai valtuutetuilta teknikoilta. Tämä tuote sisältää G-energialuokan lampun.
- Lampun asento voi poiketa kuvassa esitetystä.
- Tässä tuotteessa käytetty lamppu ei sovellu käytettäväksi kotihuoneiden valaistuksessa. Tämän lampun tarkoituksena on auttaa käyttäjää näkemään elintarvikkeet.
- Tässä tuotteessa käytettävien lamppujen on kestettävä äärimmäisiä fyysisiä olosuhteita, kuten yli 50 °C:n lämpötiloja.

Jos uunissasi on pyöreä lamppu,

1. Irrota tuote sähköstä.
2. Irrota lasikansi kääntämällä sitä vastapäivään.

3. Jos uunisi lamp on tyyppiä (A) alla olevassa kuvassa, kierrä uunia lamp kuvan osoittamalla tavalla ja vaihda se uuteen. Jos se on tyypin (B) malli, vedä se ulos kuvan osoittamalla tavalla ja vaihda se uuteen.



4. Asenna lasikansi takaisin paikalleen.

Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuulua lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Lisätietoja käyttöohjeeseen:	Tekniset tiedot pientehotilojen käytöstä EU-määräyksen 2023/826 mukaan	
Tila	VIRRANKULUTUS (WATTIA)	AIKAVÄLI (MINUUTTIA)*
Pois	0,3	-
Valmiustila	-	-
Valmiustila tiedoilla tai tilanäytöllä	-	-
Valmiustilassa liitettynä verkkoon	-	-

*:Aikaväli, jonka jälkeen laite saavuttaa automaattisesti valmiustilan, pois-tilan tai valmiustilassa liitetyn verkon minuuteissa ja pyöristettynä lähimpään minuuttiin.

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	595/594/567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	590-600 /560 /min550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,4
Uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Energiatehokkuusluokka	A
Käyttökelpoinen tilavuus (L)	72
Laitteen massa (M) (Nettopaino) kg	30
Energiatehokkuusindeksi per onkalo EEI-ontelo	95,3

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.

Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätedirektiivi

WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.

Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

Energiansäästövinkkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

IKEA-Takuu

Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen tai saada tuotetukea

Ota yhteyttä IKEAasiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta www.IKEA.com.

Jotta voit täyttää huoltopyynnön itsepalveluportaalissa ja löytää helpommin tietoja tuotteestasi tai siihen liittyvistä varaosista, suosittelemme, että merkitset muistiin tuotteen tyyppikilvestä löytyvän IKEA-tuotenumeron (8 numeroa) ja sarjanumeron.

SÄILYTÄ OSTOKUITTI / TOIMITUSASIAKIRJA!

Se on todisteesi ostosta, ja se vaaditaan takuuta varten. Lisäksi kuitissa on kunkin ostetun laitteen nimi ja IKEA-tuotenumero (8-numeroa).

Ennen yhteydenottoa meihin tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin teknisiin asiakirjoihin.

INNEHÅLL

Säkerhetsinstruktioner 152
Produkt introduktion 156
Produktens kontrollpanel Introduktion och användning 156
Första användning 156
Att använda ugnen 157
Ugnsfunktioner 158
Produkttillbehör 158
Användning av produkttillbehör 159
Allmän information om matlagning 159
Underhåll och rengöring 162
Felsökning 165
Tekniska specifikationer 166
Miljöinstruktioners 166
Garanti från IKEA 167

⚠ Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller de säkerhetsanvisningar som är nödvändiga för att förhindra risken för personskada eller materiella skador.
- Om produkten överlämnas till någon annan för personligt bruk eller begagnat bruk, bör även användarmanual, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar lämnas in.
- Vårt företag ansvarar inte för skador som kan uppstå om dessa instruktioner inte följs.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner upphäver garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
- Gör inga tekniska modifieringar på produkten.

⚠ Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt bör inte användas för tallriksuppvärmning, torkning genom att hänga handdukar eller kläder på handtaget.

⚠ Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som har bristande erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och faror av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- **VARNING** Under användning är de tillgängliga ytorna på produkten varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- När dörren är öppen, lägg inga tunga föremål på den och låt inte barn sitta på den. Du kan få ugnen att välta eller skada dörrens gångjärn.
- Innan du kasserar slitna och oanvändbara produkter:

1. Dra ur stickkontakten och dra ut den ur uttaget.
2. Klipp av strömkabeln och koppla ur den med kontakten från produkten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn kommer in i produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten när den är i viloläge.

⚠ Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Strömkablarna får inte vidröra produktens baksida. I annat fall kan den skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
- Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
- Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
- Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
- Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.

Om enheten har strömkabel och stickkontakt:

- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
- Rör aldrig kontakten med våta händer!
- Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

⚠ Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, minst två personer måste bära den.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Placera inga föremål på apparaten. Bär apparaten i lodrät läge.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

⚠ Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa skydd.
- I de fall en gasslang/rör eller vattenledning av plast finns bakom det avsedda installationsområdet för produkten, är det absolut nödvändigt att garantera att det inte finns någon kontakt mellan produkten och dessa ledningar. Annars kan slangen/röret komma i kläm.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.

⚠ Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt. I annat fall finns risk för personskador och miljöskador.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.
- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

⚠ Temperaturvarningar

- **VARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- Håll avstånd när ugnsluckan öppnas under eller i slutet av tillagningen. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Under drift är produkten het. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar vid hantering av produkten.

⚠ Användning av tillbehör

- Det är viktigt att använda de tillbehör som medföljer produkten på rätt sätt. Detaljerad information finns i avsnittet **"Användning av produkttillbehör"**..

- Stäng ugnsluckan när tillbehören har förts in helt i ugnsutrymmet, annars kan de träffa luckglaset och skada det.

⚠ Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matrester i tillagningszonen, såsom olja, kan antändas. Rengör dessa rester innan användning.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
- Placera ALDRIG bakplåt, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten när ugnen används. Värmen som samlas kan skada ugnens botten och till och med orsaka skador på ugnsskåpet eller köksgolvet.

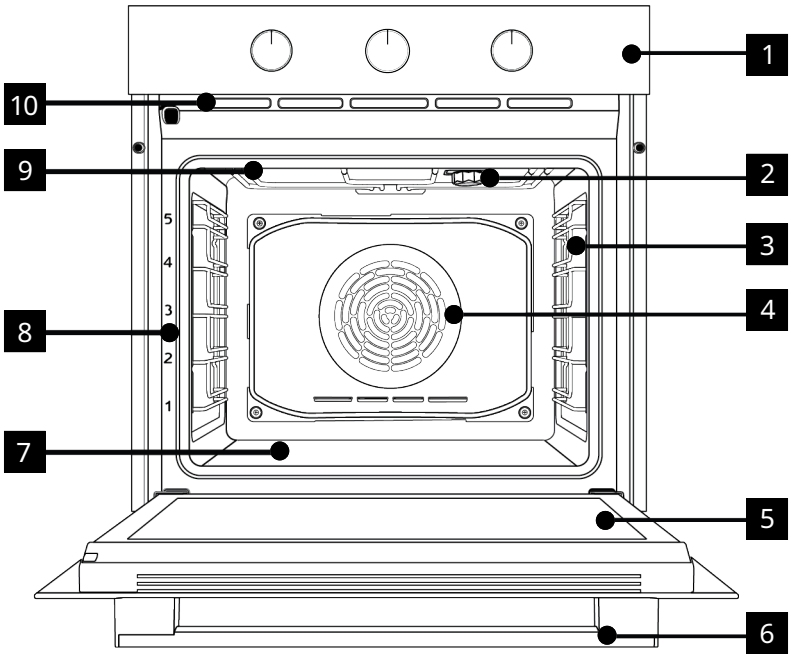
Följ följande rekommendationer när bakplåtspapper eller motsvarande material används.

- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen.
- För att undvika kontakt med värmeelementen och obstruktion av strömmen av varm luft, ta bort överbliven del av bakplåtspappret som hänger utanför kärlet. Använd inte bakplåtspappret i högre temperaturer än vad som tillverkaren har specificerat. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera den inte över kärlet under förvärmningen.
- Tryck alltid pappret ner med en tallrik eller motsvarande föremål för att förhindra att den flyger omkring pga. luftcirkulationen i ugnen.
- Täck bara över nödvändig del i kärlet.
- Efter användning ska kärlet rengöras och eventuell fettsäker papper eller motsvarande material i kärlet bytas. Annars kan droppande vätskor i kärlet orsaka rökbildning eller antändas.
- En luftström bildas när produktens lucka öppnas. Fettsäker bakplåtspapper kan komma i kontakt med värmeelementen och antändas.
- När du använder galler bör en plåt placeras på det nedre gallret. Annars kan matolja och andra ämnen som droppar på ugnsbottnet orsaka kraftig rökbildning och antändas.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

⚠ Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckans glas. Dessa material kan orsaka repor och sprickor på glasytor.

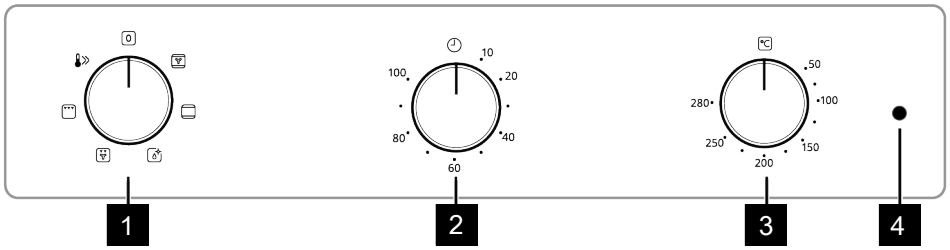
Produkt introduktion



1 Kontrollpanel
2 Lampa
3 Trådhyllor
4 Fläktmotor (bakom stålplatta)
5 Dörren
6 Handtag
7 Nedre värmare (under stålplattan)
8 Hyllpositioner
9 Övre värmare
10 Ventilationshål

Produktens kontrollpanel Introduktion och användning

I det här avsnittet kan du hitta översikten och grundläggande användningar av produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på typ av produkt.



1 Funktion valsratt
2 Timervred
3 Temperaturvalsratt
4 Termostatlampa

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

Temperaturvalsratt

Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Timervred

Timern har ingen effekt på ugnsfunktionerna. Den används i varningssyfte. Du kan till exempel använda väckarklockan när du vill vända maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort tiden du ställt in är inställd avger timern en ljudsignal.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan förstå ugnens innertemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.

2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

Elanslutning

⚠ Allmänna varningar

- Innan du påbörjar något arbete med den elektriska installationen ska du koppla bort produkten från elnätet. Det förekommer risk för elchock!
- Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.
- Produkten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad och kvalificerad person. Produktens garantiperiod börjar först efter korrekt installation. Tillverkaren skall inte hållas ansvarig för skador som uppstår till följd av förfaranden som utförs av obehöriga personer.
- Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig servicetekniker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen. Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".
- Strömsladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen). Använd inte förlängningssladdar eller flera uttag i strömanslutning
- Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

Om produkten är tillverkad med kabel och kontakt:

Din produkt är producerad med nätkabel och kontakt. Anslut kontakten på produkten till ett jordat uttag och gör den elektriska anslutningen.

Att använda ugnen

Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över dessa ventilationsöppningar. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

Ugn belysning

Ugnsbelysningen tänds när ugnen börjar grädda. Belysningen är tänd under gräddningen.

Drift av ugnsstyrenheten

Slår på ugnen

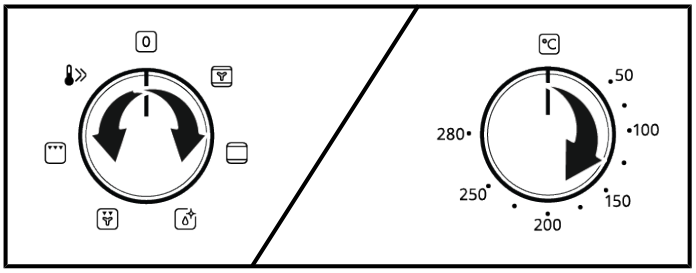
När du väljer en driftsfunktion som du vill laga mat med funktionsväljaren och ställer in en viss temperatur med temperaturratten, startar ugnen.

Stänger av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsväljarratten och temperaturratten till av (upp).

Val av temperatur och ugnsfunktion

Du kan laga mat genom att göra en manuell kontroll (efter egen kontroll) genom att välja temperatur och driftsfunktion som är specifik för din mat.



1. Välj den funktion du vill laga mat med funktionsväljarratten.
2. Ställ in temperaturen du vill laga med temperaturvredet.

⇨ Din ugn kommer att börja arbeta omedelbart med vald funktion och temperatur, och termostatlampan tänds. När temperaturen inuti ugnen når önskad temperatur

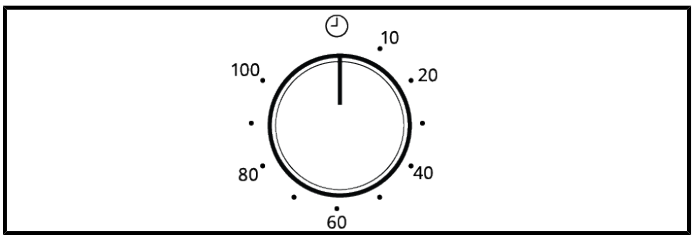
släcks termostatlampan. Ugnen stängs inte av av sig själv efter gräddningen. Du måste styra bakningen och stänga av den själv. När din bakning är klar, stäng av ugnen genom att vrida funktionsväljaren och temperaturvredet till av (upp) läge.

Ställa in timern

Timerfunktionen stör inte tillagningen. Den låter dig använda minuturet medan en tillagningsfunktion är aktiv eller till och med när ugnen är avstängd.

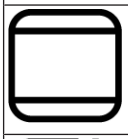
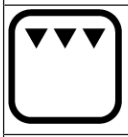
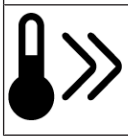
För att ställa in timern:

1. Vrid timerknappen medurs till dess maximala inställning.
2. Vrid sedan den moturs för att välja önskad tid.



Ugnsfunktioner

I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Upp- och bottenvärme	*	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme / Enkel ångrengöring	*	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten. Denna funktion måste användas också för lätt ångrengöring.
	Fläktassisterad botten-/ toppvärme	*	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften från den små grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Booster	-	Alla ugnens värmare fungerar. Denna funktion används för att snabbt bringa ugnen till önskad temperatur (förvärmning). Använd den inte till matlagning.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet. När temperaturen är inställd på 280°C kan den interna temperaturen variera. Den kan öka med cirka 35°C eller minska med cirka 15°C.

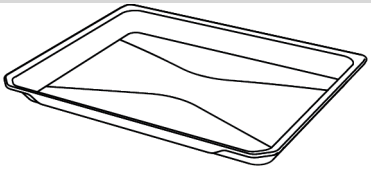
Produkttillbehör

Det finns olika tillbehör i din produkt. I detta avsnitt finns beskrivningen av tillbehören och beskrivningarna av korrekt användning tillgängliga. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i användarmanualen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

Brickorna inuti din apparat kan deformeras på grund av värmen. Detta har ingen effekt på funktionaliteten. Deformation försvinner när brickan kyls.

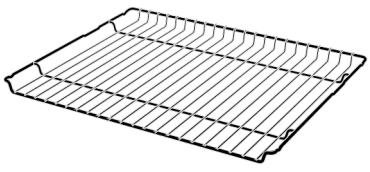
Standardfack

Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



Tråd grill

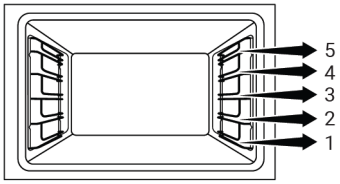
Den används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och stuvas på önskad hylla.



Användning av produkttillbehör

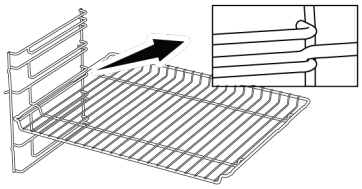
Matlagningshyllor

Det finns 5 nivåer av hyllläge i matlagningsområdet. Du kan även se ordningen på hyllorna i siffrorna på ugnens främre ram.



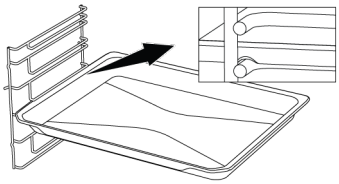
Placera trådgrillen på matlagningshyllorna

Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar gallret på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan. För bättre tillagning måste grillen fästas på gallrets stopppunkt. Den får inte passera över stopppunkten för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



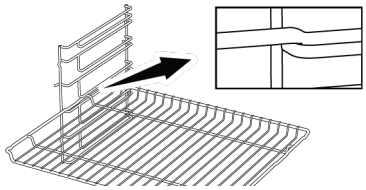
Placera brickan på hyllorna

Det är också viktigt att placera brickorna på hyllorna på trådsidan ordentligt. När du placerar brickan på önskad hylla måste dess sida som är utformad för att hållas vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas i stopputtaget på gallret. Den får inte passera över stopputtaget för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



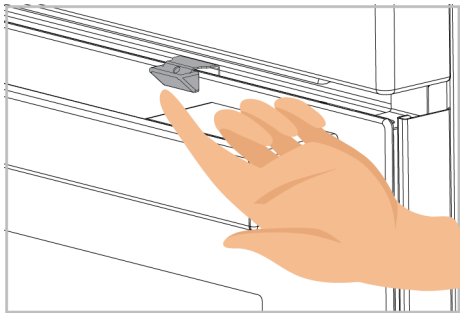
Trådgrillens stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att gallret tippar ur gallret. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort gallret kan du dra det framåt tills det når stopppunkten. Du måste passera denna punkt för att ta bort den helt.



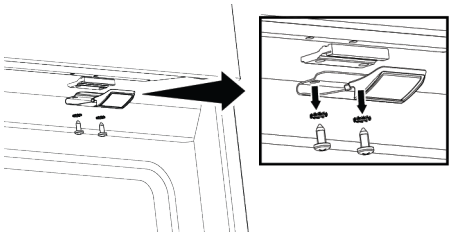
Barnsäkerhetslås

Denna produkt har ett barnlås på ugnsluckan. För att öppna ugnsluckan, lyft plastdelen något uppåt och dra i dörrhandtaget. När dörren stängs låses barnlåset av sig självt.



Så här tar du bort barnlåset:

Ta bort de två skruvarna som håller fast barnlåset enligt bilden. När du vill använda den igen kan du fästa den under kontrollpanelen med fixeringsmaterialen.



Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenskiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klibbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 45
Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2	170 - 180	30 ... 60
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 40
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 35
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	250	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Kött, fisk och fjäderfä

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.

- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettkött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrickan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrickan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Fläkt assisterad låg grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kyckling bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Tråd grill - Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläkt assisterad låg grill	3	15 min. 250, efter 180 ... 190	90 ... 110
Förvärm inte mat, som rekommenderats i denna grilltabell.					

Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för testmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 4
Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat. Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.				

Yoghurt

Tillredning av yoghurt:

1. Ta bort alla tillbehör, inklusive eventuella galler (om sådana finns) och eventuella katalytiska sidoväggar (om sådana finns) som är fästa vid gallren eller sidoväggarna, från tillagningsområdet.
2. Placera yoghurtformen i undersidan av tillagningsområdet.
3. Låt yoghurten vila i kylskåpet i minst 12 timmar efter tillagning.

Mat	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Yoghurt	Full grill	Undersidan av tillagningsområdet	50 - 60	240 ... 360

Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Emaljerade ytor

- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts.)Se Enkel ångrengöring [▶ 163]).
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnsrengöringsmedel.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

Rengöring av kontrollpanelen

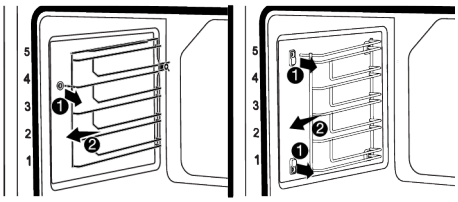
- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.
Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

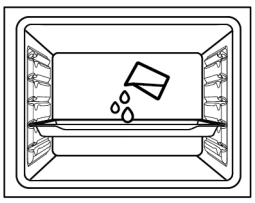
Enkel ångrengöring

Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperatur (°C)	Tid min.
	Enkel ångrengöring	100	15

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på plåten och placera den på ugnens andra hylla.

Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.

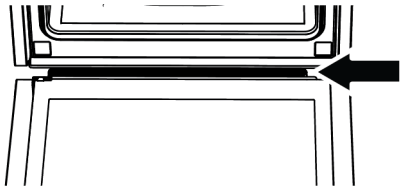


3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100 °C i 15 minuter.

Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. Ångan frigörs när luckan öppnas. Detta kan skapa en risk för brännskada. Var försiktig när du öppnar dörren.
För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.

I enkel ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att det tillagda vattnet förångas och kondenserar på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

Efter att kondensvatten bildats i ugnen, kan pölar eller fukt mildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



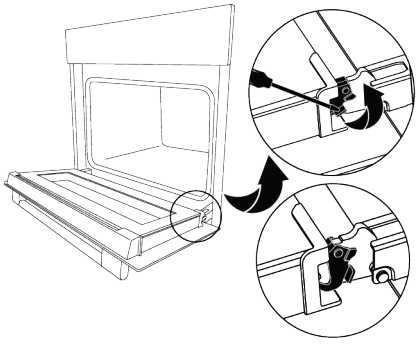
Rengöring av ugnsluckan

Du kan ta bort ugnsluckan och ugnsglasen för att rengöra dem. Hur man tar bort luckorna och fönstren förklaras i avsnitten**"Att ta bort ugnsluckan"**och**"Att ta bort dörrens innerglas"**Efter att du tagit bort de inre glasrutorna i ugnsluckan, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkrester kan bildas på ugnsglaset, torka av glaset med vinäger och skölj.

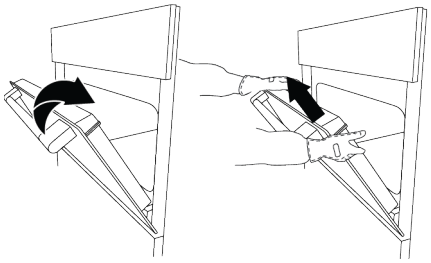
Använd inte starka slipande rengöringsmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glaset.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i framdörrens gångjärnsfattning till höger och vänster genom att trycka dem nedåt med ett verktyg som visas på bilden.



3. Öppna ugnsluckan till halvöppet läge.

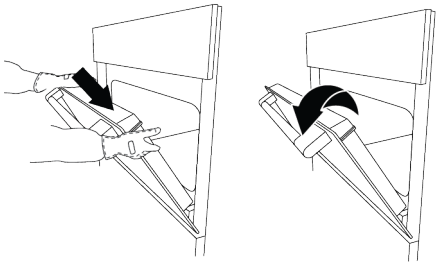


4. Dra den borttagna dörren uppåt för att lossa den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

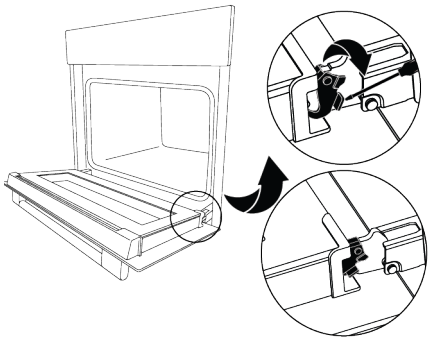
Placera inte fingrarna runt gångjärnet som har en stark fjäder och kan skada fingrarna.

För att sätta tillbaka dörren

1. Öppna ugnsluckan till halvöppet läge.



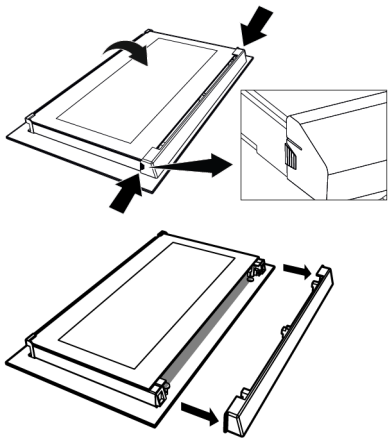
2. Tryck den borttagna dörren nedåt för att placera den från höger och vänster gångjärn och öppna ugnsluckan helt.
3. Stäng klämmorna i framdörrens gångjärnsfattning till höger och vänster genom att trycka dem uppåt med ett verktyg som visas på bilden.



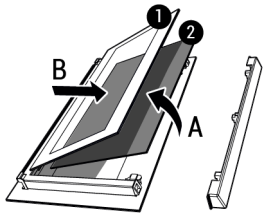
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglaset på produktens ytterdörr kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot **"A"** och ta sedan bort det genom att dra mot **"B".**



1 Innersta glas 2 Inre glas

4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).

5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).
6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasluckan på ugnslampan i tillagningsområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Om ugnslampan inte fungerar kan du byta ut ugnslampan genom att följa avsnitten som följer.

Byte av ugnslampa

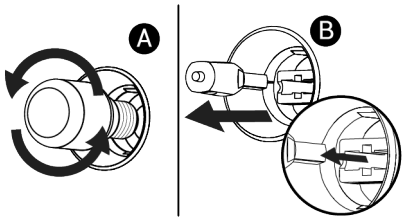
Allmänna varningar

- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ugnslampa, koppla ur produkten och vänta tills ugnen svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn drivs av en glödlampa med mindre än 40 W, mindre än 60 mm i höjd, mindre än 30 mm i diameter, eller en halogenlampa med G9-sockel med mindre än 60 W effekt. Lampor är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C. Ugnslampor finns tillgängliga från auktoriserade servicetjänster eller licensierade tekniker. Denna produkt innehåller en G energiklass lampa.
- Lampans position kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för belysning av hemrum. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden som temperaturer över 50 °C.

Om din ugn har en rund lampa,

1. Koppla bort produkten från elnätet.
2. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs.

3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i bilden nedan, vrid ugnslampan som visas i bilden och byt ut den mot en ny. Om det är en modell av typ (B), dra ut den som visas i bilden och byt ut den mot en ny.



4. Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud höras under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ytterligare information för användarhandboken:	Teknisk information om lågeffektlägena i enlighet med EU-förordning 2023/826	
Läge	STRÖMFÖRBRUKNING (WATT)	PERIOD (MINUTER)*
Av	0,3	-
Viloläge	-	-
Viloläge med informations- eller statusskärm	-	-
Nätverksanslutet viloläge	-	-

*:Den period efter vilken utrustningen når automatiskt viloläge, frånläge eller nätverksanslutet viloläge i minuter och avrundat till närmaste minut.

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595/594/567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totala strömförbrukning (kW)	2,4
Typ av ugn	Fläktassisterad ugn
Energieffektivitetsklass	A
Användbar volym (L)	72
Apparatens massa (M) (Nettovikt) kg	30
Energieffektivitetsindex per kavitet EEI-hålighet	95,3

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.

Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.

Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.

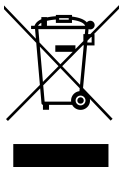
Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

Miljöinstruktioners

Avfallsdirektiv

Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-diektiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot.

Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.

Garanti från IKEA

Om du vill göra anspråk på din produktgaranti eller få produktsupport

Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningsportalen eller telefonnumret på www.IKEA.com.

För att du ska kunna slutföra din serviceförfrågan i självbetjäningsportalen och lättare hitta information om din produkt eller reservdelar till den, ber vi dig att anteckna artikelnumret från IKEA (8 siffror) och serienumret som finns på produktetiketten.

SPARA INKÖPS- OCH LEVERANSKVITTOT!

Det är ditt inköpsbevis. Garantin gäller inte utan det. På kvittot visas även namnet och artikelnumret från IKEA (8 siffror) för varje produkt som köpts.

Vi ber dig att noga läsa igenom den tekniska dokumentationen som medföljer produkten innan du kontaktar oss.

OBSAH

Bezpečnostní instrukce **170**
Představení výrobku **174**
Představení a použití ovládacího panelu produktu **174**
První použití **174**
Použití trouby **175**
Provozní funkce trouby **176**
Příslušenství k produktům **176**
Použití příslušenství k produktům **177**
Obecné informace o vaření **177**
Údržba a čištění **180**
Odstraňování závad **183**
Technické specifikace **184**
Pokyny pro životní prostředí **184**
Záruka IKEA **185**

⚠ Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k prevenci rizika zranění osob nebo materiálních škod.
- Pokud je výrobek předán někomu jinému pro osobní použití nebo použití z druhé ruky, je třeba předat také uživatelskou příručku, štítky výrobku a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které mohou vzniknout v případě nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů ruší platnost jakékoli záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na produktu technické úpravy.

⚠ Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.

⚠ Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.

⚠ Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsaný v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte , že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

⚠ Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.

- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

⚠ Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/ potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrcení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.

⚠ Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěšte na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

⚠ Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumisťujte hořlavé/ výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

⚠ Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

⚠ Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.
- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.

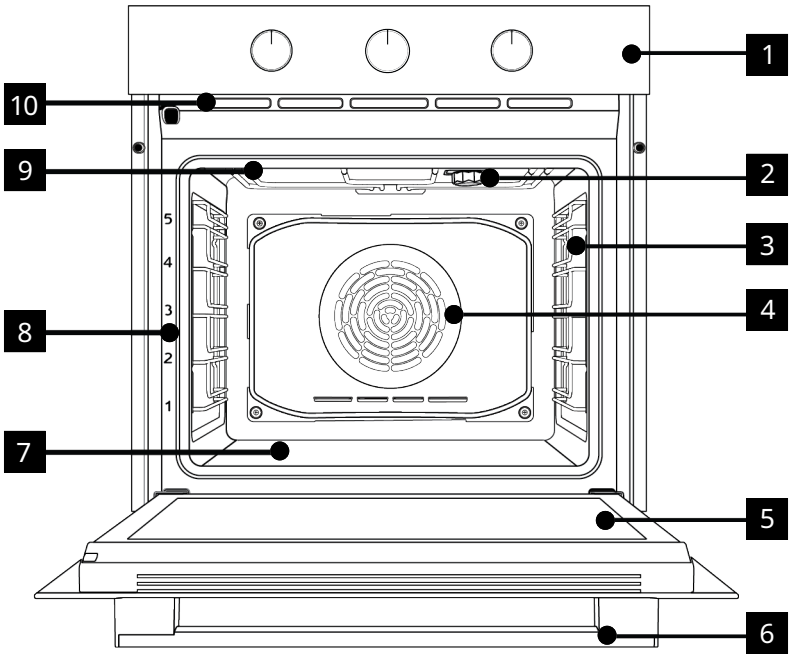
Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:

- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumisťujte příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

⚠ Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

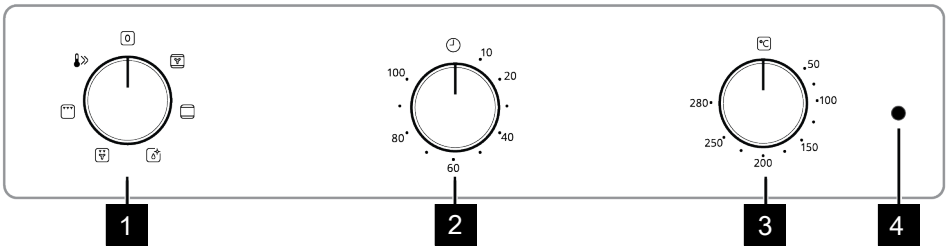
Představení výrobku



1 Ovládací panel
2 Žárovka
3 Drátěné police
4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
5 Dveře
6 Rukojeť
7 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)
8 Poloha police
9 Horní ohřívač
10 Ventilační otvory

Představení a použití ovládacího panelu produktu

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. Obrázky a některé funkce se mohou lišit v závislosti na typu produktu.



1 Knoflík volby funkcí
2 Knoflík časovače
3 Knoflík volby teploty
4 Termostatická lampa

Knoflík pro výběr funkcí

Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

Knoflík volby teploty

Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

Knoflík časovače

Časovač nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se pro účely varování. Budík můžete například použít, když chcete jídlo v troubě v určitou dobu otočit. Jakmile uplyne vámi nastavený čas, časovač vydá zvukový signál.

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle kontrolky teploty. Kontrolka termostatu je umístěna na ovládacím panelu. Kontrolka termostatu se rozsvítí, když produkt začne fungovat, a kontrolka termostatu zhasne, když dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, kontrolka termostatu se znovu rozsvítí.

První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.

2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

Elektrické zapojení

⚠ Obecná varování

- Před zahájením jakýchkoli prací na elektroinstalaci odpojte výrobek od napájení ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Výrobek musí být připojen k napájení ze sítě pouze oprávněnou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku postupů
- Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupni při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".
- Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neveďte ji nad varnou deskou). Při elektrickém připojení nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.
- Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Pokud je výrobek vyráběn s kabelem a zástrčkou:

Váš výrobek je vyráběn se síťovým kabelem a zástrčkou. Připojte zástrčku výrobku k uzemněné zásuvce a proveďte elektrické připojení.

Použití trouby

Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. Osvětlení svítí i během pečení.

Provoz řídicí jednotky trouby

Zapnutí trouby

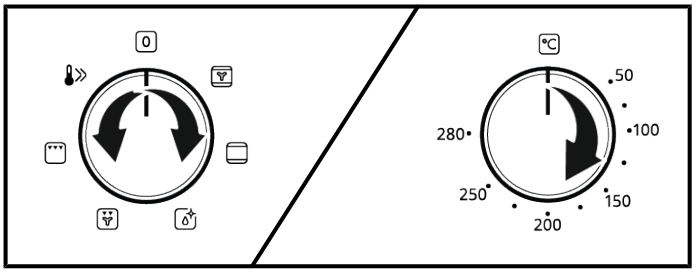
Když vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, pomocí knoflíku volby funkce a nastavíte určitou teplotu pomocí knoflíku teploty, trouba začne pracovat.

Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku volby funkce a knoflíku teploty do polohy vypnuto (nahoru).

Volba teploty a funkce provozu trouby

Vařit můžete manuálním ovládáním (podle vlastního uvážení) výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo.



1. Pomocí knoflíku pro výběr funkce vyberte provozní funkci, kterou chcete vařit.

2. Nastavte teplotu, kterou chcete vařit, pomocí teplotního knoflíku.

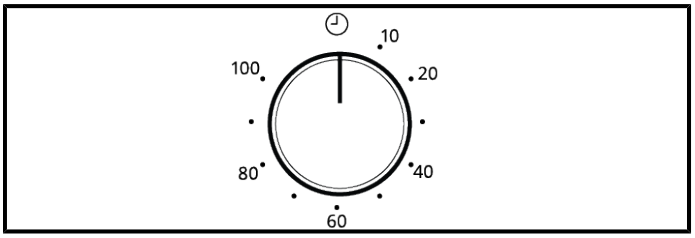
⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a rozsvítí se kontrolka termostatu. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne požadované teploty, kontrolka termostatu se vypne. Po procesu pečení se trouba sama nevypne. Pečení musíte ovládat a sami ho vypnout. Po dokončení pečení vypněte troubu otočením knoflíku volby funkce a knoflíku teploty do polohy vypnuto (nahoru).

Nastavení časovače

Funkce časovače nenarušuje vaření. Umožňuje používat minutovou rukojeť, když je aktivní funkce vaření nebo i když je trouba vypnutá.

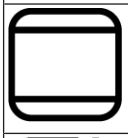
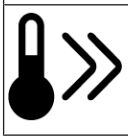
Nastavení časovače:

1. Otočte knoflík časovače ve směru hodinových ručiček na maximální nastavení.
2. Poté jej otočte proti směru hodinových ručiček a vyberte požadovaný čas.



Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zespodu současně. Vhodné pro dorty, pečivo nebo dorty a dušená jídla v pečící formě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev / Snadné čištění párou	*	Zapnutý je pouze nižší ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zhnědnout zespodu. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý horním a dolním topným tělesem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Pečení se provádí na jednom plechu.
	Úplný gril	*	Velký gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování velkého množství.
	Částečný gril s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý malým grilem se pomocí ventilátoru rychle rozvádí do trouby. Je vhodný pro grilování menšího množství.
	Funkce Booster (rychlé předehřívání)	-	Všechna topná tělesa trouby fungují. Tato provozní funkce slouží k rychlému dosažení požadované teploty v troubě (předehřátí). Nepoužívejte ji k vaření jídla.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty. Když je teplota nastavena na 280 °C, vnitřní teplota se může lišit. Může se zvýšit přibližně o 35 °C nebo snížit přibližně o 15 °C.

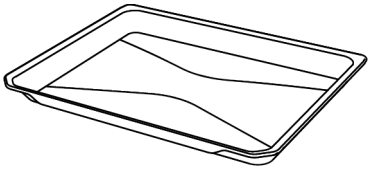
Příslušenství k produktům

Ve vašem produktu jsou různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popis správného použití. V závislosti na modelu produktu se dodávané příslušenství liší. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu k dispozici.

Zásobníky uvnitř vašeho spotřebiče mohou být deformovány působením tepla. To nemá žádný vliv na funkčnost. Deformace zmizí, když se zásobník ochladí.

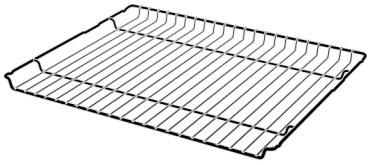
Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



Drátěný gril

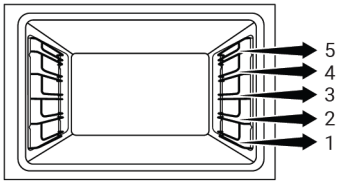
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které má být upečeno, smaženo a dušeno na požadovanou polici.



Použití příslušenství k produktům

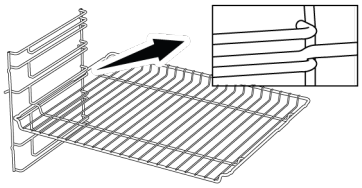
Police na vaření

V prostoru pro vaření je 5 úrovní polohy police. Pořadí polic můžete také vidět v číslech na předním rámu trouby.



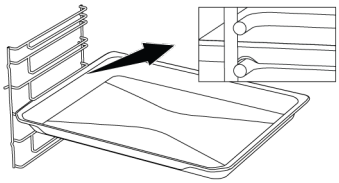
Umístění drátěné mřížky na varné police

Je důležité správně umístit drátěnou mřížku na drátěné boční police. Při umístění drátěné mřížky na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěná mřížka zajištěna na zarážce drátěné police. Nesmí projít přes místo zastavení, aby se dotklo zadní stěny trouby.



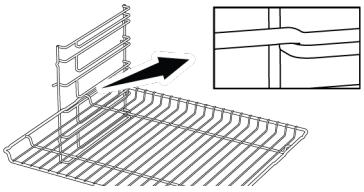
Umístění podnosu na poličky na vaření

Je také důležité správně umístit zásobníky na drátěné boční police. Při umístění zásobníku na požadovanou polici musí být jeho strana určená k držení na přední straně. Pro lepší vaření musí být zásobník zajištěn na uzavírací zásuvce na drátěné polici. Nesmí procházet přes uzavírací zásuvku, aby se dostala do kontaktu se zadní stěnou trouby.



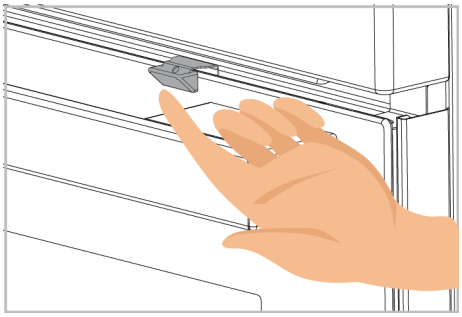
Funkce zastavení drátěné mřížky

K dispozici je funkce zastavení, která zabraňuje vyklopení drátěné mřížky z drátěné police. S touto funkcí můžete snadno a bezpečně vyjmout své jídlo. Při demontáži drátěné mřížky ji můžete vytáhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Tento bod musíte přejít, abyste jej úplně odstranili.



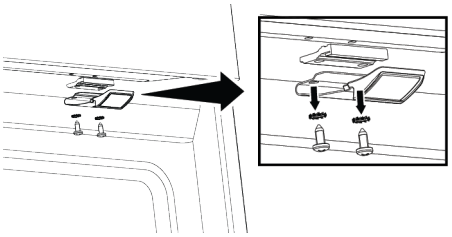
Dětská bezpečnostní pojistka

Tento výrobek má na dvířkách trouby dětský zámek. Chcete-li otevřít dvířka trouby, zvedněte plastovou část mírně nahoru a zatáhněte za kliku dveří. Po zavření dveří se dětský zámek sám uzamkne.



Odstranění dětské pojistky:

Demontujte dva šrouby, které zajišťují bezpečnost dětské pojistky, jak je znázorněno na obrázku. Pokud jej chcete znovu použít, můžete jej upevnit pod ovládacím panelem pomocí upevňovacích materiálů.



Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.
Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobci a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.

- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	170 - 180	30 ... 60
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 40
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 35
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 45
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	250	10 ... 20

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filet, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumisťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Tabulka grilování

Částečný gril s pomocí ventilátoru

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	200	30 ... 35
Kuřecí kousky	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Drátěný gril - Jeden plech položte na spodní poličku.	Částečný gril s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Pokrmy doporučené v této tabulce nepředehřívejte.					

Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250/max	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 ... 4
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut. Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Z varné plochy odstraňte veškeré příslušenství, včetně drátěných roštů (pokud existují) a katalytických bočních stěn (pokud existují) připevněných k drátěným roštům nebo bočním stěnám.
2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.

Potraviny	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Úplný gril	Spodní část varné zóny	50 - 60	240 ... 360

Údržba a čištění

Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.

- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Snadné čištění párou [▶ 181]".)
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

Čištění ovládacího panelu

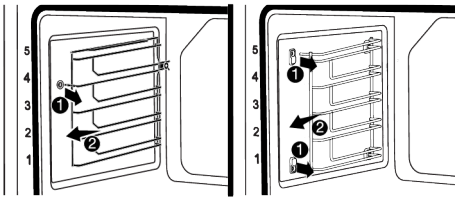
- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsaných v části „Obecné informace o čištění" podle typu povrchu vaší trouby.
Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění" podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

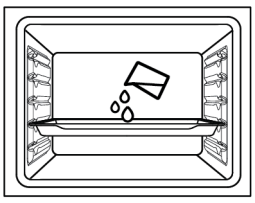
Snadné čištění párou

Symbol funkce	Popis funkce	Teplota (°C)	Čas minuty
	Snadné čištění párou	100	15

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.

Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.



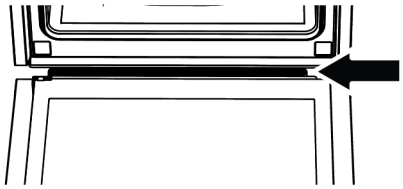
3. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 15 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



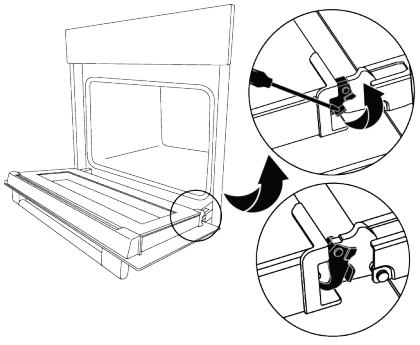
Čištění dveří trouby

Dvířka trouby a dveřní sklenice můžete vyjmout a vyčistit je. Postup demontáže dveří a oken je vysvětlen v částech **„Demontáž dvířek trouby“** a **„Demontáž vnitřních skel dveří“**. Po vyjmutí vnitřních skel dvířek je vyčistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbičkou a osušte je suchým hadříkem. Pro zbytky vápna, které se mohou tvořit na skle trouby, otřete sklo octem a opláchněte.

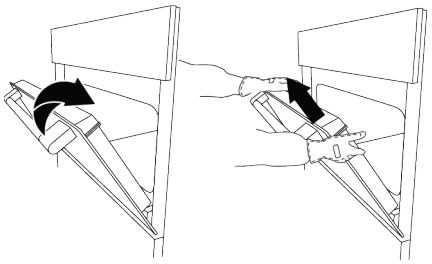
K čištění dvířek trouby a skla nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, škrabky na kov, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály.

Demontáž dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete spony v zásuvce pantu předních dveří vpravo a vlevo tak, že je zatlačíte nástrojem dolů, jak je znázorněno na obrázku.



3. Nastavte dvířka trouby do polootevřené polohy.

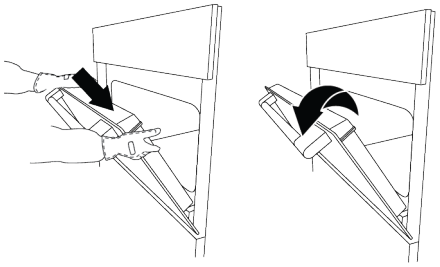


4. Vytáhněte odstraněné dveře nahoru, uvolněte je z pravého a levého pantu a vyjměte je.

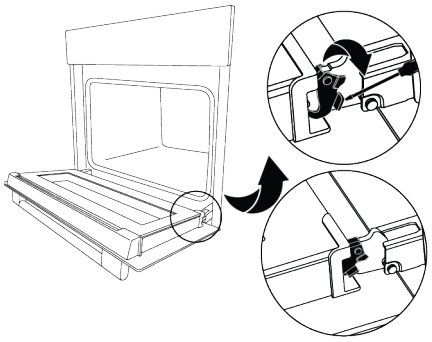
Nedávejte prsty kolem pantu, který má silnou pružinu a může prsty bolet.

Pro opětovné připevnění dveří

1. Nastavte dvířka trouby do polootevřené polohy.



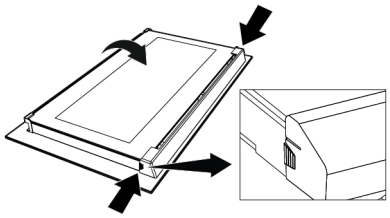
2. Zatlačte odstraněné dvířka směrem dolů, abyste je umístili z pravého a levého pantu, a zcela otevřete dvířka trouby.
3. Zavřete spony v zásuvce pantu předních dveří vpravo a vlevo tak, že je zatlačíte nástrojem nahoru, jak je znázorněno na obrázku.

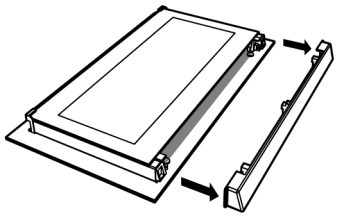


Odstranění vnitřního skla dveří trouby

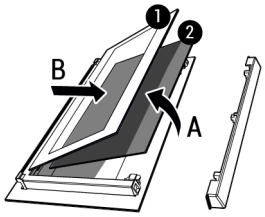
Vnitřní sklo předních dveří produktu může být pro čištění odstraněno.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.





3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k **"A"** a poté jej vyjměte tahem směrem k **"B**".



1 Nejvnitřnější sklo 2 Vnitřní sklo

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejblíže k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

Čištění lampy trouby

V případě, že se skleněné dvířka lampy trouby v prostoru pro vaření zašpiní, vyčistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbičkou a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy trouby můžete vyměnit lampu trouby podle následujících částí.

Výměna lampy trouby

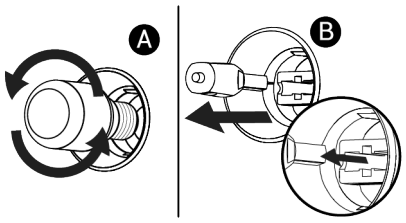
Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou lampy trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je napájena žárovkou s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou se zásuvkami G9 s výkonem menším než 60 W. Lampy jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Žárovky do trouby jsou k dispozici u autorizovaných servisů nebo licencovaných techniků. Tento produkt obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Poloha lampy se může lišit od polohy zobrazené na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení domácích místností. Účelem této lampy je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Lampy použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulatou lampu,

1. Odpojte produkt od elektrické sítě.
2. Skleněný kryt odstraňte otočením proti směru hodinových ručiček.

3. Pokud je lampa trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otočte lampu trouby, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



4. Namontujte zpět skleněný kryt.

Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	0,3	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	-	-
Síťový pohotovostní režim	-	-

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595/594/567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	2,4
Typ trouby	Trouba s ventilátorem
Třída energetické účinnosti	A
Použitelný objem (L)	72
Hmotnost spotřebiče (M) (Čistá hmotnost) kg	30
Index energetické účinnosti na dutinu EEI dutina	95,3

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcích se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

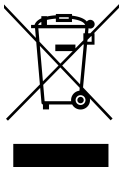
Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

Pokyny pro životní prostředí

Směrnice o odpadech

Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.

Záruka IKEA

Pokud chcete uplatnit záruku na výrobek nebo k němu získat podporu

Obraťte se na zákaznickou podporu IKEA. Odkaz na samoobslužný portál nebo telefonní číslo najdete na webu www.IKEA.com.
Důrazně doporučujeme si poznamenat číslo výrobku IKEA (8 číslic) a sériové číslo na štítku výrobku, abyste mohli požádat o servis na samoobslužném portálu a snáze našli informace o výrobku nebo o náhradních dílech k němu.

USCHOVEJTE SI DOKLAD O KOUPI / DODÁNÍ!

Je to váš doklad o koupi a bez něj nebude záruka platná. Na dokladu je rovněž uveden název a číslo výrobku IKEA (8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.
Než se na nás obrátíte, přečtěte si pozorně technickou dokumentaci dodanou se spotřebičem.

TABLA DE CONTENIDOS

Instrucciones de Seguridad 188
Información de Producto 192
Introducción y uso del panel de control del producto 192
Primer uso 193
Uso del horno 194
Funciones de funcionamiento del horno 194
Accesorios del producto 195
Uso de accesorios del producto 195
Información general sobre la cocina 196
Mantenimiento y limpieza 199
Solución de problemas 202
Especificaciones Técnicas 203
Instrucciones medioambientales 204
Garantía IKEA 204

⚠ Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el producto se entrega a otra persona para uso personal o de segunda mano, también se deben entregar el manual del usuario, las etiquetas del producto y demás documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no se responsabilizará de los daños que puedan producirse si no se siguen estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni reemplace ningún componente del producto a menos que esté claramente especificado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

⚠ Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.

⚠ Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- **ADVERTENCIA**Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:

1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.

4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

⚠ Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una en-

cimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

⚠ Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

⚠ Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.

⚠ Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

⚠ Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.

⚠ Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.

⚠ Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.

Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:

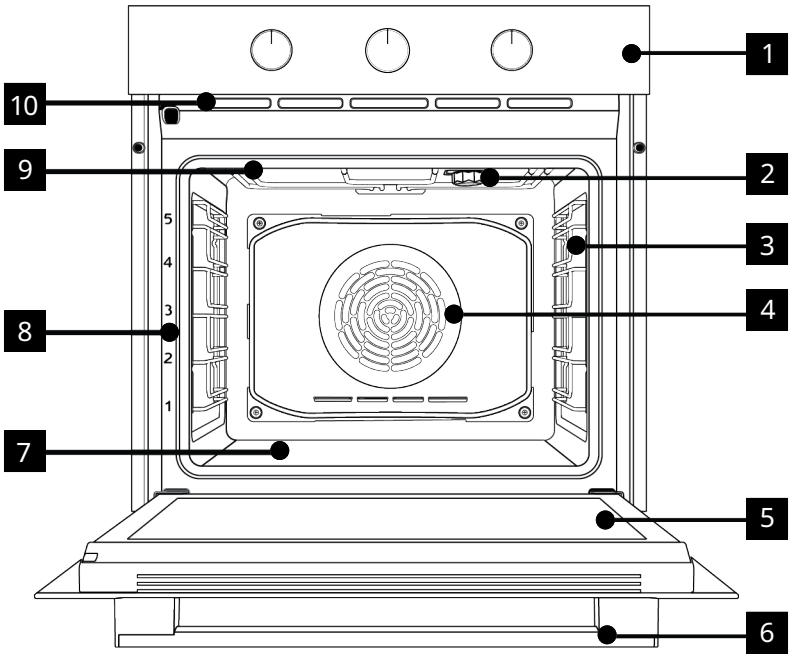
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.

- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

⚠ Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

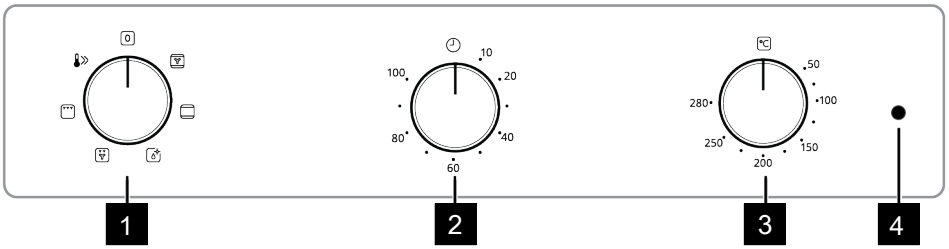
Información de Producto



1 Panel de control
2 Cordero
3 Estantes de rejilla
4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
5 Puerta
6 Mango
7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)
8 Posiciones de estante
9 Calefacción superior
10 Los agujeros de ventilación

Introducción y uso del panel de control del producto

En esta sección podrá encontrar la descripción general y los usos básicos del panel de control del producto. Puede haber diferencias en las imágenes y algunas funciones según el tipo de producto.



1 Perilla de selección de funciones

2 Perilla del temporizador

3 Botón de selección de temperatura

4 bombilla de termostato

Perilla de selección de función

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con la perilla de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Botón de selección de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Perilla del temporizador

El temporizador no tiene ningún efecto sobre las funciones del horno. Se utiliza para avisar. Por ejemplo, puede utilizar el despertador cuando desee dar la vuelta a los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto transcurra el tiempo programado, el temporizador emitirá una señal sonora.

Indicador de temperatura interior del horno

Puede comprender la temperatura interior del horno a partir de la lámpara de temperatura. La luz del termostato está ubicada en el panel de control. La lámpara del termostato se enciende cuando el producto comienza a funcionar y la lámpara del termostato se apaga cuando alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno cae por debajo de la temperatura establecida, la lámpara del termostato se enciende nuevamente.

Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase “Funciones del horno”. Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

Conexión eléctrica

⚠ Advertencias generales

- Desconecte el producto de la fuente de alimentación antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el producto a una toma/línea con conexión a tierra protegida por un disyuntor miniatura (fusible) de la capacidad adecuada, como se especifica en la tabla de “Especificaciones técnicas”. Haga que un electricista calificado realice la conexión a tierra antes de usar el producto con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza por los daños resultantes del incumplimiento del requisito de usar el producto con una instalación con conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales.
- El producto solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del producto comienza solo después de la correcta instalación. El fabricante no se responsabiliza por los daños resultantes de trabajos realizados por personas no autorizadas.
- El cable de alimentación no debe ser aplastado, doblado, comprimido ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior del aparato o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- Al instalar el cableado, debe cumplir con las normativas eléctricas nacionales y locales, y utilizar el enchufe y la toma de corriente adecuados para el producto. Si la potencia

del producto supera la capacidad de corriente del enchufe y la toma de corriente, debe conectar el producto directamente a la instalación eléctrica fija sin utilizar un enchufe ni una toma de corriente.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

Realice la conexión eléctrica del aparato enchufándolo en una toma de corriente con conexión a tierra.

Uso del horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La iluminación del horno se enciende al empezar a hornear. También está encendida durante el horneado.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Encendiendo el horno

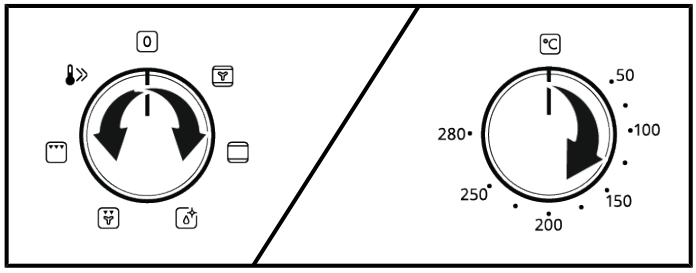
Cuando selecciona una función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de función y establece una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comienza a funcionar.

Apagar el horno

Puede apagar el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Selección de la temperatura y función de funcionamiento del horno

Podrás cocinar realizando un control manual (a tu propio mando) seleccionando la temperatura y función de funcionamiento específica para tus alimentos.



1. Seleccione la función operativa que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura.

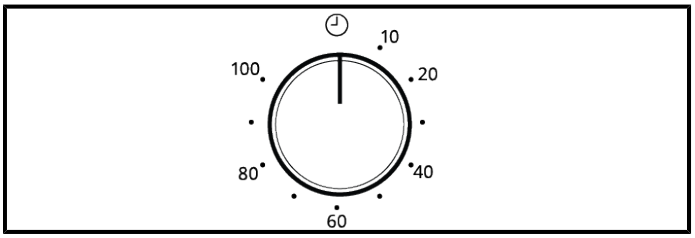
⇨ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas, y la lámpara del termostato se encenderá. Cuando la temperatura dentro del horno alcance la temperatura deseada, la lámpara del termostato se apagará. El horno no se apagará solo después del proceso de horneado. Debe controlar el horneado y apagarlo usted mismo. Cuando haya terminado de hornear, apague el horno girando la perilla de selección de función y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Configuración del temporizador

La función de temporizador no interfiere con la cocción. Permite usar el minutero mientras una función de cocción está activa o incluso con el horno apagado.

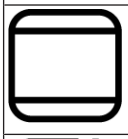
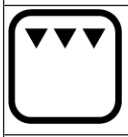
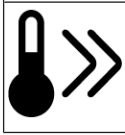
Para configurar el temporizador:

1. Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta su ajuste máximo.
2. Luego, gírelo en sentido antihorario para seleccionar el tiempo deseado.



Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior / Fácil limpieza con vapor	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Booster	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su producto funciona dentro del rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura. Cuando la temperatura se establece en 280 °C, la temperatura interna puede variar. Puede aumentar aproximadamente 35 °C o disminuir aproximadamente 15 °C.

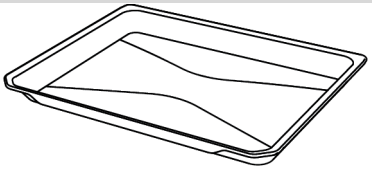
Accesorios del producto

Su producto incluye varios accesorios. En esta sección, encontrará la descripción de los accesorios y las descripciones de su uso correcto. Según el modelo del producto, el accesorio suministrado varía. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario estén disponibles en su producto.

Las bandejas del interior del aparato pueden deformarse por efecto del calor. Esto no afecta a su funcionamiento. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

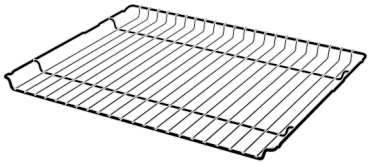
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



Parrilla

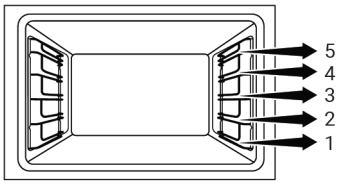
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en la rejilla deseada.



Uso de accesorios del producto

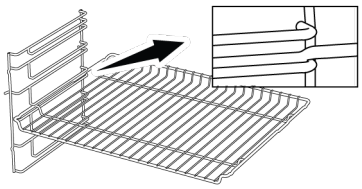
Estantes para cocinar

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números en el marco frontal del horno.



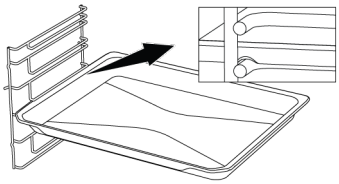
Colocación de la parrilla de alambre sobre las parrillas de cocción

Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre de forma adecuada. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe estar asegurada en el punto de tope del estante de alambre. No debe sobrepasar el punto de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



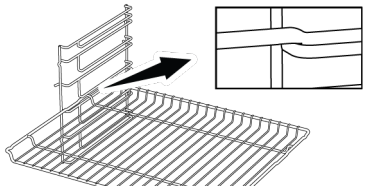
Colocación de la bandeja en las parrillas de cocción

También es fundamental colocar las bandejas en las rejillas laterales de forma adecuada. Al colocar la bandeja en la rejilla deseada, el lado diseñado para sujetarla debe estar hacia adelante. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar asegurada en el receptáculo de tope de la rejilla. No debe pasar por encima del receptáculo de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



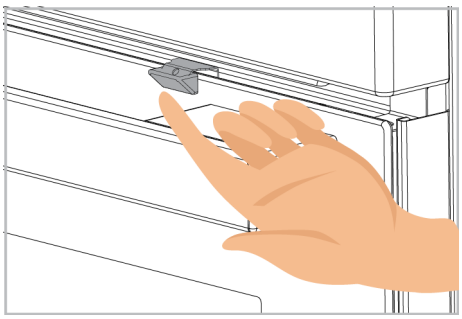
Función de parada de la rejilla de alambre

Hay una función de tope para evitar que la rejilla de alambre se salga de la rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Al retirar la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al punto de tope. Debe pasar por encima de este punto para retirarla por completo.



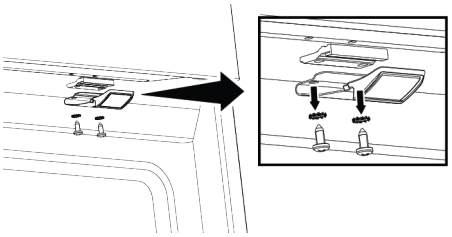
Bloqueo de seguridad para niños

Este producto tiene un seguro para niños en la puerta del horno. Para abrir la puerta del horno, levante ligeramente la pieza de plástico y tire de la manija de la puerta. Cuando cierre la puerta, el seguro para niños se bloqueará automáticamente.



Para quitar el bloqueo para niños:

Quite los dos tornillos que fijan el seguro para niños como se muestra en la figura. Cuando desee volver a utilizarlo, puede fijarlo debajo del panel de control con los materiales de fijación.



Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.

- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	170 - 180	30 ... 60
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	250	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 180 ... 190	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, después 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Parrilla baja asistida por ventilador

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla - Coloque una bandeja en un estante inferior.	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, después 180 ... 190	90 ... 110
No precaliente los platos recomendados en esta tabla de grill.					

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Mesa de cocción para comidas de prueba

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250/max	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250/max	1 ... 4
Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla. Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.				

Yogur

Preparación del yogur;

1. Retire de la zona de cocción cualquier accesorio, incluyendo las rejillas metálicas (si las hubiera) y las placas laterales catalíticas (si las hubiera) fijadas a las rejillas o placas laterales.
2. Coloque el recipiente para el yogur en la parte inferior de la zona de cocción.
3. Después de preparar el yogur, déjelo reposar en el refrigerador durante al menos 12 horas.

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Yogur	Parrilla completa	Parte inferior de la zona de cocción	50 - 60	240 ... 360

Mantenimiento y limpieza

Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.

- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (ver "Fácil limpieza con vapor [▶ 200]".)
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

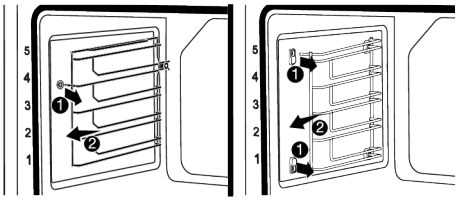
Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

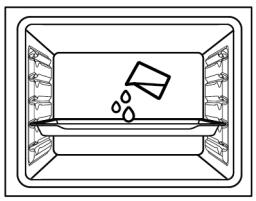
Símbolo de la función	Descripción de la función	Temperatura (°C)	Tiempo mins.
	Fácil limpieza con vapor	100	15

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.

No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



3. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza fácil con vapor" y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie los interiores del horno con una esponja o paño húmedo. El vapor saldrá al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.

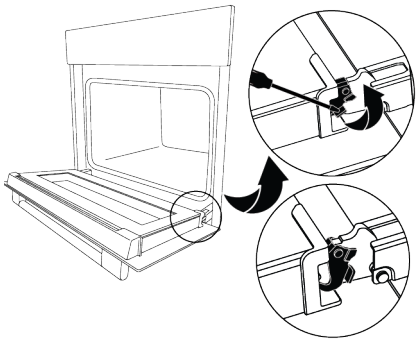
Limpieza de la puerta del horno

Puede quitar la puerta y los cristales del horno para limpiarlos. En las secciones correspondientes se explica cómo quitar las puertas y los cristales.**"Desmontaje de la puerta del horno"** y **"Retirada de los cristales interiores de la puerta"**Después de retirar los cristales interiores de la puerta, límpielos con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelos con un paño seco. Para eliminar los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, límpielo con vinagre y enjuáguelo.

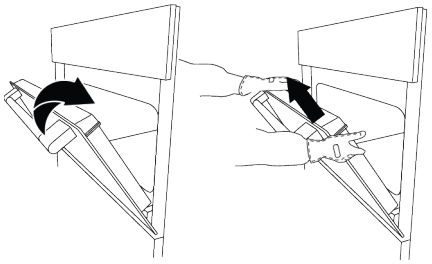
No utilice limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de acero o materiales blanqueadores para limpiar la puerta y el vidrio del horno.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera derecha e izquierda empujándolos con una herramienta hacia abajo como se muestra en la figura.



3. Coloque la puerta del horno en la posición medio abierta.

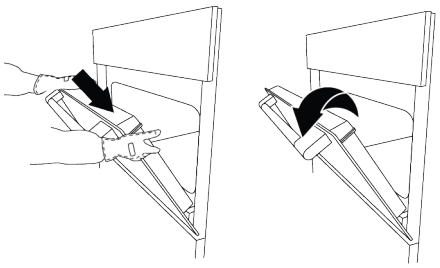


4. Tire la puerta extraída hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

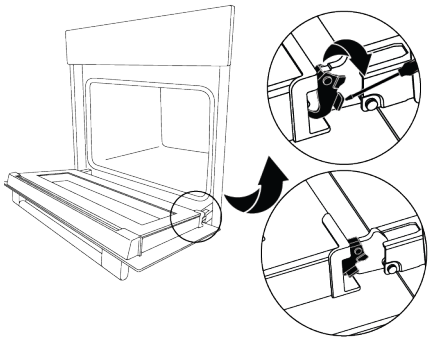
No coloque los dedos alrededor de la bisagra, ya que tiene un resorte fuerte y podría lastimarle los dedos.

Para volver a colocar la puerta

1. Coloque la puerta del horno en la posición medio abierta.



2. Empuje la puerta quitada hacia abajo para colocarla sobre las bisagras derecha e izquierda y abra completamente la puerta del horno.
3. Cierre los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera derecha e izquierda empujándolos con una herramienta hacia arriba como se muestra en la figura.

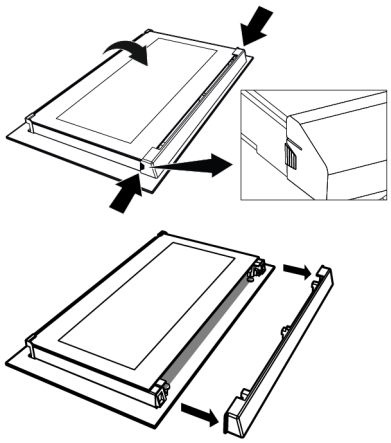


Retirar el cristal interior de la puerta del horno

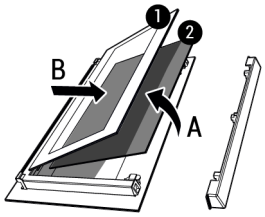
El vidrio interior de la puerta frontal del producto se puede quitar para limpiarlo.

1. Abra la puerta del horno.

2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia **'A'** y luego, retírelo tirando hacia **'B'**.



1 Vidrio más interno 2 Vidrio interior

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpieza de la lámpara del horno

En caso de que la puerta de vidrio de la lámpara del horno en el área de cocción se ensucie, límpiela con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de falla de la lámpara del horno, puede reemplazarla siguiendo las secciones que se indican a continuación.

Reemplazo de la lámpara del horno

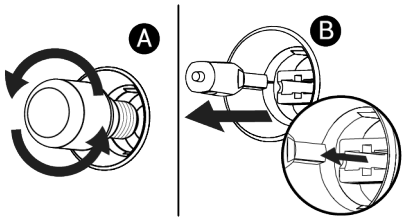
Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!
- Este horno funciona con una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura y de menos de 30 mm de diámetro, o con una lámpara halógena con casquillo G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son aptas para funcionar a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos están disponibles en los Servicios Autorizados o en técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.
- La lámpara utilizada en este producto no es adecuada para su uso en la iluminación de estancias del hogar. El propósito de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno tiene una lámpara redonda,

1. Desconecte el producto de la electricidad.
2. Retire la cubierta de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

3. Si la lámpara de su horno es del tipo (A) que se muestra en la figura a continuación, gírela como se indica en la figura y sustitúyala por una nueva. Si es del tipo (B), extráigala como se muestra en la figura y sustitúyala por una nueva.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595/594/567
Dimensiones de la instalación del horno (altura/anchura/profundidad) (mm)	590-600 /560 /en min.550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	2,4
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador
Clase de eficiencia energética	A
Volumen útil (L)	72
Masa del aparato (M) (Peso neto) kg	30
Índice de eficiencia energética por cavidad EEI cavidad	95,3

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

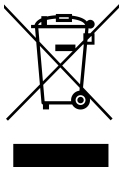
Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Instrucciones medioambientales

Directiva de Residuos

Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

Garantía IKEA

Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de IKEA; encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www. IKEA.com.

Para completar su solicitud de servicio en el portal de autoservicio, y para encontrar más fácilmente información sobre su producto o las piezas de recambio relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA / ENTREGA!

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía. El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

INDICE

Istruzioni relative alla sicurezza 206
Presentazione del prodotto 210
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 210
Primo utilizzo 211
Utilizzo del forno 212
Funzioni operative del forno 212
Accessori del prodotto 213
Uso degli accessori del prodotto 213
Informazioni generali sulla cucina 214
Manutenzione e pulizia 217
Risoluzione dei problemi 220
Specifiche tecniche 221
Istruzioni relative all’ambiente 222
Garanzia IKEA 222

⚠ Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per prevenire il rischio di lesioni personali o danni materiali.
- Se il prodotto viene consegnato a qualcun altro per uso personale o di seconda mano, devono essere forniti anche il manuale dell'utente, le etichette del prodotto e altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni che possono verificarsi se queste istruzioni non vengono rispettate.
- La mancata osservanza di queste istruzioni invalida qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale dell'utente.
- Non apportare modifiche tecniche al prodotto.

⚠ Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all’aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:**Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

⚠ Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.

4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.

⚠ Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a un presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!

- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

⚠ Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull’apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l’importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

⚠ Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l’installazione, scollegare l’alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

⚠ Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l’alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l’utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l’importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c’è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugatrice. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

⚠ Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/ esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

⚠ Uso degli accessori

- È importante utilizzare in modo appropriato gli accessori forniti con il prodotto. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione **"Uso degli accessori del prodotto"**.
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

⚠ Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell’area di cottura come l’olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Quando il forno è in funzione, NON posizionare MAI teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno e persino danneggiare il mobile del forno o il pavimento della cucina.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

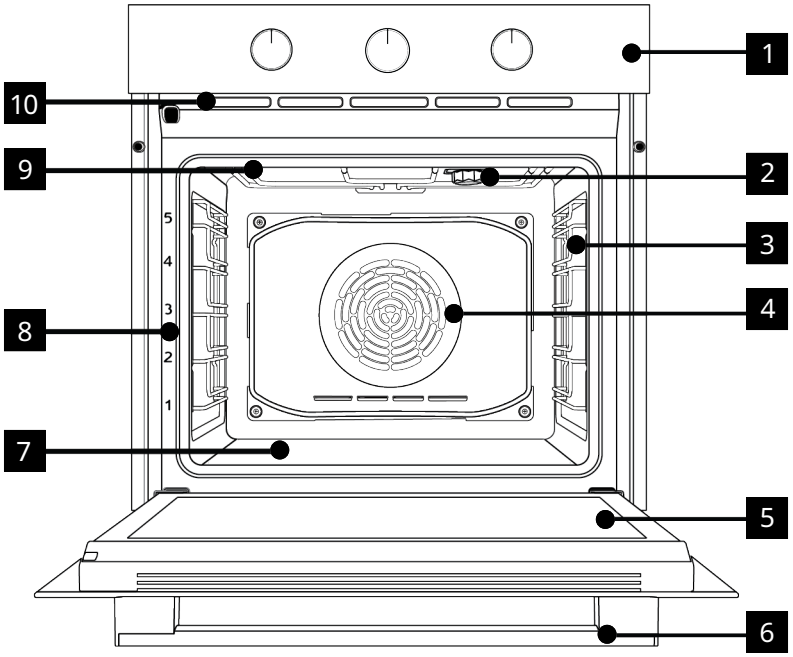
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza la griglia metallica, è consigliabile posizionare una teglia sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare

e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

⚠ Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

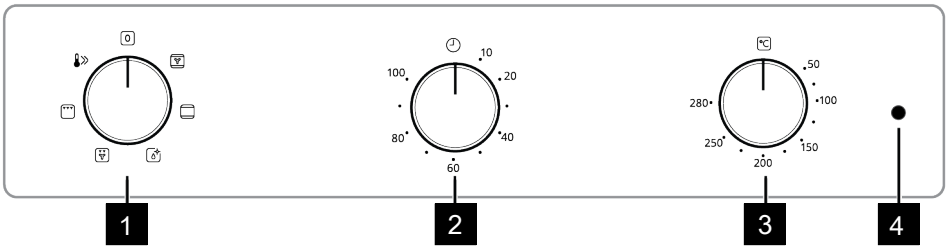
Presentazione del prodotto



1	Pannello di controllo	**2**	Lampada
3	Ripiani a filo	**4**	Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
5	Sportello	**6**	Maniglia
7	Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)	**8**	Posizioni del ripiano
9	Riscaldatore superiore	**10**	Fori di ventilazione

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione, puoi trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero esserci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda del tipo di prodotto.



1 Manopola selezione funzione

2 Luce di avvertimento piano di cottura attivo

3 Manopola di selezione della temperatura

4 Lampada termostato

Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Luce di avvertimento piano di cottura attivo

Il timer non ha alcun effetto sulle funzioni del forno. Viene utilizzato a scopo di avvertenza. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando si desidera accendere il cibo nel forno a una determinata ora. Non appena l'ora impostata è scaduta, il timer emette un segnale acustico.

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile conoscere la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La spia del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

Collegamento elettrico

⚠ Avvertenze generali

- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C’è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, incastrato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell’apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.

- Dopo l’installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l’uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l’apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.

Se l’apparecchio è dotato di cavo di alimentazione e spina:

eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio collegandolo ad una presa con messa a terra.

Utilizzo del forno

Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Evitare di coprire queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia a cuocere. La luce rimane accesa durante la cottura.

Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Accensione del forno

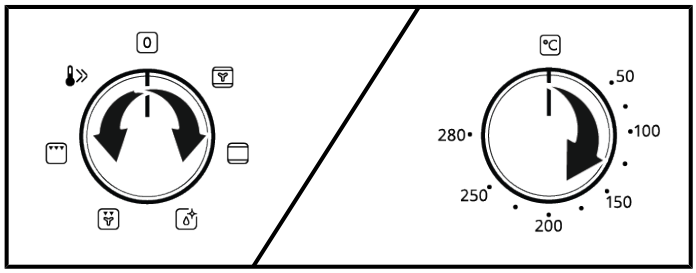
Quando si seleziona una funzione operativa che si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno inizia a funzionare.

Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (up).

Selezione della temperatura e della funzione di funzionamento del forno

Puoi cucinare effettuando un controllo manuale (a tuo piacimento) selezionando la temperatura e la funzione operativa specifiche del cibo.



1. Seleziona la funzione operativa che desideri cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Imposta la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura.

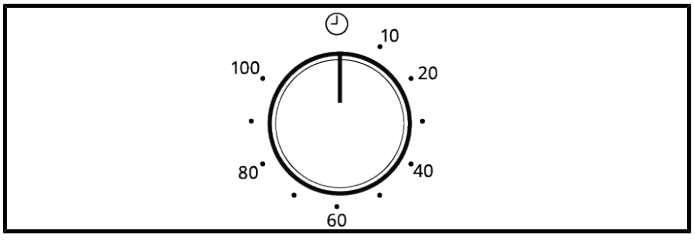
⇨ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la lampada del termostato si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la lampada del termostato si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo la cottura. Devi controllare la cottura e spegnerla da solo. Al termine della cottura, spegni il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (up).

Impostazione del timer

La funzione timer non interferisce con la cottura. Consente di utilizzare il contaminuti mentre è attiva una funzione di cottura o anche quando il forno è spento.

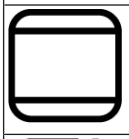
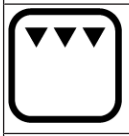
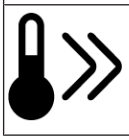
Per impostare il timer:

1. Ruota la manopola del timer in senso orario fino alla sua impostazione massima.
2. Quindi, ruotalo in senso antiorario per selezionare l'ora desiderata.



Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore / Pulizia a vapore facile	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Girarrosto con grill basso	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Booster	-	Tutti i riscaldatori del forno funzionano. Questa funzione operativa serve a portare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (preriscaldamento). Non utilizzarla per cuocere i cibi.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura. Quando la temperatura è impostata a 280°C, la temperatura interna può variare. Può aumentare di circa 35°C o diminuire di circa 15°C.

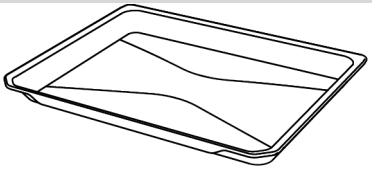
Accessori del prodotto

Ci sono vari accessori nel tuo prodotto. In questa sezione sono disponibili la descrizione degli accessori e le descrizioni del corretto utilizzo. A seconda del modello del prodotto, l'accessorio fornito varia. Tutti gli accessori descritti nel manuale dell'utente potrebbero non essere disponibili nel prodotto.

I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

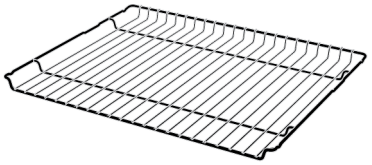
Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Griglia

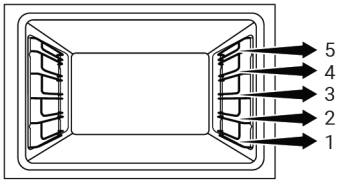
Viene utilizzato per friggere o posizionare il cibo da cuocere, friggere e stufare sullo scaffale desiderato.



Uso degli accessori del prodotto

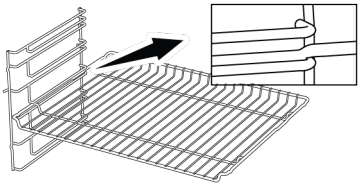
Scaffali da cucina

Ci sono 5 livelli di posizione dei ripiani nell'area di cottura. Puoi anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul telaio anteriore del forno.



Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

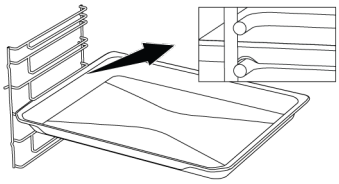
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore. Per una cottura migliore, la griglia metallica deve essere fissata al punto di arresto della griglia. Non deve superare il punto di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



Posizionamento del vassoio sui ripiani di cottura

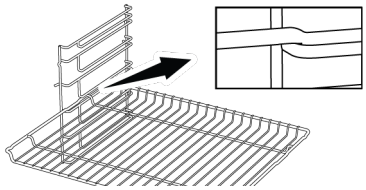
È inoltre fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato predisposto per il fissaggio deve essere rivolto verso la parte anteriore. Per una cottura

migliore, la teglia deve essere fissata alla presa di arresto sulla griglia. Non deve superare la presa di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



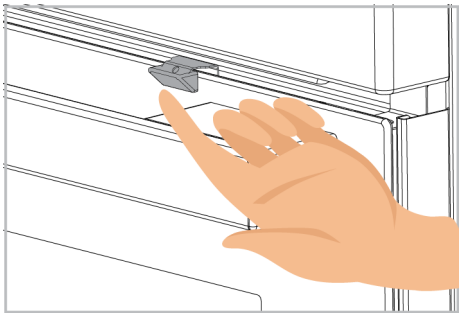
Funzione di arresto della griglia metallica

È presente una funzione di arresto per evitare che la griglia metallica si ribalti dalla griglia. Con questa funzione, puoi estrarre il cibo in modo facile e sicuro. Mentre si rimuove la griglia metallica, è possibile tirarla in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. È necessario superare questo punto per rimuoverlo completamente.



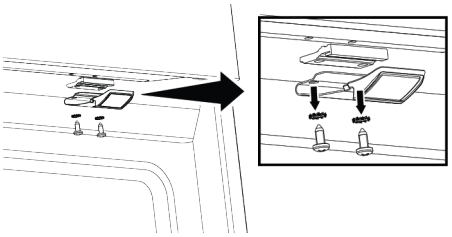
Serratura di sicurezza per bambini

Questo prodotto è dotato di un sistema di sicurezza per bambini sulla porta del forno. Per aprire la porta del forno, sollevare leggermente la parte in plastica verso l'alto e tirare la maniglia della porta. Quando si chiude la porta, la serratura per bambini si blocca automaticamente.



Per rimuovere il dispositivo di sicurezza per bambini:

Rimuovere le due viti che fissano la sicurezza per bambini come mostrato nella figura. Quando vuoi riutilizzarlo, puoi fissarlo sotto il pannello di controllo con i materiali di fissaggio.



Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.

- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 ˚C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 ˚C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	170 - 180	30 ... 60
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	250	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Tacchino (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/ inferiore	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Girarrosto con grill basso

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pesce	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	200	30 ... 35
Pezzi di pollo	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	250	30 ... 40
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Griglia - Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Girarrosto con grill basso	3	15 min. 250, dopo 180 ... 190	90 ... 110
Non preriscaldare i piatti raccomandati in questa tabella del grill.					

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per i pasti di prova

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250/max	20 ... 30
Pane tostato	Griglia	4	250/max	1 ... 4
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

Yogurt

Preparazione dello yogurt;

1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le griglie (se presenti) e le pareti laterali catalitiche (se presenti) fissate alle griglie o alle pareti laterali, dalla zona di cottura.
2. Posizionare il contenitore per lo yogurt sul fondo della zona di cottura.
3. Dopo aver preparato lo yogurt, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

Alimento	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Yogurt	Grill completo	Fondo della zona di cottura	50 - 60	240 ... 360

Manutenzione e pulizia

Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.

- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 218]".)
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

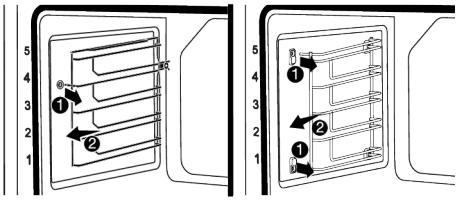
Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sè per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

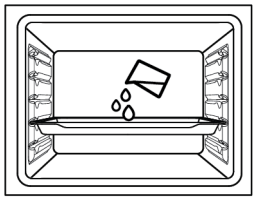
Pulizia a vapore facile

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Temperatura (°C)	Tempo min.
	Pulizia a vapore facile	100	15

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.

Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



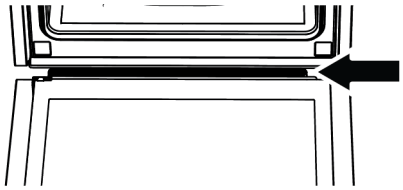
3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



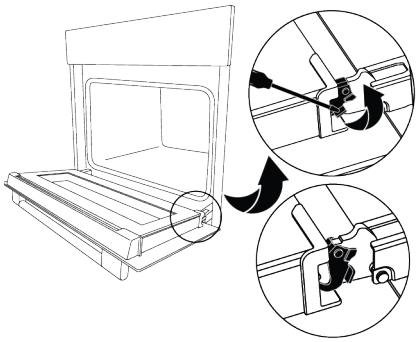
Pulizia della porta del forno

Puoi rimuovere la porta del forno e i vetri dello sportello per pulirli. Come rimuovere porte e finestre è spiegato nelle sezioni **«Rimozione della porta del forno»** e **«Rimozione dei vetri interni della porta»**. Dopo aver rimosso i vetri interni della porta, pulirli con un detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarli con un panno asciutto. Per i residui di calcare che possono formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

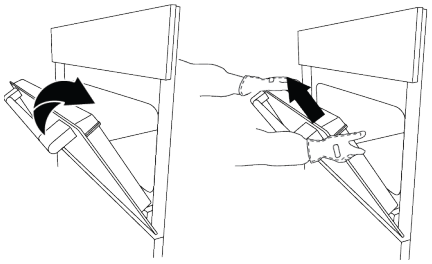
Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire la porta del forno e il vetro.

Rimozione della porta del forno

1. Aprire la porta del forno.
2. Aprire le clip nella presa della cerniera della porta anteriore a destra e a sinistra spingendole con uno strumento verso il basso come mostrato nella figura.



3. Porta la porta del forno in posizione semiaperta.

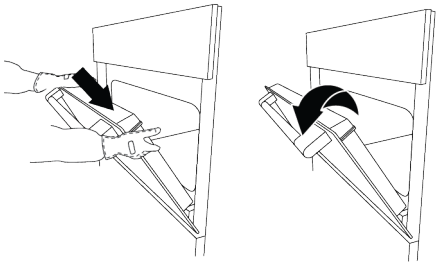


4. Tirare la porta rimossa verso l'alto per sbloccarla dai cardini destro e sinistro e rimuoverla.

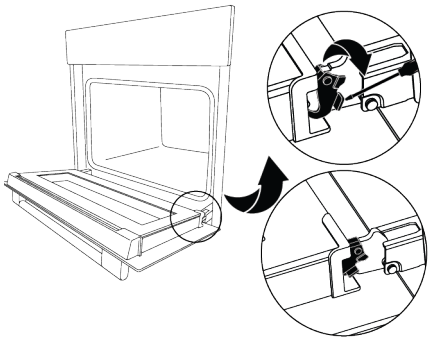
Non avvicinare le dita alla cerniera che ha una forte molla e potrebbe ferire le dita.

Per ricollegare la porta

1. Porta la porta del forno in posizione semiaperta.



2. Spingere la porta rimossa verso il basso per posizionarla dai cardini destro e sinistro e aprire completamente la porta del forno.
3. Chiudere i fermagli nella presa della cerniera della porta anteriore a destra e a sinistra spingendoli con uno strumento verso l'alto come mostrato nella figura.

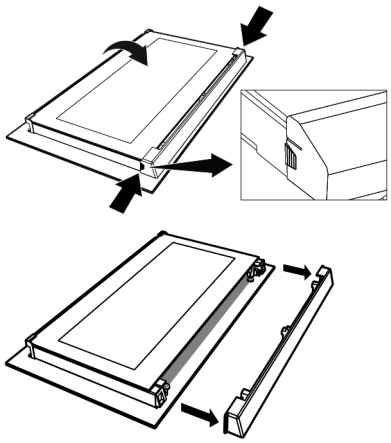


Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

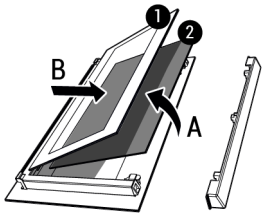
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.

2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso **"A"** e poi rimuoverlo tirando verso **"B"**.



1 Vetro più interno 2 Vetro interno

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui la porta in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituire la lampada del forno seguendo le sezioni seguenti.

Sostituzione della lampada del forno

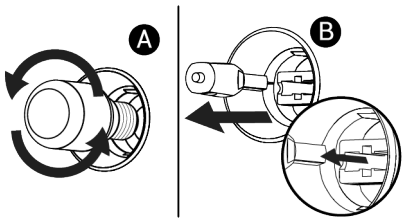
Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono provocare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o una lampada alogena con prese G9 con potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte a funzionare a temperature superiori a 300 °C. Le lampade da forno sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto contiene una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada può differire da quella mostrata nella figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta all'illuminazione degli ambienti domestici. Lo scopo di questa lampada è aiutare l'utente a vedere i prodotti alimentari.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dall'elettricità.
2. Rimuovere il coperchio in vetro ruotandolo in senso antiorario.

3. Se la lampada del forno è di tipo (A) mostrata nella figura seguente, ruotala come mostrato nella figura e sostituiscila con una nuova. Se è di tipo (B), estraila come mostrato nella figura e sostituiscila con una nuova.



4. Rimontare il coperchio in vetro.

Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Informazioni addizionali per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	-	-
Standby in rete	-	-

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	595/594/567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	2,4
Tipo di forno	Forno assistito da ventola
Classe di efficienza energetica	A
Volume utile (L)	72
Massa dell'apparecchio (M) (Peso netto) kg	30
Indice di efficienza energetica per cavità EEI cavità	95,3

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

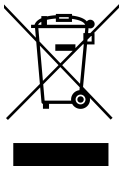
I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

Istruzioni relative all’ambiente

Direttiva sui rifiuti

Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza

Contattare l’Assistenza clienti IKEA. Il link al portale selfservice o il numero di telefono sono disponibili sul sito www.IKEA.com.

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull’etichetta del prodotto.

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l’apparecchio.

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági utasítások 224
Termék bemutatása 228
Termék Vezérlőpult Bevezetés és használat 228
Első használat 229
A sütő használata 229
A sütő működési funkciói 230
Termék Tartozékok 231
A termék tartozékainak használata 231
Általános információk a főzésről 231
Karbantartás és tisztítás 235
Hibaelhárítás 238
TMűszaki adatok 238
Környezetvédelmi utasítások 239
IKEA jótállás 239

⚠ Biztonsági utasítások

- Ez a szakasz tartalmazza a személyi sérülések vagy anyagi károk kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat.
- Ha a terméket személyes használatra vagy használt használatra átadják másnak, a felhasználói kézikönyvet, a termék címkéit és egyéb vonatkozó dokumentumokat és alkatrészeket is meg kell adni.
- Cégünk nem vállal felelősséget azokért a károkért, amelyek akkor fordulhatnak elő, ha ezeket az utasításokat nem tartjuk be.
- Ezen utasítások betartásának elmulasztása érvényteleníti a garanciát.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét, kivéve, ha a felhasználói kézikönyv egyértelműen meg van határozva.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.

⚠ Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.

⚠ Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.
- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.

4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.

⚠ Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszolótípushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

⚠ Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózatból.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.

- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

⚠ Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezetéket, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

⚠ A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.

⚠ Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.

- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.

⚠ Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a termékhez mellékelt tartozékokat megfelelően használja. Részletes információkat a **"A termék tartozékainak használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

⚠ A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőterületen lévő ételmaradékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemlő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Amikor a sütő használatban van, SOHA ne helyezzen sütőlapot, tálakat vagy alufóliát közvetlenül a sütő aljára. A hő felgyülemlése károsíthatja a sütő alját, sőt, akár a sütőszekrényt vagy a konyha padlóját is károsíthatja.

A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:

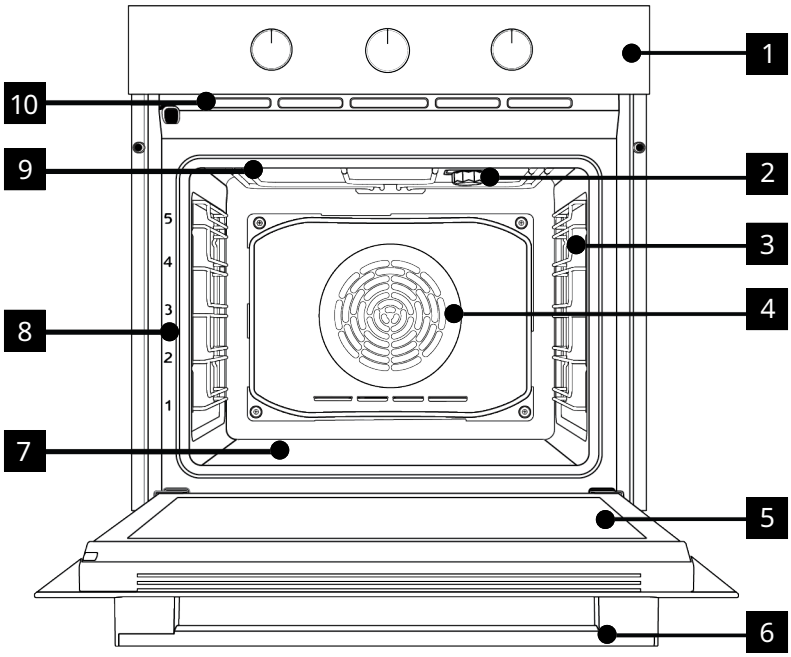
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
- Annak érdekében, hogy ne érjen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részeit. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
- Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
- Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
- Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
- Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
- A termék fedelének kinyitásakor megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
- Grillsütő használata esetén egy tálcát kell az alsó rácsra helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

⚠ Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótgyapotot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.

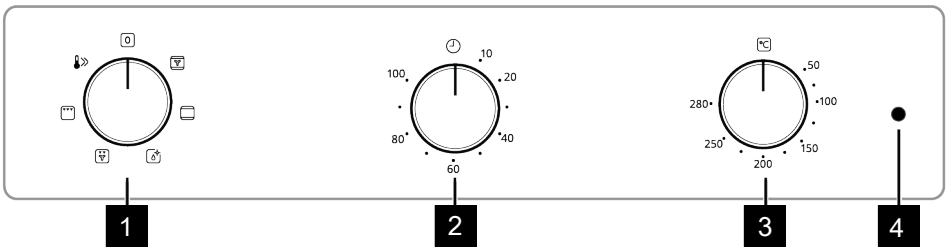
Termék bemutatása



1	Kezelőpanel	**2**	Lámpa
3	Rácsos polcok	**4**	Ventilátor motor (az acéllemez mögött)
5	Ajtó	**6**	Kezelés
7	Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)	**8**	Polcpozíció
9	Felső fűtőtest	**10**	Szellőzőnyílások

Termék Vezérlőpult Bevezetés és használat

Ebben a részben megtalálhatja a termék vezérlőpultjának áttekintését és alapvető felhasználási módjait. A termék típusától függően különbségek lehetnek a képek és egyes funkciók között.



1	Funkcióválasztó gomb	**2**	Időzítő gomb
3	Hőmérséklet kiválasztó gomb	**4**	Termosztát lámpa

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

Időzítő gomb

Az időzítő nincs hatással a sütő funkcióira. Figyelmeztető célokra használják. Például használhatja az ébresztőórát, ha egy bizonyos időben el akarja fordítani az ételt a sütőben. Amint a beállított idő be van állítva, az időzítő hangjelzést bocsát ki.

Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét a hőmérsékletjelző lámpáról tudja megérteni. A termosztát lámpája a vezérlőpulton található. A termosztát lámpa kigyullad, amikor a termék működés-

be lép, a termosztát lámpa pedig kikapcsol, ha eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát lámpája ismét kigyullad.

Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

Elektromos csatlakoztatás

⚠ Általános figyelmeztetések

- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Ha a termék kábellel és dugvillával készül:

Az Ön terméke elektromos kábellel és dugvillával készült. Az elektromos kapcsolat létrehozásához csatlakoztassa a dugvillát egy földelt aljzatba.

A sütő használata

Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne fedje le ezeket a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő megkezdi a sütést. A világítás sütés közben világít.

A sütő vezérlőegységének működése

A sütő bekapcsolása

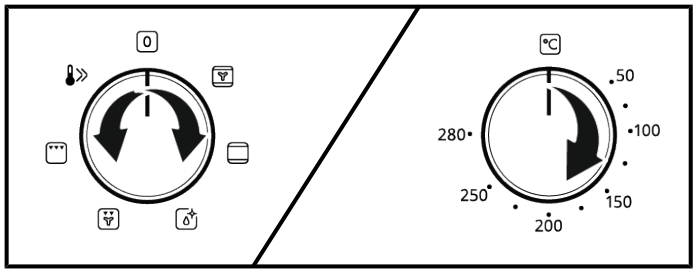
Ha a funkcióválasztó gombbal kiválaszt egy szakácsfunkciót, majd a hőmérséklet-szabályozó gombbal beállítja a kívánt hőmérsékletet, a sütő működni kezd.

A sütő kikapcsolása

A sütőt kikapcsolhatja a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet gomb KI (fel) állásba állításával.

A hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztása

A szakácsot kézi vezérléssel (saját vezérléssel) lehet elvégezni az ételhez tartozó hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.



1. Válassza ki a szakács kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. Állítsa be a szakács kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal.

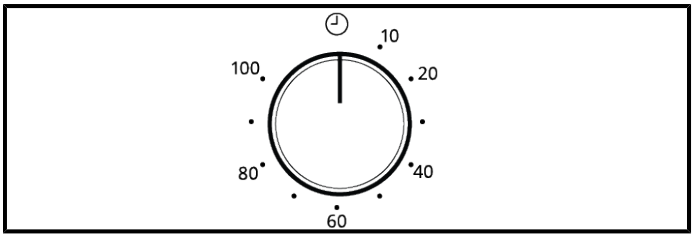
⇨ A sütő azonnal elindul a kiválasztott funkció és hőmérséklet mellett, és a termosztát lámpa bekapcsol. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztát lámpa kikapcsol. A sütő önmagában nem kapcsol ki a sütési folyamat után. Meg kell, hogy ellenőrizzék sütés és kapcsolja ki magad. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb, majd a hőmérséklet gomb KI (fel) állásba forgatásával.

Az időzítő beállítása

Az időzítő funkció nem zavarja a szakácsot. Ez lehetővé teszi a percfigyelő használatát, miközben a szakács funkció aktív, vagy akkor is, ha a sütő ki van kapcsolva.

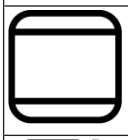
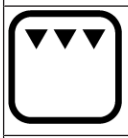
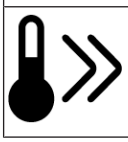
Az időzítő beállítása:

1. Forgassa el az időzítő gombot az óramutató járásával megegyező irányba a maximális beállításig.
2. Ezután forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a kívánt idő kiválasztásához.



A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Function symbol	Függvényjel	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és felhasználás
	Felső és alsó fűtés	*	Az étel egyszerre kap hőt felülről és alulról. Sütemények, péksütemények, valamint sütőformában készülő sütemények és raguk sütésére alkalmas. A sütés egyetlen tálcán történik.
	Alsó fűtés / Könnyű gőztisztítás	*	Csak az alsó fűtőszál működik. Olyan ételekhez alkalmas, amelyeknek az alját meg kell pirítani. Ezt a funkciót a könnyű gőztisztításhoz is érdemes használni.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	A felső és alsó fűtőelemek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan oszlatja el a sütőtérben. A sütés egyetlen tálcán történik.
	Teljes grill	*	A sütő mennyezetén található nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Légkeveréses alacsony grill	*	A kis grillfűtőtest által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan szétoszlatja a sütőtérben. Kisebb mennyiségek grillezésére alkalmas.
	Gyors előmelegítés	-	A sütő összes fűtőeleme működik. Ez az üzemmód a sütő kívánt hőmérsékletre történő gyors felmelegítésére (előmelegítésre) szolgál. Ne használja ételkészítésre.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik. Ha a hőmérséklet 280°C-ra van állítva, a belső hőmérséklet változhat. Körülbelül 35 °C-kal nőhet, vagy körülbelül 15 °C-kal csökkenhet.

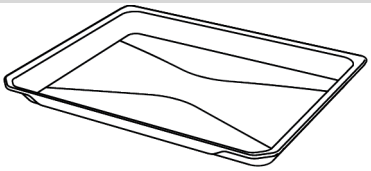
Termék Tartozékok

Különböző kiegészítők vannak a termékben. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A termék típusától függően a mellékelt tartozék változik. Előfordulhat, hogy a használati útmutatóban leírt összes tartozék nem érhető el a termékben.

A készülék belsejében lévő tálcák deformálódhatnak a hő hatására. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A tálca hűtésekor a deformáció eltűnik.

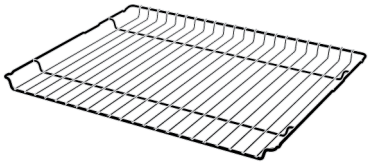
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Grill rács

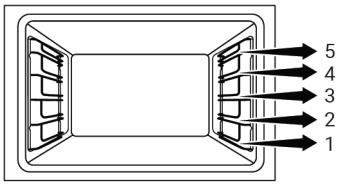
A sütéshez vagy a sütendő, sült és párolt ételek elhelyezéséhez a kívánt polcra kerül.



A termék tartozékainak használata

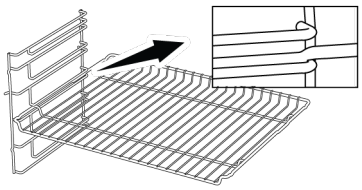
Szakács polcok

A szakácsterületen 5 polchelyzet van. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokban is láthatja.



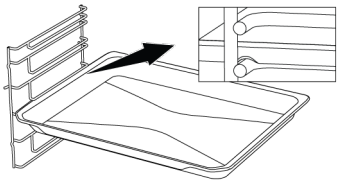
A huzalrács elhelyezése a szakácspolcokon

Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácsot megfelelően helyezze a huzaloldali polcokra. Miközben a huzalrácsot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elöl kell lennie. A jobb szakács, a huzal grill rögzíteni kell a huzal polc megállási pont. Nem szabad áthaladnia a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



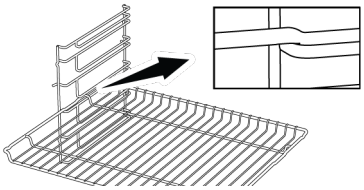
A tálca elhelyezése a szakácspolcokon

Fontos az is, hogy a tálcákat megfelelően helyezzük a huzaloldali polcokra. Miközben a tálcát a kívánt polcra helyezi, a tartásra tervezett oldalának elöl kell lennie. A jobb szakács érdekében a tálcát a huzalpolc megálló aljzatára kell rögzíteni. Nem szabad áthaladnia a leállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



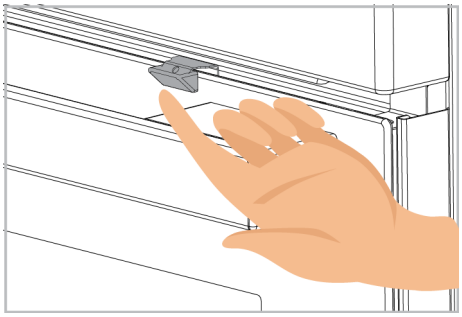
A huzalrács megállási funkciója

Van egy leállítási funkció, amely megakadályozza, hogy a huzalrács kibillen a huzalpolcból. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A huzalrács eltávolítása közben előre húzhatja, amíg el nem éri a megállási pontot. Át kell haladnia ezen a ponton, hogy teljesen eltávolítsa.



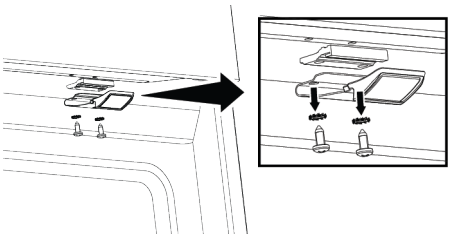
Gyermekbiztonsági zár

Ez a termék gyermekzárral rendelkezik a sütő ajtaján. A sütő ajtajának kinyitásához emelje fel kissé felfelé a műanyag részt, majd húzza meg az ajtókilincset. Amikor becsukja az ajtót, a gyermekzár magától bezáródik.



A gyermekzár eltávolítása:

Távolítsa el a gyermekzár biztonságát rögzítő két csavart az ábrán látható módon. Ha újra használni szeretné, rögzítheti a Vezérlőpult alatt a rögzítő anyagokkal.



Általános információk a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismertet néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagnak frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafélék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	170 - 180	30 ... 60
Sütik-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	250	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütésiidőt kell számítani.
- A sütési idő lejárta után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percig. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

A vörös húsok, halak és baromfihúsok grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húsok, a nyársra tűzött húsok, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácson süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Légkeveréses alacsony grill

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	200	30 ... 35
Csirke darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	30 ... 40
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Grill rács - Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses alacsony grill	3	15 percek 250, utána 180 ... 190	90 ... 110
Az ebben a grilltáblázatban ajánlott ételeket ne melegítse elő.					

Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főző táblázat a teszt ételekhez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250/max	20 ... 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250/max	1 ... 4
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.				

Joghurt

Joghurt elkészítése;

1. Távolítson el minden tartozékot a főzőzónából, beleértve a rácsos rácsokat (ha vannak) és a rácsokhoz vagy az oldalsó falakhoz rögzített katalitikus oldalfalakat (ha vannak).

2. Helyezze a joghurtos edényt a főzőzóna aljára.
3. A joghurt elkészítése után hagyja legalább 12 órán át pihenni a hűtőszekrényben.

Étel	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Joghurt	Teljes grill	A főzőzóna alja	50 - 60	240 ... 360

Karbantartás és tisztítás

Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószerek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószerek, gőztisztítószerek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószerek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószermaradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás [▶ 236]".)
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.

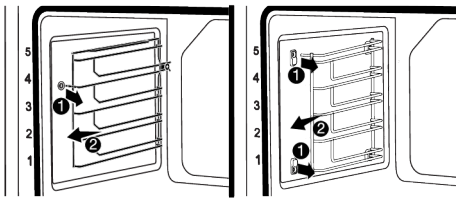
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk " szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.
Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

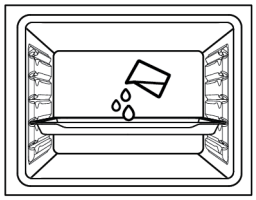
Easy Steam tisztítás

Function symbol	Függvényjel	Hőmérséklet (°C)	Idő percek
	Könnyű gőztisztítás	100	15

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.

Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.

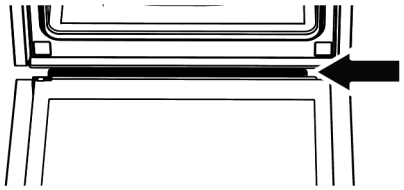


3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 15 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.

Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződéseket. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsöpöghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



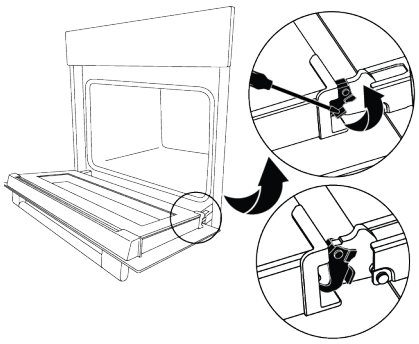
A sütő ajtajának tisztítása

Tisztításához eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtószemüveget. Az ajtók és ablakok eltávolításának módját a szakaszokban ismertetjük **„A sütő ajtajának eltávolítása”** és **„Az ajtó belső szemüvegének eltávolítása”**. Az ajtó belső üvegének eltávolítása után tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, és száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen képződő mészmaradványok esetén törölje le az üveget ecettel és öblítse le.

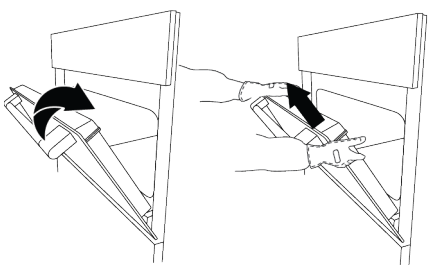
Ne használjon kemény csiszolótisztítószereket, fémkaparókat, drótgyapot vagy fehérítő anyagokat a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali bejárati ajtó csuklópántjának csatlakozóját úgy, hogy szerszámmal lefelé nyomja őket az ábrán látható módon.



3. Helyezze a sütő ajtaját félig nyitott helyzetbe.

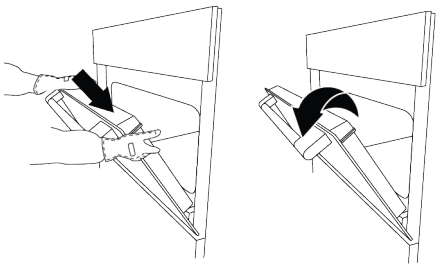


4. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kiengedje a jobb és bal zsanéroktól, és távolítsa el.

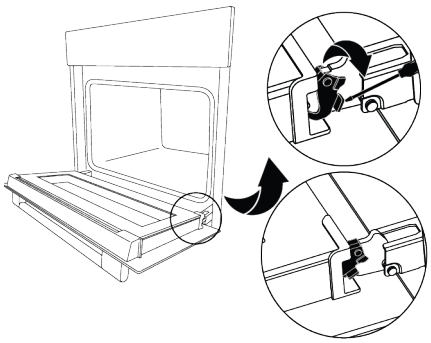
Ne tegye ujjait olyan csuklópánt köré, amely erős rugóval rendelkezik, és fájhat az ujjai.

Az ajtó újracsatlakoztatása

1. Helyezze a sütő ajtaját félig nyitott helyzetbe.



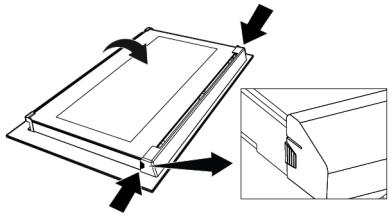
2. Nyomja lefelé az eltávolított ajtót, hogy a jobb és bal oldali zsanérokból helyezze el, és nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
3. Zárja be a jobb és bal oldali bejárati ajtó csuklópántjának csatlakozóit úgy, hogy szerszámmal felfelé nyomja őket az ábrán látható módon.

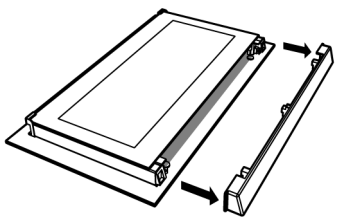


A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

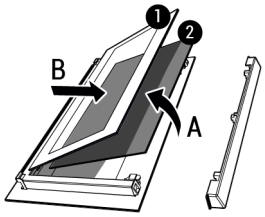
A termék bejárati ajtajának belső üvege tisztításhoz eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.





3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget (1) az **"A"** irányába, majd a **"B**" irányába húzva vegye ki.



1 Legbelső üveg 2 Belső üveg

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.
6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

A sütő lámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütő lámpájának üvegajtója piszkos lesz a szakácsterületen; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, és száraz ruhával szárítsa meg. A sütő lámpájának meghibásodása esetén a sütő lámpáját az alábbi szakaszok követésével cserélheti ki.

A sütő lámpa cseréje

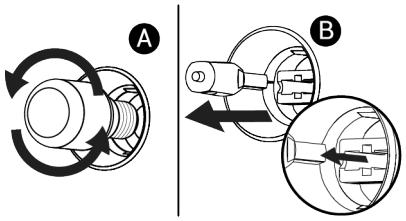
Általános Figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt húzza ki a készüléket, és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ezt a sütőt 40 W-nál kisebb, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpa vagy G9 aljzatokkal ellátott, 60 W-nál kisebb teljesítményű halogénlámpa táplálja. A lámpák alkalmasak 300 db C feletti hőmérsékleten történő működésre. Ez a termék g energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek megvilágítására. Ennek a lámpának az a célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszerek látásában.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellenállniuk kell a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 6c feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütőben kerek lámpa van,

1. Húzza ki a terméket a villamos energiáról.
2. Távolítsa el az üvegburkolatot az óramutató járásával ellentétes irányba

3. Ha a sütő lámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütő lámpáját az ábrán látható módon, és cserélje ki újra. Ha ez (B) típusú modell, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újra.



4. Helyezze újra az üvegfedelet.

Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	0,3	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	-	-
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.

TMűszaki adatok

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595/594/567
A sütő beépítési méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	590-600 /560 /min.550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	2,4
Sütő típusa	Légkeveréses sütő
Energiahatékonysági osztály	A
Használható térfogat (l)	72
A készülék tömege (M) (Nettó tömeg) kg	30
Energiahatékonysági index per üreg EEI üreg	95,3

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.

A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Környezetvédelmi utasítások

Hulladékról szóló irányelv

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.

Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készülékeket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatók. Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.

IKEA jótállás

Ha szeretné érvényesíteni a termék jótállását, vagy terméktámogatást szeretne kapni

Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával; az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

A szervizkérelem befejezéséhez az önkiszolgáló portálon, valamint ahhoz, hogy könnyebben megtalálja termékére vagy a termékéhez kapcsolódó pótalkatrészekre vonatkozó információkat, kérjük, jegyezze fel az IKEA cikkszámot (8 számjegyű) és a termék címkéjén szereplő sorozatszámot.

ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI / SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez bizonyítja a vásárlás tényét, és enélkül a jótállás érvénytelen. A bizonylat a megvásárolt készülék nevét és IKEAcikkszámát (8 jegyű kód) is tartalmazza.

Mielőtt hozzánk fordulna, kérjük, figyelmesen olvassa el a készülékhez kapott technikai dokumentációt.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 242
Opis produktu 246
Wprowadzenie i użytkowanie panelu sterowania produktu 246
Pierwsze użycie 247
Korzystanie z piekarnika 248
Funkcje obsługi piekarnika 248
Akcesoria do produktu 249
Korzystanie z akcesoriów do produktu 249
Ogólne informacje o gotowaniu 250
Czyszczenie i konserwacja 253
Rozwiązywanie problemów 256
Specyfikacje techniczne 257
Instrukcje dotyczące środowiska 257
Gwarancja IKEA 258

⚠ Instrukcje bezpieczeństwa

- W tej sekcji znajdują się instrukcje bezpieczeństwa niezbędne do zapobiegania ryzyku obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- W przypadku przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub jako produkt używany, należy przekazać również instrukcję obsługi, etykiety produktu i inne istotne dokumenty oraz części.
- Nasza firma nie bierze odpowiedzialności za szkody mogące powstać w wyniku nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji powoduje utratę gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne i akcesoria.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnego podzespołu produktu, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji technicznych produktu.

⚠ Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.

3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.

⚠ Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!

- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

⚠ Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

⚠ Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

⚠ Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

⚠ Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby prawidłowo korzystać z akcesoriów dołączonych do produktu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale **„Korzystanie z akcesoriów do produktu”**.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

⚠ Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszce/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Gdy piekarnik jest w użyciu, NIGDY nie umieszczaj blachy do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika, a nawet spowodować uszkodzenie szafki piekarnika lub podłogi kuchennej.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

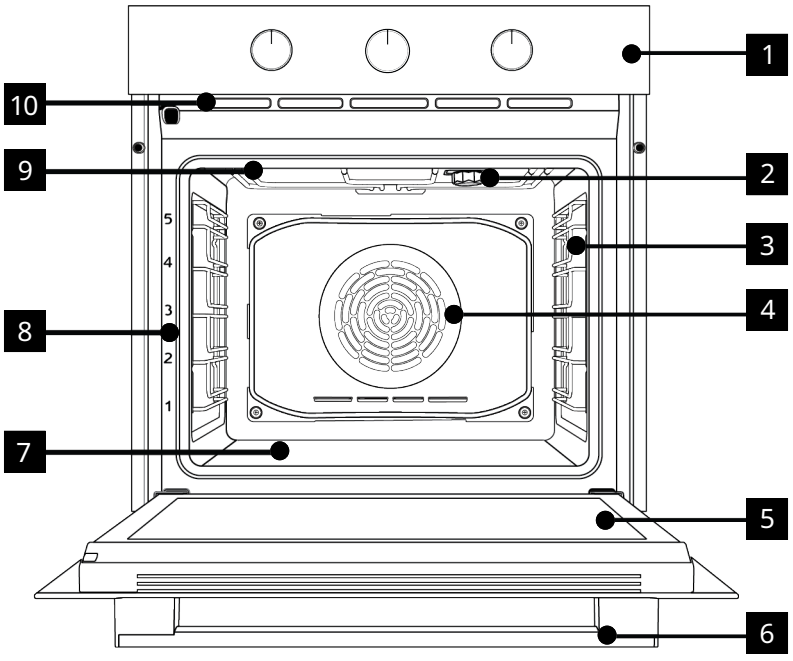
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.

- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- Podczas korzystania z grilla drucianego, tacę należy umieścić na dolnej półce. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

⚠ Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

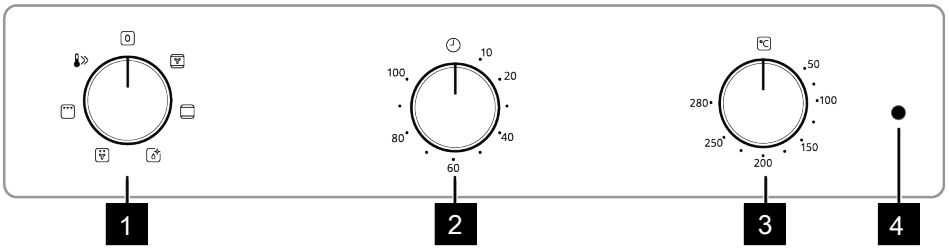
Opis produktu



1	Panel sterowania	**2**	Oświetlenie
3	Półka druciana	**4**	Silnik wentylatora (za stalową płytą)
5	Drzwi	**6**	Uchwyt
7	Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)	**8**	Umieszczenie półek
9	Górna grzałka	**10**	Otwory wentylacyjne

Wprowadzenie i użytkowanie panelu sterowania produktu

W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach w zależności od rodzaju produktu.



1 Pokrętło wyboru funkcji

2 Pokrętło timera

3 Pokrętło wyboru temperatury

4 Oświetlenie termostatu

Pokrętło wyboru funkcji

Pokrętłem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

Pokrętło wyboru temperatury

Możesz wybrać żądaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętła temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

Pokrętło timera

Timer nie ma wpływu na funkcje piekarnika. Służy do celów ostrzegawczych. Na przykład możesz użyć budzika, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje sygnał dźwiękowy.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z lampki temperatury. Lampka termostatu znajduje się na panelu sterowania. Lampka termostatu włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a lampka termostatu wyłącza się, gdy osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, lampka termostatu ponownie się zaświeci.

Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

Połączenie elektryczne

⚠ Ogólne ostrzeżenia

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zgniatać, składać, zacinać. Nie może również dotykać gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażeniem prądem lub pożarem!
- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.
- Po instalacji wtyczka kabla zasilającego musi znajdować się w zasięgu ręki (nie należy prowadzić jej nad płytą grzejną). Nie używać przedłużaczy ani gniazd wielogniazdowych do podłączenia zasilania.

- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w przewód i wtyczkę:
Wykonaj podłączenie elektryczne urządzenia, podłączając je do uziemionego gniazdka.

Korzystanie z piekarnika

Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. Oświetlenie jest włączone podczas pieczenia.

Działanie jednostki sterującej piekarnika

Włączanie piekarnika

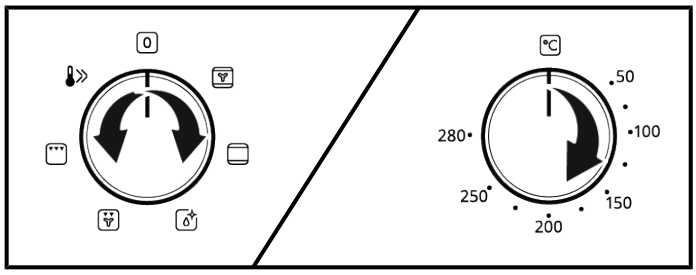
Po wybraniu funkcji operacyjnej, którą chcesz gotować za pomocą pokrętła wyboru funkcji i ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętła temperatury, piekarnik zaczyna działać.

Wyłączanie piekarnika

Piekarnik można wyłączyć, przekręcając pokrętło wyboru funkcji i pokrętło temperatury do pozycji wyłączonej (górnej).

Wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika

Możesz gotować, wykonując ręczne sterowanie (według własnego uznania), wybierając temperaturę i funkcję operacyjną specyficzną dla Twojej żywności.



1. Wybierz funkcję operacyjną, którą chcesz ugotować, za pomocą pokrętła wyboru funkcji.
2. Ustaw temperaturę, którą chcesz gotować za pomocą pokrętła temperatury.

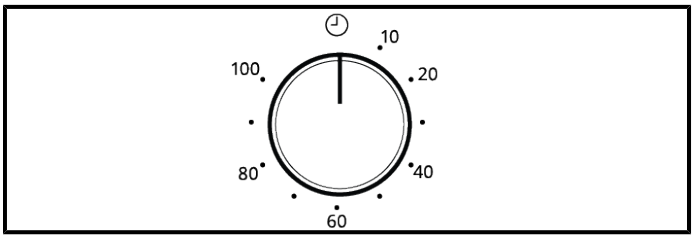
⇨ Twój piekarnik zacznie działać natychmiast przy wybranej funkcji i temperaturze, a termostat lamp włączy się. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie żądaną temperaturę, termostat lamp wyłączy się. Piekarnik nie wyłączy się sam po procesie pieczenia. Musisz kontrolować pieczenie i samodzielnie go wyłączyć. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru funkcji i pokrętło temperatury do pozycji wyłączonej (górnej).

Ustawianie timera

Funkcja timera nie przeszkadza w gotowaniu. Umożliwia korzystanie z minutnika, gdy funkcja pieczenia jest aktywna lub nawet gdy piekarnik jest wyłączony.

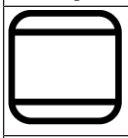
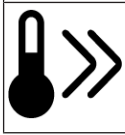
Aby ustawić timer:

1. Przekręć pokrętło timera zgodnie z ruchem wskazówek zegara do maksymalnego ustawienia.
2. Następnie obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać żądany czas.



Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie / Łatwe czyszczenie parą	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany małym grillem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Booster	-	Wszystkie grzałki piekarnika działają. Ta funkcja służy do szybkiego doprowadzenia piekarnika do żądanej temperatury (nagrzania). Nie używaj jej do pieczenia.

* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury. Gdy temperatura jest ustawiona na 280°C, temperatura wewnętrzna może się zmieniać. Może wzrosnąć o około 35°C lub spaść o około 15°C.

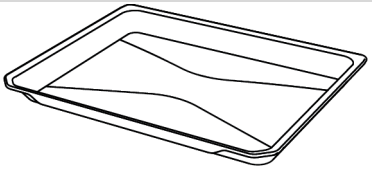
Akcesoria do produktu

W Twoim produkcie znajdują się różne akcesoria. W tej sekcji dostępne są opisy akcesoriów oraz opisy prawidłowego użytkowania. W zależności od modelu produktu dostarczone akcesorium może się różnić. Wszystkie akcesoria opisane w instrukcji obsługi mogą nie być dostępne w Twoim produkcie.

Tace wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu tacy.

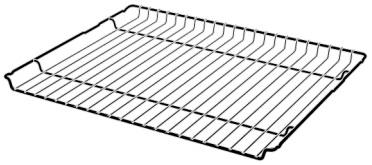
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Ruszt do grilla

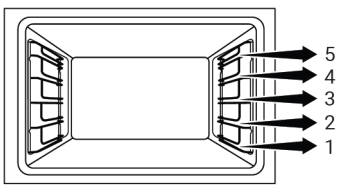
Służy do smażenia lub umieszczania potraw do pieczenia, smażenia i duszenia na żądanej półce.



Korzystanie z akcesoriów do produktu

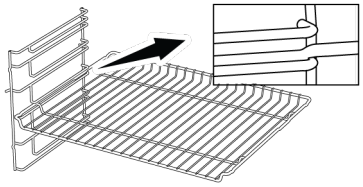
Półki do gotowania

W strefie gotowania znajduje się 5 poziomów położenia półek. Kolejność półek można również zobaczyć w numerach na przedniej ramie piekarnika.



Umieszczanie rusztu na półkach do gotowania

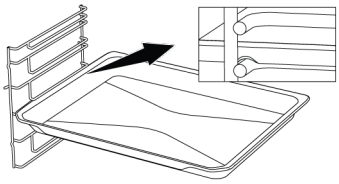
Bardzo ważne jest, aby prawidłowo umieścić kratkę drucianą na drucianych półkach bocznych. Umieszczając kratkę drucianą na żądanej półce, otwarta część musi znajdować się z przodu. Aby zapewnić lepsze gotowanie, ruszt musi być zabezpieczony w punkcie zatrzymania rusztu. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania w celu zetknięcia się z tylną ścianą piekarnika.



Umieszczanie tacy na półkach do gotowania

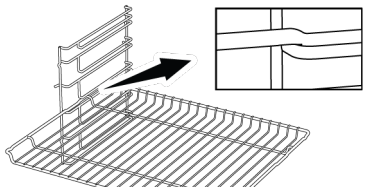
Bardzo ważne jest również prawidłowe umieszczenie tac na drucianych półkach bocznych. Umieszczając tacę na żądanej półce, jej strona przeznaczona do trzymania musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze gotowanie, taca musi być

zabezpieczona na gnieździe blokującym na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo blokujące, aby zetknąć się z tylną ścianą piekarnika.



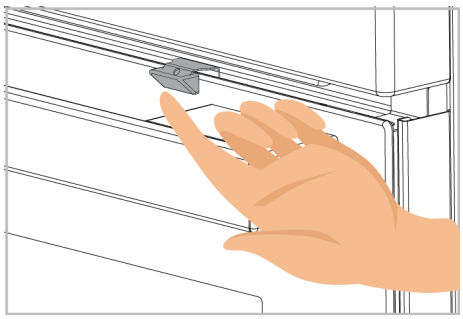
Funkcja zatrzymania kratki drucianej

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wychyleniu się rusztu z rusztu. Dzięki tej funkcji możesz łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania kratki drucianej można pociągnąć ją do przodu, aż osiągnie punkt zatrzymania. Musisz przejść przez ten punkt, aby całkowicie go usunąć.



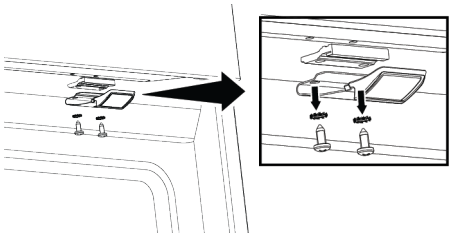
Zabezpieczenie przed dziećmi

Ten produkt posiada zabezpieczenie przed dziećmi na drzwiach piekarnika. Aby otworzyć drzwiczki piekarnika, podnieś plastikową część lekko do góry i pociągnij za klamkę. Po zamknięciu drzwi blokada rodzicielska zostanie zablokowana sama.



Aby usunąć blokadę rodzicielską:

Wykręć dwie mocujące zabezpieczenie przed dziećmi, jak pokazano na rysunku. Gdy chcesz go ponownie użyć, możesz zabezpieczyć go pod panelem sterowania za pomocą materiałów mocujących.



Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wnętrze ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie" składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu", którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomierne się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos" między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	170 - 180	30 ... 60
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 35
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 45
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	250	10 ... 20

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upłynięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Wentylator wspomagany małym grillem

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	200	30 ... 35
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	30 ... 40
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Ruszt do grilla - Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Wentylator wspomagany małym grillem	3	15 min. 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Nie należy podgrzewać potraw zalecanych w tej tabeli grillowania.					

Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/max	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 4
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

Jogurt

Przygotowanie jogurtu;

1. Zdejmij z obszaru pieczenia wszelkie akcesoria, w tym ruszty (jeśli występują) i boczne ścianki katalityczne (jeśli występują), przymocowane do rusztów lub ścianek bocznych.
2. Umieść naczynie do gotowania jogurtu na dnie strefy gotowania.
3. Po przygotowaniu jogurtu pozostaw go w lodówce na co najmniej 12 godzin.

Żywność	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Jogurt	Duży grill	Dno strefy gotowania	50 - 60	240 ... 360

Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywność podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.

- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [▶ 254]".)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Czyszczenie panelu sterowania

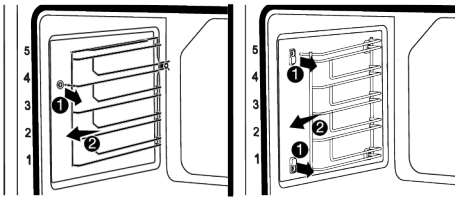
- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia" w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.
Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia" w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

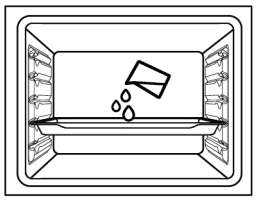
Łatwe czyszczenie parą

Symbol funkcji	Opis funkcji	Temperatura (°C)	Czas min.
	Łatwe czyszczenie parą	100	15

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczany przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 500 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.

Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.



3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 15 minut.

Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda odparuje i skropli się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.

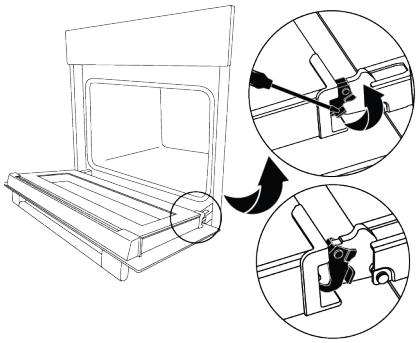
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Możesz zdjąć drzwiczki piekarnika i szyby drzwi, aby je wyczyścić. Sposób usuwania drzwi i okien wyjaśniono w sekcjach **"Zdejmowanie drzwiczek piekarnika"** i **"Demontaż wewnętrznych szyb drzwi"**. Po zdjęciu wewnętrznych okularów drzwi wyczyść je płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką szmatką lub gąbką i osusz suchą szmatką. W przypadku pozostałości kamienia, które mogą tworzyć się na szybie piekarnika, przetrzyj szklankę octem i spłucz.

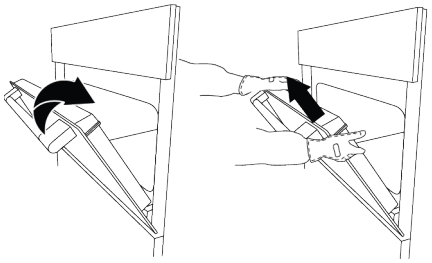
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika i szkła nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących, skrobaków metalowych, wełny drucianej ani wybielaczy.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaciski w gnieździe zawiasu drzwi przednich po prawej i lewej stronie, popychając je narzędziem w dół, jak pokazano na rysunku.



3. Ustaw drzwiczki piekarnika w pozycji półotwartej.

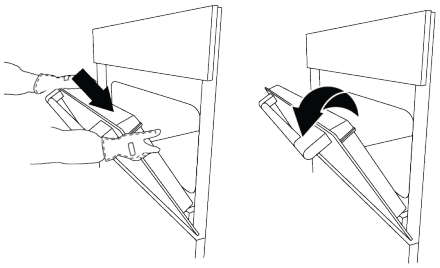


4. Pociągnij zdjęte drzwi do góry, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu i zdejmij.

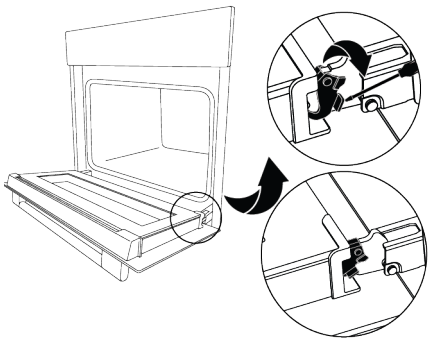
Nie kładź palców na zawiasie, który ma mocną sprężynę i może zranić palce.

Aby ponownie przymocować drzwi

1. Ustaw drzwiczki piekarnika w pozycji półotwartej.



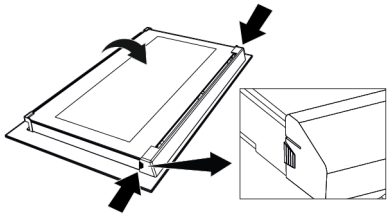
2. Popchnij zdjęte drzwiczki w dół, aby umieścić je z prawych i lewych zawiasów i całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika.
3. Zamknij zaciski w gnieździe zawiasu drzwi przednich po prawej i lewej stronie, popychając je narzędziem do góry, jak pokazano na rysunku.

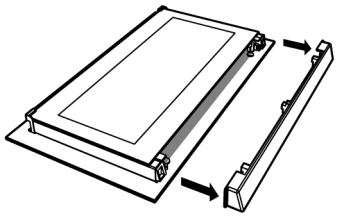


Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

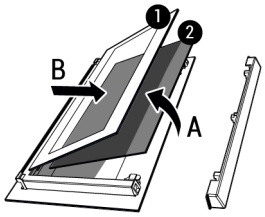
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.





3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku **„A”** a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku **„B”**.



1 Najbardziej wewnętrzne szkło 2 Szyba wewnętrzna

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Czyszczenie piekarnika lamp

W przypadku, gdy szklane drzwiczki piekarnika lamp w strefie pieczenia ulegną zabrudzeniu; Wyczyść płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką szmatką lub gąbką i osusz suchą szmatką. W przypadku awarii lampy piekarnika można wymienić lampę piekarnika, postępując zgodnie z poniższymi sekcjami.

Wymiana piekarnika lamp

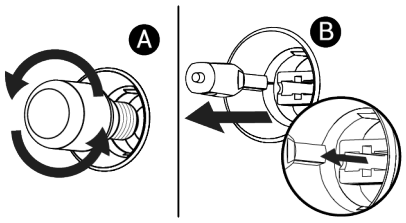
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą piekarnika lamp odłącz produkt i poczekaj, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany przez żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokości mniejszej niż 60 mm, średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampy halogenowej z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Piekarnik lamps są dostępne w autoryzowanych serwisach lub licencjonowanych technikach. Ten produkt zawiera lampę o klasie energetycznej G.
- Położenie lampy może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampa zastosowana w tym produkcie nie nadaje się do stosowania w oświetleniu pomieszczeń domowych. Zadaniem tej lampy jest pomoc użytkownikowi w zobaczeniu produktów spożywczych.
- Lampy użyte w tym produkcie muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatury powyżej 50 °C.

Jeśli twój piekarnik ma okrągłą lampę,

1. Odłącz produkt od prądu.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

3. Jeśli twój piekarnik lamp to typ (A) pokazany na poniższym rysunku, obróć piekarnik lamp jak pokazano na rysunku i wymień go na nowy. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go tak, jak pokazano na rysunku i zastąp go nowym.



4. Załóż szklaną pokrywę.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.

- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	0,3	-
Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	-	-
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595/594/567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	2,4
Rodzaj piekarnika	Piekarnik z wentylatorem wspomagającym
Klasa efektywności energetycznej	A
Objętość użytkowa (L)	72
Masa urządzenia (M) (Masa netto) kg	30
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę EEI komora	95,3

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.

W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Instrukcje dotyczące środowiska

Dyrektywa w sprawie odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O

punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

Gwarancja IKEA

Jeśli chcesz zgłosić roszczenie gwarancyjne dotyczące produktu lub uzyskać pomoc techniczną

Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

Aby złożyć kompletne zgłoszenie serwisowe na portalu samoobsługowym oraz łatwiej znaleźć informacje o swoim produkcie lub częściach zamiennych powiązanych z produktem, prosimy o zanotowanie numeru artykułu IKEA (8 cyfr) oraz numeru seryjnego z etykiety produktu.

PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU / DOSTAWY!

Jest to potwierdzenie zakupu i gwarancja nie będzie bez niego ważna. Na dowodzie zakupu widnieje także nazwa i numer artykułu IKEA (8-cyfrowy) dla każdego zakupionego urządzenia.

Przed skontaktowaniem się z nami dokładnie przeczytaj dołączoną do urządzenia dokumentację techniczną.

SISUKORD

EE- Ohutusjuhised 260
Toote tutvustus 264
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine 264
Esmakasutus 264
Ahju kasutamine 265
Ahju tööfunktsioonid 266
Toote tarvikud 266
Toote tarvikute kasutamine 267
Üldine teave toiduvalmistamise kohta 267
Hooldus ja puhastus 271
Veaotsing 274
Tehniline kirjeldus 275
Keskkonnajuhised 275
IKEA garantii 276

⚠ EE- Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või varalise kahju ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks või kasutatud kasutuseks, tuleb lisada ka kasutusjuhend, tootesildid ning muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida, kui neid juhiseid ei järgita.
- Nende juhiste eiramine tühistab garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt määratletud.
- Ärge tehke tootel tehnilisi muudatusi.

⚠ Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.

⚠ Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.
- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:

1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.

⚠ Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud

elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

⚠ Transpordiohutus
- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.

- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

⚠ Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

⚠ Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

⚠ Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

⚠ Tarvikute kasutus

- Oluline on tootega kaasasolevaid tarvikuid õigesti kasutada. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest **„Toote lisaseadmete kasutamine".**
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

⚠ Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Kui ahi on kasutusel, ÄRGE KUNAGI asetage küpsetusplaati, nõusid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhja. Kuumuse kogunemine võib kahjustada ahju põhja ja isegi ahjukappi või köögipõrandat.

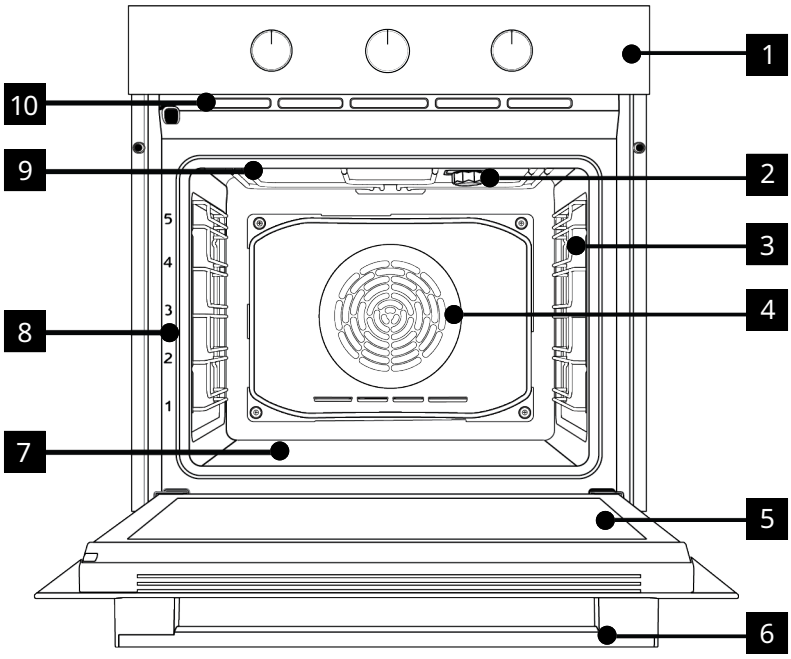
Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Traatgrilli kasutamisel tuleks alumisele restile asetada plaat. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

⚠ Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

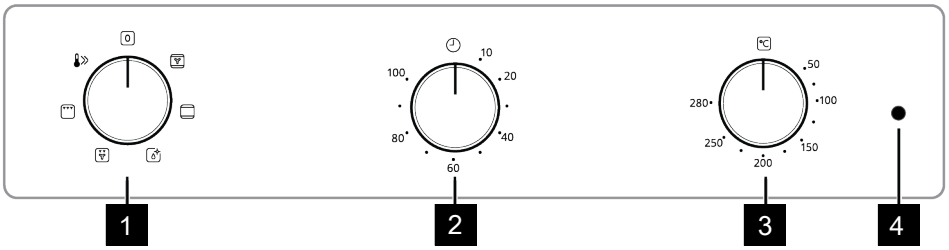
Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel	**2** Lamp
3 Traadist riiulid	**4** Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
5 Uks	**6** Käepide
7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)	**8** Riiulite positsioonid
9 Ülemine kütteseade	**10** Ventilatsiooniavad

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhikasutused. Olenevalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.



1 Funktsiooni valimise nupp	**2** Taimeri nupp
3 Temperatuuri valiku nupp	**4** Termostaadi lamp

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

Temperatuuri valiku nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Taimeri nupp

Taimer ei mõjuta ahju funktsioone. Seda kasutatakse hoiatuse eesmärgil. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud kellaajal toitu ahjus keerata. Niipea kui teie määratud aeg on täis, annab taimer helisignaali.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Temperatuurilambi järgi saate aru ahju sisetemperatuurist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaadi lamp lülitub sisse, kui toode hakkab tööle, ja termostaadi lamp kustub, kui see saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp uuesti sisse.

Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

Elektriline ühendus

⚠ Üldhoiatused

- Enne elektriühendusega seotud tööde alustamist lahutage seade elektrivõrgust. Võib tekkida elektrilöögi oht.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa/liiniga, mis on kaitstud sobiva võimsusega minikaitselülitiga, nagu on märgitud tabelis "Tehnilised andmed". Olenemata sellest, kas seade on ühendatud trafoga või ilma, laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis tekivad toote kasutamisel ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduspaigalduseta.
- Toote võib elektrivõrku ühendada ainult volitatud ja kvalifitseeritud isik ning toote garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis võivad ilmneda volitamata isikute teostatud toimingute tagajärjel.
- Elektrikaablit ei tohi purustada, voltida, kinni suruda ega puudutada toote kuuma osa. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle asendama selle tootja või tema teeninduspartner Vastasel juhul võbi tulemuseks olla elektrilöök, lühis või tulekahju!
- Toiteallika andmed peavad vastama toote tüübisildil täpsustatud andmetele. Märgistusplaat on nähtav kas siis, kui seadme uks või alumine kate on avatud, või asub see sõltuvalt seadme tüübist seadme tagaseinas.
- Toitejuhtme pistik peab pärast paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (ärge viige seda pliidi kohal). Ärge kasutage toitepistikupesasid või mitmepistikupesasid vooluühenduses.
- ja peab kasutama ahju jaoks sobivat pistikupesa/liini ja pistikut. Kui toote voolupiirangud on pistiku ja pistikupesa voolu kandevõimest väljas, tuleb toode ühendada otse fikseeritud elektripaigaldise kaudu, ilma et kasutataks pistikut ja pistikupesa.

Kui teie seadmel on toitekaabel ja pistik:

Ühendage seade elektrivõrku, ühendades selle maandatud pistikupessa.

Ahju kasutamine

Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Vältige nende ventilatsiooniavade kinnikatmist. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Valgustus on küpsetamise ajal sisse lülitatud.

Ahju juhtseadme kasutamine

Ahju sisselülitamine

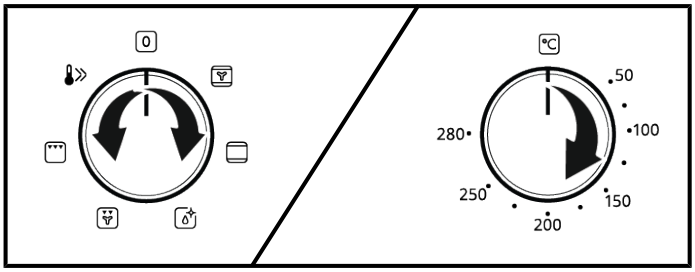
Kui valite funktsiooni valimise nupuga tööfunktsiooni, mida soovite küpsetada, ja seadistate temperatuurinupuga teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

Ahju saab välja lülitada, keerates funktsiooni valikunuppu ja temperatuurinuppu väljalülitatud asendisse (üles).

Temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine

Saate süüa teha käsitsi (oma kontrolli all), valides oma toidule omase temperatuuri ja tööfunktsiooni.



1. Valige funktsiooninupuga tööfunktsioon, mida soovite küpsetada.
2. Seadistage temperatuurinupuga temperatuur, mida soovite küpsetada.

⇨ Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri juures ning termostaadi lamp süttib. Kui ahjusisene temperatuur saavutab soovitud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp välja. Ahi ei lülitu

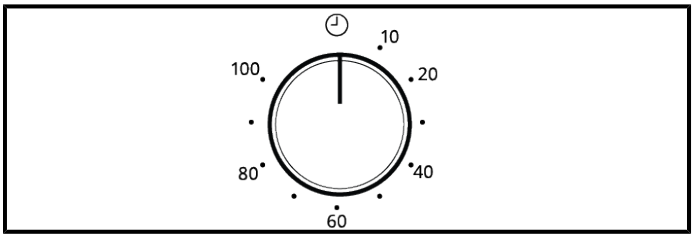
pärast küpsetamist iseenesest välja. Sa pead küpsetamist kontrollima ja selle ise välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valikunuppu ja temperatuurinuppu väljalülitatud asendisse (üles).

Taimeri seadistamine

Taimeri funktsioon ei häiri toiduvalmistamist. See võimaldab kasutada minutihoiurit, kui küpsetusfunktsioon on aktiivne või isegi siis, kui ahi on välja lülitatud.

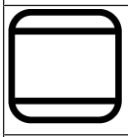
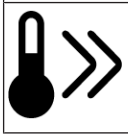
Taimeri seadistamiseks:

1. Keerake taimerinuppu päripäeva maksimaalse seadistuseni.
2. Seejärel keerake seda vastupäeva, et valida soovitud aeg.



Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus / Hõlbus aurupuhastus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Kiirendi	-	Kõik ahju küttekehad töötavad. Seda tööfunktsiooni kasutatakse ahju kiireks viimiseks soovitud temperatuurini (eelsoojendus). Ärge kasutage seda toidu valmistamiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus. Kui temperatuur on seatud väärtusele 280°C, võib sisetemperatuur erineda. See võib tõusta ligikaudu 35°C võrra või langeda ligikaudu 15°C võrra.

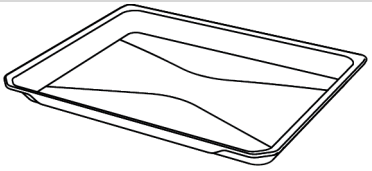
Toote tarvikud

Teie tootel on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on toodud tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist varieerub kaasasolev tarvik. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

Seadmes olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob aluse jahtumisel.

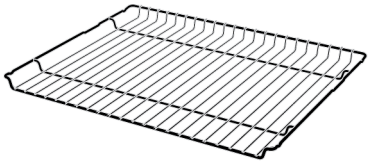
Standardne salv

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



Traatgrill

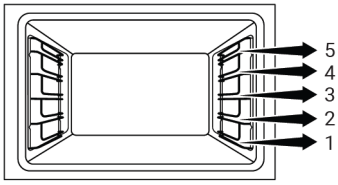
Seda kasutatakse küpsetamiseks, praadimiseks ja hautamiseks soovitud riiulil.



Toote tarvikute kasutamine

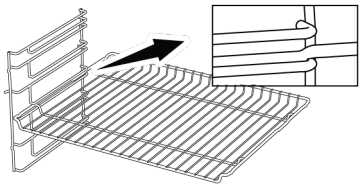
Toiduvalmistamisriiulid

Küpsetamisalal on 5 riiuli asendit. Riiulite järjekorda näete ka ahju esiraamil olevatel numbritel.



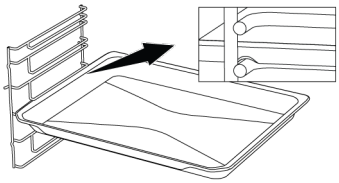
Traatgrilli asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Väga oluline on asetada traatvõre korralikult traadipoolsetele riiulitele. Kui asetate traatvõre soovitud riiulile, peab avatud osa olema esiküljel. Paremaks toiduvalmistamiseks tuleb traatvõre kinnitada traatriiuli peatumispunkti. Ahju tagaseinaga kokkupuutumiseks ei tohi see läbida peatumispunkti.



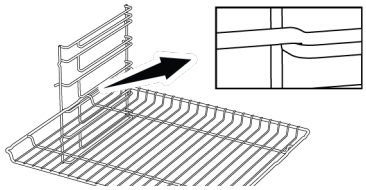
Kandiku asetamine toiduvalmistamisriiulitele

Samuti on oluline asetada alused traadist külgriiulitele õigesti. Kandiku asetamisel soovitud riiulile peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema esiküljel. Paremaks toiduvalmistamiseks tuleb alus kinnitada traadiriiuli seiskamispesasse. Ahju tagaseinaga kokkupuutumiseks ei tohi see minna üle seiskamispesa.



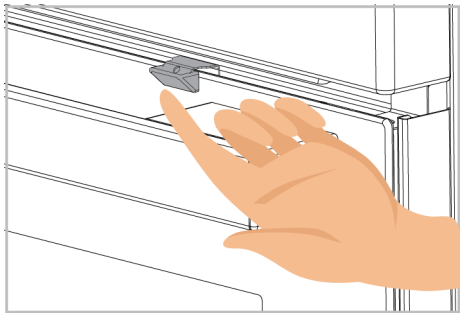
Traatvõre seiskamisfunktsioon

On olemas seiskamisfunktsioon, mis takistab traatvõre välja kukkumist traadiriiulist. Selle funktsiooniga saate toitu lihtsalt ja ohutult välja võtta. Traatvõret eemaldades saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate sellest punktist mööduma.



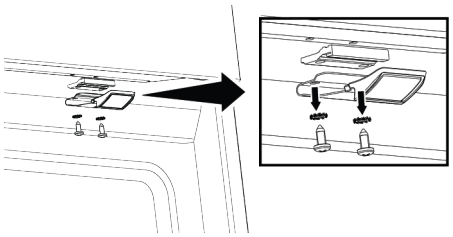
Laste turvalukk

Sellel tootel on ahju uksel lapselukk. Ahjuukse avamiseks tõstke plastosa veidi ülespoole ja tõmmake ukselingist. Ukse sulgemisel lukustub lapselukk ise.



Lapseluku eemaldamiseks:

Eemaldage kaks kruvi, mis kinnitavad lapseluku turvalisust, nagu on näidatud joonisel. Kui soovite seda uuesti kasutada, saate selle kinnitusmaterjalidega juhtpaneeli alla kinnitada.



Üldine teave toiduvalmistamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta. Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib

põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riiulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riiuliasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riiulile. Ahju alumist riiulit käsitletakse 1. riiulina.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riiulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritoode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riiulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	170 - 180	30 ... 60
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 40
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 35
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 45
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	250	10 ... 20

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riiulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatresti alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riiulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	200	30 ... 35
Kana tükid	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	30 ... 40
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Traatgrill - Asetage üks alus alumisele riiulile.	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	3	15 min. 250, pärast 180 ... 190	90 ... 110
Ärge eelsoojendage selles grillitabelis soovitatud nõusid.					

Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/max	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/max	1 ... 4
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

Jogurt

Jogurti valmistamine;

1. Eemaldage küpsetusalalt kõik tarvikud, sh kõik restid (kui neid on) ja restide või külgseinte külge kinnitatud katalüütilised külgseinad (kui neid on).
2. Asetage jogurtinõud küpsetusala põhjale.
3. Pärast jogurti valmistamist laske sel vähemalt 12 tundi külmkapis seista.

Toit	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Jogurt	Grillimine täisvõimsusel	Küpsetusala põhi	50 - 60	240 ... 360

Jogurt

Jogurti valmistamine;

1. Eemaldage küpsetusalalt kõik tarvikud, sh kõik restid (kui neid on) ja restide või külgseinte külge kinnitatud katalüütilised külgseinad (kui neid on).
2. Asetage jogurtinõud küpsetusala põhjale.
3. Pärast jogurti valmistamist laske sel vähemalt 12 tundi külmkapis seista.

Toit	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Jogurt	Grillimine täisvõimsusel	Küpsetusala põhi	50 - 60	240 ... 360

Hooldus ja puhastus

Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [▶ 272]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.

- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

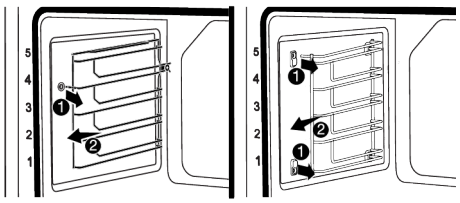
Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgseinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.



3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

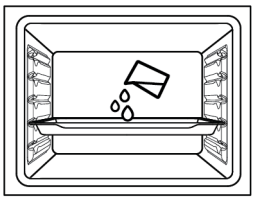
Hõlbus aurupuhastus

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuur (°C)	Aeg min.
	Hõlbus aurupuhastus	100	15

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriiulile.

Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.



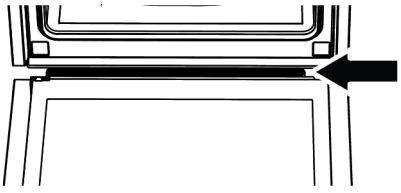
3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohtu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.

Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaat võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



Ahjuukse puhastamine

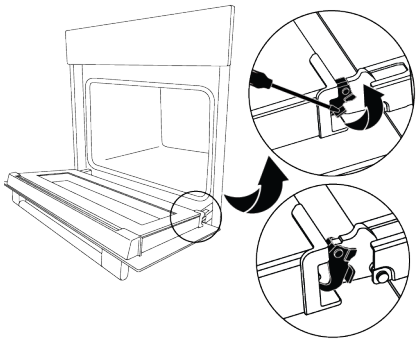
Ahjuukse ja ukseklaasid saad nende puhastamiseks eemaldada. Ukste ja akende eemaldamist selgitatakse jaotistes **"Ahjuukse eemaldamine"** ja **"Ukse siseklaaside eemaldamine"**. Pärast ukse siseprillide eemaldamist puhastage neid nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi

või käsnaga ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuklaasile moodustuda võivate lubjajääkide puhul pühkige klaasi äädikaga ja loputage.

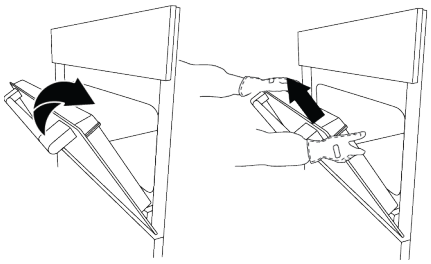
Ärge kasutage ahjuukse ja klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ega pleegitusmaterjale.

Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.
2. Avage parempoolses ja vasakpoolses esiukse hinge pesas olevad klambrid, surudes neid tööriistaga allapoole, nagu on näidatud joonisel.



3. Seadke ahjuuks pooleldi avatud asendisse.

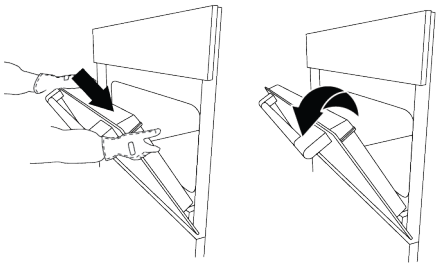


4. Tõmmake eemaldatud ust ülespoole, et vabastada see paremalt ja vasakult hingelt ning eemaldage see.

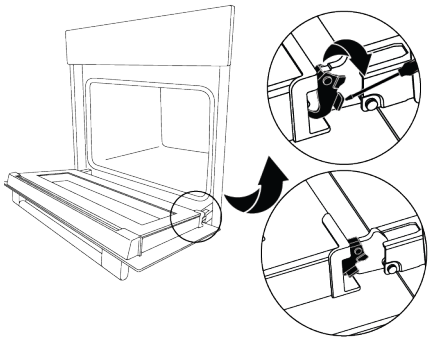
Ärge pange sõrmi tugeva vedruga hinge ümber ja see võib sõrmi vigastada.

Ukse uuesti kinnitamine

1. Seadke ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



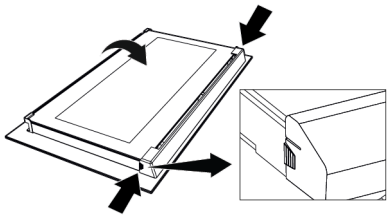
2. Lükake eemaldatud ust paremalt ja vasakult hingelt allapoole ja avage ahjuuks täielikult.
3. Sulgege esiukse hinge pesas paremal ja vasakul olevad klambrid, lükates neid tööriistaga ülespoole, nagu on näidatud joonisel.

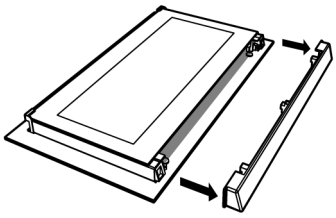


Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

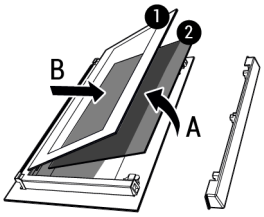
Seadme esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.
2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.





3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) **„A“** suunas ja eemaldage see, tõmmates seda **„B“** suunas.



1 Sisemine klaas 2 Siseklaas

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Üliloluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

Ahjulambi puhastamine

Juhul, kui ahju lambi klaasuks küpsetusalal määrdub, puhastage seda nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage kuiva lapiga. Ahju lambi rikke korral saate ahju lambi välja vahetada, järgides alltoodud jaotisi.

Ahju lambi vahetamine

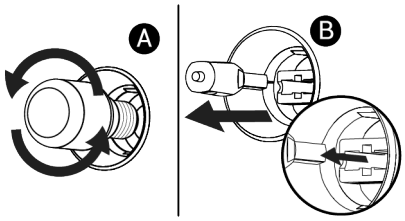
Üldised hoiatused

- Elektrilöögiohu vältimiseks enne ahju lambi vahetamist ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Seda ahju toidab hõõglamp võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või G9 pistikupesadega halogeenlamp võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindustelt või litsentseeritud tehnikutelt. See toode sisaldab G-energiaklassi lampi.
- Lambi asend võib erineda joonisel näidatust.
- Käesolevas tootes kasutatav lamp ei sobi koduruumide valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Seadmes kasutatavad lambid peavad taluma äärmuslikke füüsikalisi tingimusi, näiteks temperatuuri üle 50 °C.

Kui teie ahjul on ümmargune lamp,

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaaskate, keerates seda vastupäeva.

3. Kui teie ahju lamp on tüüp (A), nagu on näidatud alloleval joonisel, pöörake ahju lampi, nagu on näidatud joonisel, ja asendage see uuega. Kui see on B-tüüpi mudel, tõmmake see joonisel näidatud viisil välja ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

Veaotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	0,3	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvariga	-	-
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.

Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595/594/567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /vähemalt550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Energiatarve (kW)	2,4
Ahju tüüp	Ventilaatoriga ahi
Energiatõhususe klass	A
Kasutatav maht (l)	72
Seadme mass (M) (Netokaal) kg	30
Energiatõhususe indeks õõnsuse EEI õõnsuse kohta	95,3

Põhiteave: Teave elektriahjude energiamärgistuse kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud standardkoormuse korral, kui on olemas alumise kütte või ventilaatoriga küttefunktsioon (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.

Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.

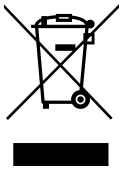
Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

Keskkonnajuhised

Jäätmedirektiiv

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

IKEA garantii

Toote garantiinõude esitamine või tootetoe hankimine

Võtke ühendust IKEA klienditoega. Iseteeninduse portaali lingi või telefoninumbri leiate aadressilt www.IKEA.com.

Iseteeninduse portaali kaudu hooldustaotluse esitamiseks ning toote või selle juurde kuuluvate varuosade teabe leidmiseks märkige tootel olevalt sildilt üles IKEA artiklinumber (8-kohaline) ja seerianumber.

HOIDKE OSTU-/SAATMISDOKUMENT ALLES!

See on teie ostutõend ja ilma selleta garantii ei kehti. Kviitungil on ka iga ostetud seadme nimi ja IKEA seerianumber (8 numbrit).

Lugege enne meiega ühenduse võtmist hoolikalt oma seadmega kaasasolevat tehnilist dokumentatsiooni.

TURINYS

Saugaus naudojimo instrukcijos 278
Įvadas į prietaisą 282
Produkto valdymo skydo įvadas ir naudojimas 282
Pirmasis naudojimas 282
Orkaitės naudojimas 283
Orkaitės veikimo funkcijos 284
Produkto priedai 284
Produkto priedų naudojimas 285
Bendra informacija apie maisto gaminimą 285
Priežiūra ir valymas 289
Problemų sprendimas 292
Techniniai duomenys 293
Aplinkosaugos instrukcijos 293
IKEA garantija 294

⚠ Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti asmens sužalojimo ar materialinės žalos rizikos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui arba naudoti pakartotinai, taip pat reikia perduoti naudotojo vadovą, gaminio etiketes ir kitus susijusius dokumentus bei dalis.
- Mūsų įmonė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių instrukcijų.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija nebegalioja.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai būtų aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite jokių techninių gaminio pakeitimų.

⚠ Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinus rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.

⚠ Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.
- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Kai durelės atidarytos, nedėkite ant jų sunkių daiktų ir neleiskite ant jų sėdėti vaikams. Krosnelė gali apvirsti arba sugadinti durelių vyrius.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:

1. Ištraukite maitinimo laido kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
3. Imkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.

⚠ Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas

elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokiu šilumos šaltiniu.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
- Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:
- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebūs, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

⚠ Transportavimo sauga
- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

⚠ Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškyta.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.

⚠ Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždarant dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.

⚠ Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.

⚠ Priedų Naudojimas

- Svarbu tinkamai naudoti prie gaminio pridėtus priedus. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje **"Produkto priedų naudojimas"**.
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

⚠ Gaminimo Sauga

- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.
- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
- Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
- Nekaitinkite orkaitėje uždarų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
- Kai orkaitė veikia, NIEKADA nedėkite kepimo skardos, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Dėl karščio kaupimosi gali būti pažeistas orkaitės dugnas ir netgi orkaitės spintelė ar virtuvės grindys.

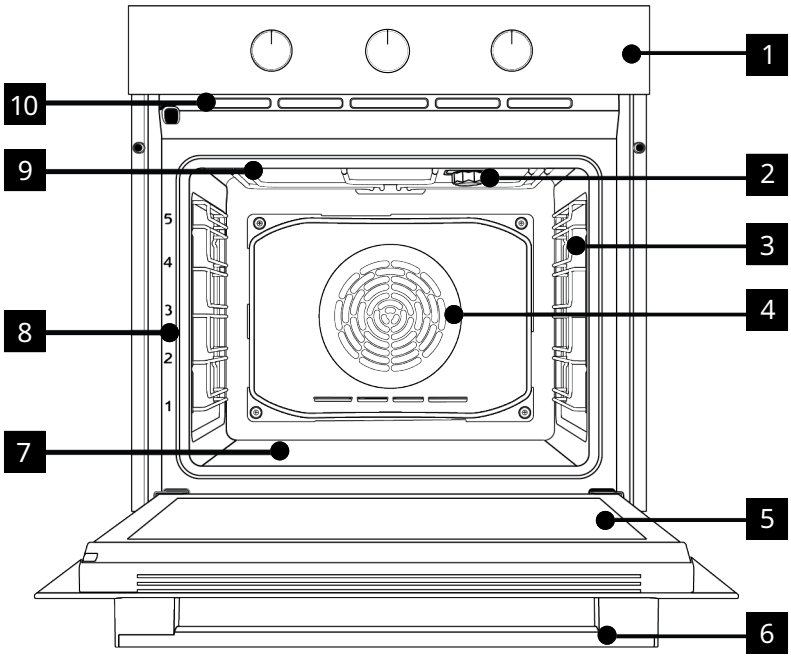
Naudodami riebų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:

- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
- Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.
- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklistų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Naudojant groteles, skardą reikia dėti ant apatinės lentynos. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.
- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

⚠ Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklui valyti nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, vielos vatos ar baliklių. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

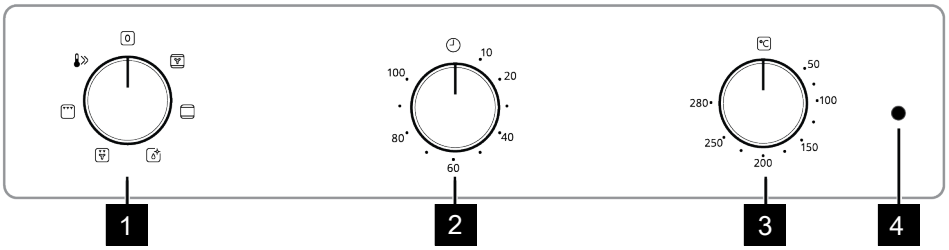
Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis
2 Lemputė
3 Vielos lentynos
4 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
5 Durelės
6 Rankenėlė
7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
8 Lentynos padėtis
9 Viršutinis šildytuvas
10 Ventiliacijos anga

Produkto valdymo skydo įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis priklausomai nuo produkto tipo.



1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
2 Laikmačio rankenėlė
3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė
4 Termostato lemputė

Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždaros (viršutinės) padėties.

Laikmačio rankenėlė

Laikmatis neturi įtakos orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas įspėjimo tikslais. Pavyzdžiui, galite naudoti žadintuvą, kai norite orkaitėje tam tikru laiku apversti maistą. Kai tik baigiasi nustatytas laikas, laikmatis skleidžia garsinį signalą.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lemputės. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminys pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

Pirmasis naudojimas

Prieš pradedant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.

2. išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

Elektros jungtis

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš pradėdami bet kokius elektros instaliacijos darbus, atjunkite gaminį nuo maitinimo šaltinio. Yra elektros smūgio pavojus.
- Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugotos tinkamos galios miniatiūriniu grandinės pertraukikliu (saugikliu), kaip nurodyta lentelėje „Techninės specifikacijos“. Prieš naudodami gaminį su transformatoriumi arba be jo, įžeminimą turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl to, kad nesilaikoma reikalavimo, jog gaminys būtų naudojamas su įžemintu įrengimu pagal vietinius reglamentus.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantija pradeda galioti tik po teisingo įrengimo. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl neįgaliotų asmenų atliktų darbų.
- Maitinimo laido negalima sutraiškyti, sulenkti, suspausti ar liestis su karštomis gaminio dalimis. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.
- Sumontavus maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (neveskite jo virš kaitlentės). Maitinimo jungčiai nenaudokite ilgintuvų arba kelių lizdų.
- Montuojant laidus, privalote laikytis nacionalinių / vietinių elektros taisyklių ir naudoti gaminiui tinkamą kištuką ir lizdą. Jei gaminio galios ribos viršija kištuko ir lizdo srovės apkrovą, gaminį turite prijungti tiesiai prie stacionarios elektros instaliacijos, nenaudodami kištuko ir lizdo.

Jei prietaisas turi laidą ir kištuką:

Prijunkite prietaisą elektriniu būdu, prijunkdami jį prie įžeminto lizdo.

Orkaitės naudojimas

Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius

Jūsų gaminys turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles. Neuždenkite šių ventiliacijos angų. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė

Orkaitės apšvietimas įjungiamas, kai orkaitė pradeda kepti. Apšvietimas įjungtas kepimo metu.

Orkaitės valdymo bloko veikimas

Orkaitės įjungimas

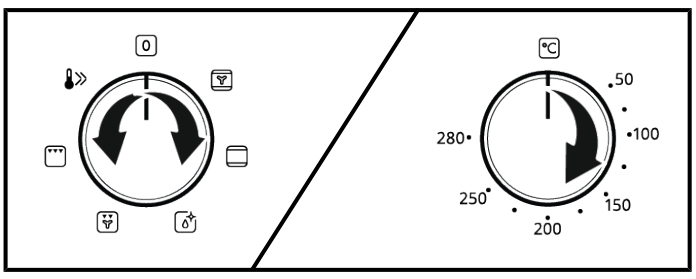
Kai funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirenkate norimą ruošti maistą ir temperatūros rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

Krosnelę galite išjungti pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Temperatūros ir krosnelės veikimo funkcijos pasirinkimas

Galite gaminti maistą rankiniu būdu (savo nuožiūra) pasirinkdami temperatūrą ir darbo funkciją, būdingą jūsų maistui.



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą virimo funkciją.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.

⇨ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai, o termostato lemputė įsijungs. Kai temperatūra orkaitės viduje pasieks norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungs. Kepimo

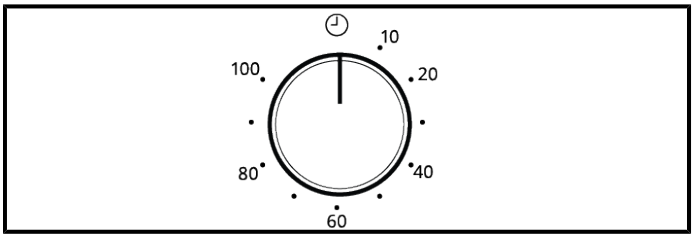
proceso metu orkaitė savaime neišsijungs. Turi pats kontroliuoti kepimą ir jį išjungti. Baigę kepti, išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Laikmačio nustatymas

Laikmačio funkcija netrukdo virti. Tai leidžia naudoti minučių smulkintuvą, kai kepimo funkcija yra aktyvi arba net kai orkaitė yra išjungta.

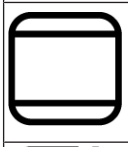
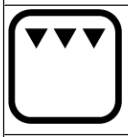
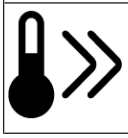
Norėdami nustatyti laikmatį:

1. Pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki maksimalaus nustatymo.
2. Tada pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kad pasirinktumėte norimą laiką.



Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Tradicinis kepimas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas / Paprastas valymas garais	*	Įjungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.
	Stiprintuvas	-	Visi orkaitės šildytuvai veikia. Ši veikimo funkcija naudojama norint greitai pašildyti orkaitę iki norimos temperatūros (įkaitinimas). Nenaudokite jo maistui ruošti.

* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės. Kai nustatyta 280°C temperatūra, vidinė temperatūra gali skirtis. Jis gali padidėti maždaug 35°C arba sumažėti maždaug 15°C.

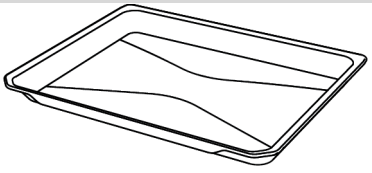
Produkto priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje pateikiamas priedų aprašymas ir tinkamo naudojimo aprašymai. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Jūsų gaminyje gali nebūti visų naudotojo vadove aprašytų priedų.

Prietaiso viduje esantys padėklai gali deformuotis dėl karščio poveikio. Tai neturi įtakos funkcijoms. Deformacija dingsta, kai dėklas atvėsinamas.

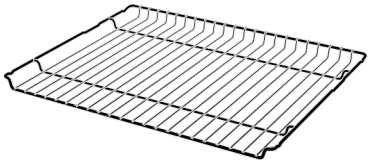
Standartinė skarda

Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



Grilio grotelės

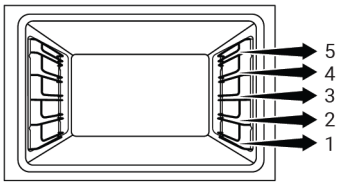
Jis naudojamas kepti arba padėti maistą, kurį reikia kepti, kepti ir troškinti norimoje lentynoje.



Produkto priedų naudojimas

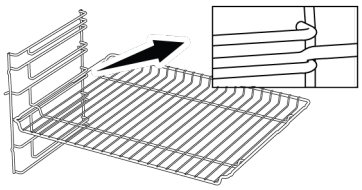
Maisto gaminimo lentynos

Gaminimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų tvarką taip pat galite matyti skaičiais ant krosnies priekinio rėmo.



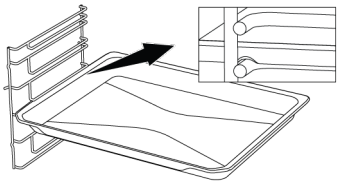
Vielinės grotelės uždėjimas ant kepimo lentynų

Labai svarbu tinkamai uždėti vielos groteles ant vielos šoninių lentynų. Statant vielines groteles ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Norint geriau virti, vielos grotelės turi būti pritvirtintos prie vielos lentynos sustojimo taško. Jis neturi kirsti sustojimo taško, kad liestųsi su galine krosnelės sienele.



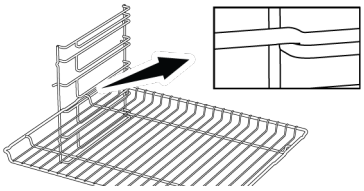
Padėkliuko uždėjimas ant virimo lentynų

Taip pat labai svarbu tinkamai uždėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Padėjus padėklą ant norimos lentynos, jo šonas, skirtas laikyti, turi būti priekyje. Siekiant geresnio virimo, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo ant vielos lentynos. Jis neturi praeiti per stabdymo lizdą, kad liestųsi su galine krosnelės sienele.



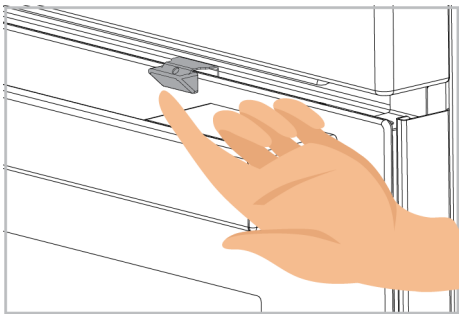
Laidinių grotelių sustabdymo funkcija

Yra sustabdymo funkcija, neleidžianti vielos grotelėms iškristi iš vielos lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išsinešti maistą. Nuimdami vielines groteles, galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti per šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.



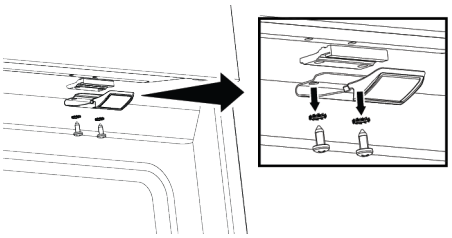
Apsauginis užraktas nuo vaikų

Ant šio gaminio orkaitės durelių yra užraktas nuo vaikų. Norėdami atidaryti orkaitės dureles, šiek tiek pakelkite plastikinę dalį į viršų ir patraukite durelių rankeną. Kai uždarysite dureles, užraktas nuo vaikų bus užrakintas.



Norėdami nuimti užraktą nuo vaikų:

Išsukite du varžtus, kuriais pritvirtinta užrakto nuo vaikų sauga, kaip parodyta paveikslėlyje. Jei norite jį naudoti dar kartą, galite jį pritvirtinti po valdymo skydeliu tvirtinimo medžiagomis.



Bendra informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą. Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gaminimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gaminimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.

- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stale rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminių kepimo būsena gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramikinės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gaminimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stale. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.
- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.
- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.
- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	180	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	2	170 - 180	30 ... 60
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	170	25 ... 40
Bandelė	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	200	20 ... 35
Visa duona	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	30 ... 45
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2 arba 3	200	30 ... 45
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50–70
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	2	250	10 ... 20

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.
- Pasibaigus kepimo laikui, mėsą palaikykite orkaitėje maždaug 10minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėsai ir neišeina pjaustant mėsą.
- Žuvys turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Gaminimo stalas mėsai, žuviai ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60–80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	60–80
Turkija (5,5 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Grilio grotelės * Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20–30

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.
- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami šildytuvo matmenų.
- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	200	30–35
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	25–35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	4	250	30–40
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Grilio grotelės - Padėkite vieną dėklą ant apatinės lentynos.	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	3	15 min. 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Nešildykite šioje kepsninėje rekomenduojamų patiekalų.					

Bandomieji maisto produktai

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklu.

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Trumpa duona (saldus sausainis)	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	140	20–30
Obuolių pyragas	Apvalios juodos metalinės formos, 20 cm skersmens, ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	50–70

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	20 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 4
Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą. Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.				

Jogurtas

Jogurto paruošimas;

1. Išimkite iš kepimo zonos visus priedus, įskaitant groteles (jei yra) ir prie grotelių ar šoninių sienelių pritvirtintas katalizines šonines sieneles (jei yra).
2. Jogurto indus padėkite ant virimo zonos apačios.
3. Paruošę jogurtą, leiskite jam pastovėti šaldytuve bent 12 valandų.

Maistas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Jogurtas	Pilnas grilis	Virimo zonos apačia	50 - 60	240 ... 360

Priežiūra ir valymas

Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai iškylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgšties ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtų inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmes nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. “Paprastas valymas garais [▸ 290]”.)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinio ženklo internetiniame puslapyje, bei nebraižantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokiu būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmes (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.

- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

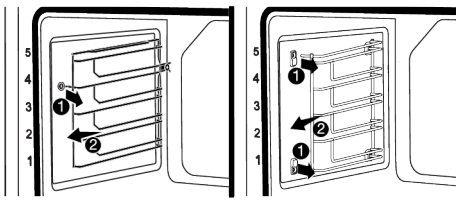
orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“ , atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

Jei gaminys pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“ , atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

Šoninės vielos lentynų nuėmimas:

1. Traukdami už šoninės sienelės priešinga kryptimi, nuimkite vielos lentynos priekį.
2. Patraukite vielos lentynėlę į save, kad ją visiškai ištrauktumėte.



3. Norint vėl uždėti lentynas, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios.

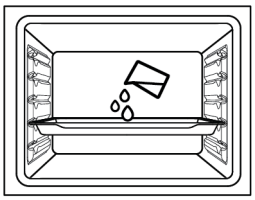
Paprastas valymas garais

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	temperatūra (°C)	Laikas min.
	Paprastas valymas garais	100	15

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliekančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į dėklą įpilkite 500 ml vandens ir padėkite ant 2-osios orkaitės lentynos.

Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.



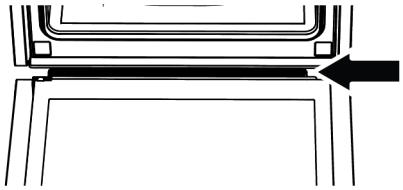
3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 15 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausu skudurėliu.

Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuosis orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaite gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusausinkite.



Orkaitės durelių valymas

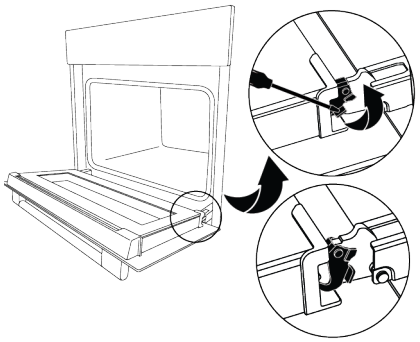
Norėdami jas išvalyti, galite nuimti orkaitės dureles ir durelių stiklus. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose **"Krosnelės durelių nuėmimas"** ir **"Vidinių durų stiklų nuėmimas"**. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba

kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Jei kalkių likučiai gali susidaryti ant orkaitės stiklo, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

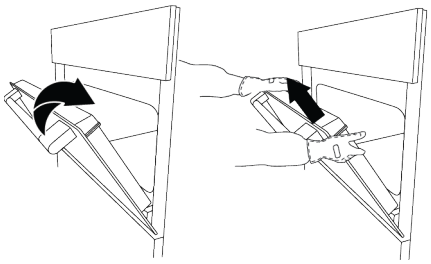
Krosnelės durelėms ir stiklui valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielos vatos ar baliklių.

Krosnelės durelių nuėmimas

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durų vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami juos įrankiu žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



3. Nustatykite orkaitės dureles į pusiau atvirą padėtį.

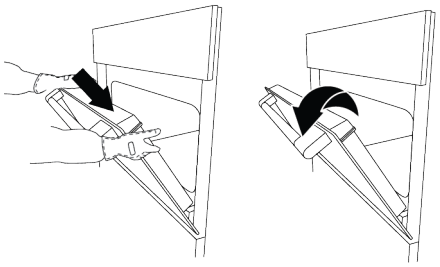


4. Patraukite išimtas dureles aukštyn, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir išimkite.

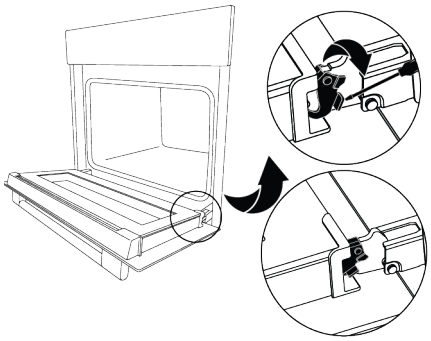
Nedėkite pirštų aplink vyrius, kurie turi stiprią spyruoklę ir gali sužeisti pirštus.

Norėdami vėl uždėti dureles

1. Nustatykite orkaitės dureles į pusiau atvirą padėtį.



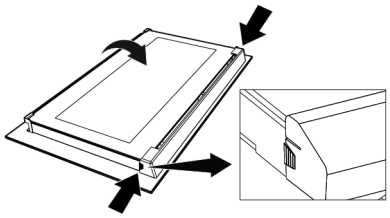
2. Pastumkite išimtas dureles žemyn, kad padėtumėte jas iš dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir visiškai atidarykite orkaitės dureles.
3. Uždarykite spaustukus priekinių durų vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami juos įrankiu į viršų, kaip parodyta paveikslėlyje.

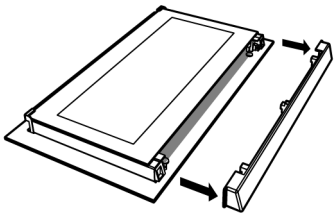


Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

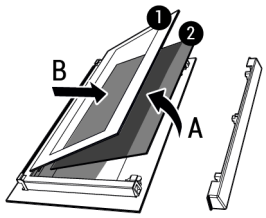
Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima nuimti valymui.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Patraukite prie priekinių durelių viršutinės dalies pritvirtintą plastikinį komponentą į save vienu metu spausdami slėgio taškus abiejose komponento pusėse ir jį nuimkite.





3. Kaip parodyta paveikslėlyje, švelniai pakelkite vidinį stiklą (1) link **“A”** tada nuimkite jį traukdami link **“B”**.



1 Vidinis stiklas 2 Vidinis stiklas

4. Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą (2), pakartokite tą pačią procedūrą, kad jį nuimtumėte (2).
5. Pirmasis durelių pergrupavimo veiksmas yra vidinio stiklo (2) surinkimas. Padėkite nuožulnų stiklo kraštą, kad pasiektumėte nuožulnų plastikinės angos kraštą. (Jei jūsų gaminys turi vidinį stiklą). Vidinis stiklas (2) turi būti pritvirtintas prie plastikinės angos, esančios arčiausiai vidinio stiklo (1).
6. Surinkdami vidinį stiklą (1) atkreipkite dėmesį, kad išspausdintą stiklo pusę padėtumėte ant vidinio stiklo. Labai svarbu uždėti apatinius vidinio stiklo (1) kampus, kad jie atitiktų apatines plastikines angas.
7. Stumkite plastikinį komponentą link rėmo, kol išgirsite "spragtelėjimą".

Orkaitės lempos valymas

Tuo atveju, jei krosnelės lempos stiklinės durelės kepimo zonoje tampa nešvarios, nuvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, orkaitės lempą galite pakeisti vadovaudamiesi toliau pateiktais skyriais.

Krosnelės lempos keitimas

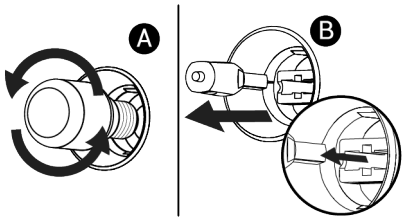
Bendrieji įspėjimai

- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus prieš keisdami orkaitės lempą, atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Ši orkaitė maitinama mažesnės nei 40 W, mažesnio nei 60 mm aukščio, mažesnio nei 30 mm skersmens kaitinamąja lempa arba mažesnės nei 60 W galios halogenine lempa su G9 lizdais. Lemputės tinka naudoti esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotųjų tarnybų arba licencijuotų specialistų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Lempos padėtis gali skirtis nuo pavaizduotos paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinka naudoti namų kambarių apšvietimui. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jei jūsų orkaitėje yra apvali lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros.
2. Nuimkite stiklinį dangtelį pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.

3. Jei jūsų orkaitės lempa yra (A) tipo, kaip parodyta paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Uždėkite stiklinį dangtelį.

Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitei veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiui šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksenos veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veiksena	0,3	-
Budėjimo veiksena	-	-
Budėjimo veiksena rodant informaciją arba būseną	-	-
Tinklinė budėjimo veiksena	-	-

* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiama į automatinę budėjimo veikseną, išjungties veikseną arba tinklinę budėjimo veikseną, suapvalintas iki artimiausios minutės

Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	595/594/567
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	590-600 /560 /maž.550
Įtampa / dažnis	220-240 V ~; 50/60 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,4
Orkaitės tipas	Orkaitė su ventiliatoriumi
Energijos efektyvumo klasė	A
Naudojamas tūris (L)	72
Prietaiso masė (M) (Grynasis svoris) kg	30
Energijos efektyvumo indeksas, tenkantis vienai ertmei EEI ertmei	95,3

Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaičių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / iEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis kepimas.

Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

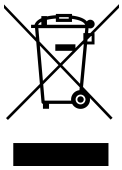
Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų direktyva

Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite.

Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.

IKEA garantija

Norėdami pasinaudoti gaminio garantija arba gauti techninę pagalbą

Susisiekite su IKEA klientų aptarnavimo tarnyba — nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

Norėdami užpildyti prašymą dėl paslaugos savitarnos portale ir lengviau rasti informaciją apie gaminį arba su juo susijusias atsargines dalis, užsirašykite IKEA prekės numerį (8 skaitmenų) ir serijos numerį, esančius ant gaminio etiketės.

SAUGOKITE PIRKIMO IR (ARBA) PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Tai jūsų pirkimo dokumentas, be kurio garantija negalioja. Kvite taip pat nurodomas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir IKEA gaminio numeris (8 skaitmenys).

Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite kartu su prietaisu pateiktą techninę dokumentaciją.

SATURS

Drošības noteikumi 296
Izstrādājuma ievads 300
Produkta vadības paneļa ievads un lietošana 300
Pirmā Lietošana 301
Cepeškrāsns izmantošana 301
Cepeškrāsns darbības funkcijas 302
Produkta piederumi 303
Produkta piederumu izmantošana 303
Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu 303
Apkope un tīrīšana 307
Problēmu novēršana 310
Tehniskās specifikācijas 310
Vides instrukcijas 311
IKEA garantija 311

⚠ Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir iekļauti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja produkts tiek nodots kādam citam personīgai lietošanai vai lietotiem mērķiem, ir jāsniedz arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Šo norādījumu neievērošana anulē garantiju.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet un nenomainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājuma tehniskas izmaiņas.

⚠ Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībās un veikalu, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
- Cepeškrāsni var izmantot pārtikas atkausēšanai, cepšanai un grilēšanai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot plākšņu sildīšanai, žāvēšanai, uz roktura uzkarinot dvieļus vai drēbes.

⚠ Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība

- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Kad durvis ir atvērtas, nelieciet uz tām smagus priekšmetus un neļaujiet bērniem uz tām sēdēt. Krāsns var apgāzties vai sabojāt durvju eņģes.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.

⚠ Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim.

Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Pārliecinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
- Cepeškrāsns aizmugurējā virsma kļūst karsta, kad tā tiek izmantota. Strāvas kabeļi nedrīkst pieskarties izstrādājuma aizmugurējai virsmai. Pretējā gadījumā tas var tikt bojāts.
- Nelieciet elektriskos kabeļus cepeškrāsns durvīs un nelieciet tos virs karstām virsmām. Pretējā gadījumā kabeļa izolācija var izkust un izraisīt ugunsgrēku īssavienojuma dēļ.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabeļus.
- Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
- Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
- Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamos strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamos riskus.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas noteikti atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju to kārbā.

Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:
- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliecinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.

⚠ Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Izstrādājums ir smags, tas jāpārvieto vismaz diviem cilvēkiem.
- Nelietojiet durvis un/vai rokturi izstrādājuma pārvadāšanai vai pārvietošanai.

- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces. Pārnēsājiet ierīci vertikāli.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

⚠ Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpuses pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Lai izvairītos no pārkaršanas, izstrādājumu nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīviem pārsegiem.
- Gadījumos, kad aiz izstrādājumam paredzētās uzstādīšanas vietas atrodas gāzes šļūtene/caurule vai plastmasas ūdensvads, ir obligāti jānodrošina, lai starp izstrādājumu un šīm inženierkomunikācijām nebūtu kontakta. Pretējā gadījumā šļūtene/ caurule var tikt saspiesta.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

⚠ Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- Nelietojiet izstrādājumu ar noņemtu vai ieplaisājušu priekšējo durvju stiklu. Pretējā gadījumā pastāv traumu un vides bojājumu risks.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepeškrāsns rokturis nav dvieļu žāvētājs. Lietojot izstrādājumu, nepakariet uz roktura dvieļus, cimdus vai līdzīgus tekstilizstrādājumus.
- Atverot un aizverot durvis, izstrādājuma durvju eņģes kustas un var iestrēgt. Atverot/aizverot durvis, neturiet tās aiz eņģēm.

⚠ Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.

- Atverot cepeškrāsns durtiņas gatavošanas laikā vai tās beigās, ievērojiet distanci. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis.
- Ekspluatācijas laikā izstrādājums ir karsts. Jāuzmanās, lai nepieskartos karstām daļām, cepeškrāsns iekšpusei un sildelementiem.
- Strādājot ar izstrādājumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus.

⚠ Piederumu lietošana

- Ir svarīgi pareizi lietot kopā ar produktu piegādātos piederumus. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu **"Produkta piederumu izmantošana"**.
- Aizveriet cepeškrāsns durtiņas pēc tam, kad piederumi ir pilnībā iebīdīti gatavošanas telpā, pretējā gadījumā tie var atsisties pret durvju stiklu un to sabojāt.

⚠ Gatavošanas drošība

- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.
- Ēdiena atliekas gatavošanas zonā, piemēram, eļļa, var aizdegties. Pirms gatavošanas notīriet šīs atliekas.
- Saindēšanās ar pārtiku risks: Neļaujiet ēdienam nostāvēties cepeškrāsnī ilgāk par 1 stundu pirms vai pēc gatavošanas. Pretējā gadījumā var tikt izraisīta saindēšanās ar pārtiku vai slimības.
- Cepeškrāsnī nekarsējiet slēgtas formas un stikla burkas. Spiediens, kas veidojas skārda/burkā, var izraisīt tās pārsprāgšanu.
- Kad cepeškrāsns darbojas, NEKAD nenovietojiet cepšanas paplāti, traukus vai alumīnija foliju tieši uz cepeškrāsns apakšas. Karstuma uzkrāšanās var sabojāt cepeškrāsns apakšu un pat sabojāt cepeškrāsns skapi vai virtuves grīdu.

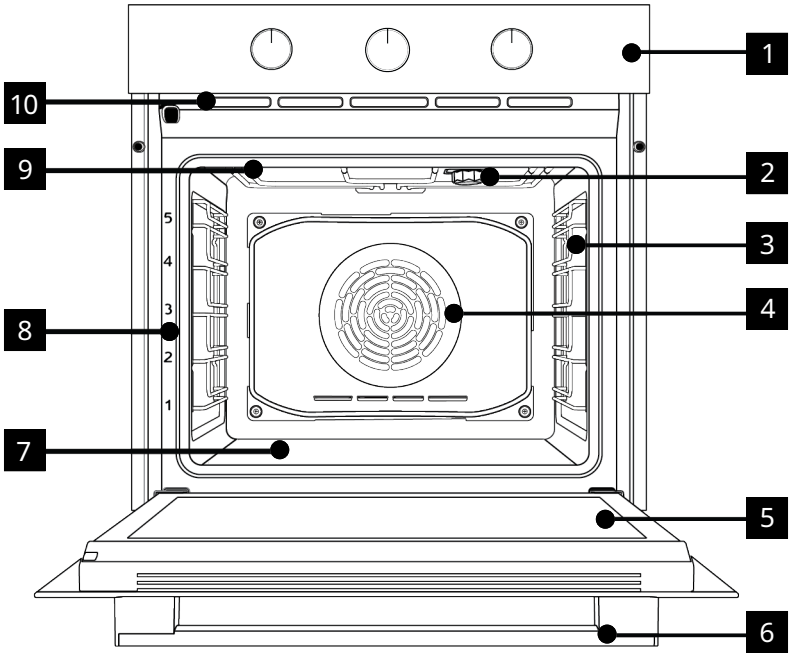
Lietojot taukainu pergamenta papīru vai līdzīgus materiālus, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus:

- Ievietojiet taukus necaurlaidīgu papīru virtuves traukā vai uz cepeškrāsns piederumiem (paplātes, stiepļu režģa utt.) ar ēdienu un ievietojiet uzkarsētā cepeškrāsnī.
- Lai izvairītos no riska pieskarties cepeškrāsns sildelementiem un kavēt karstā gaisa plūsmu, noņemiet visas liekās taukvielas necaurlaidīgā papīra daļas, kas karājas no piederumiem vai traukiem. Neizmantojiet pret taukiem necaurlaidīgu papīru, ja cepeškrāsns temperatūra ir augstāka par ražotāja norādīto maksimālo lietošanas temperatūru. Nekādā gadījumā nelieciet taukus necaurlaidīgu papīru uz cepeškrāsns pamatnes.
- Uzkarsēšanas laikā nenovietojiet to uz piederumiem.
- Vienmēr nospiediet uz leju ar šķīvi vai līdzīgu priekšmetu, lai nepieļautu, ka gaisa cirkulācija cepeškrāsns iekšienē izplūst.
- Nosedziet tikai nepieciešamo virsmu paplātes iekšpusē.
- Pēc katras lietošanas reizes paplāte ir jāiztīra un jānomaina paplātei izmantotais necaurlaidīgais papīrs vai līdzīgi materiāli. Pretējā gadījumā šķidrumi, kas pil uz paplātes, var izraisīt smēķēšanu vai pat aizdegties.
- Atverot produkta vāku, rodas gaisa plūsma. Tauku necaurlaidīgs papīrs var nonākt saskarē ar sildīšanas elementiem un aizdegties.
- Izmantojot stiepļu grilu, uz apakšējā režģa jānovieto paplāte. Pretējā gadījumā pārtikas eļļa un citas sastāvdaļas, kas pil uz cepeškrāsns dibena, var radīt spēcīgus dūmus un izraisīt liesmas.
- Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.

⚠ Apkopes un Tīrīšanas Drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Cepeškrāsns priekšējo durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vati vai balinātājus. Šie materiāli var izraisīt stikla virsmu saskrāpēšanu un bojāšanu.

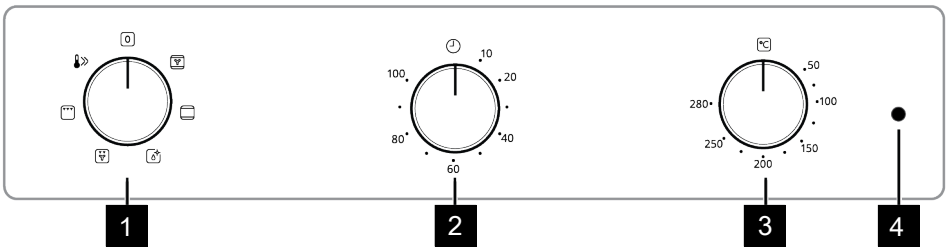
Izstrādājuma ievads



1	Vadības panelis	**2**	Lampiņa
3	Stiepļu plaukti	**4**	Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)
5	Durvis	**6**	Rokturis
7	Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)	**8**	Plaukta pozīcija
9	Augšējais sildītājs	**10**	Ventilācijas caurumi

Produkta vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā jūs varat atrast produkta vadības paneļa pārskatu un pamata lietojumus. Atkarībā no produkta veida var atšķirties attēli un dažas funkcijas.



1	Funkcijas izvēles poga	**2**	Taimera poga
3	Temperatūra izvēles poga	**4**	Termostata lampa

Funkcijas izvēles poga

Cepeškrāsns darbības funkcijas varat izvēlēties ar funkciju izvēles pogu. Lai izvēlētos, pagrieziet pa kreisi/pa labi no aizvērtās (augšējās) pozīcijas.

Temperatūra izvēles poga

Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā no aizvērtā (augšējā) stāvokļa, lai izvēlētos.

Taimera poga

Taimeris neietekmē cepeškrāsns funkcijas. To izmanto brīdinājuma nolūkos. Piemēram, modinātājpulksteni var izmantot, ja vēlaties apgriezt ēdienu cepeškrāsnī noteiktā laikā. Tiklīdz iestatītais laiks ir beidzies, taimeris izstaro skaņas signālu.

Cepeškrāsns iekšējās temperatūras indikators

Cepeškrāsns iekšējo temperatūru var saprast no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības paneļa. Termostata lampiņa iedegas, kad izstrādājums sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra cepeškrāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal iedegas.

Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.
3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. “Cepeškrāsns darbības funkcijas”. Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsni.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

Pirms piederumu izmantošanas:

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

PAZIŅOJUMS: Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

Elektriskais savienojums

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms elektroinstalācijas darbu uzsākšanas atvienojiet produktu no elektriskā pieslēguma. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Savienojiet izstrādājumu ar iezemētu kontaktligzdu/līniju, kas ir aizsargāta ar atbilstošas jaudas miniatūru slēdzi, kā norādīts tabulā "Tehniskās specifikācijas". Lietojot izstrādājumu ar transformatoru vai bez tā, uzticiet zemējuma uzstādīšanu kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par jebkādiem zaudējumiem, kas varētu rasties, ja produkts tiek lietots bez zemējuma instalācijas saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Ražojumu elektrotīklam var pievienot tikai pilnvarota un kvalificēta persona, un ražojuma garantija sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas var rasties nepilnvarotu personu darbību rezultātā.
- Elektriskais kabelis nedrīkst būt saspiests, salocīts, saspiests vai pieskarties karstām izstrādājuma daļām. Ja elektriskais kabelis ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai ugunsgrēka risks!
- Elektrotīkla datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz izstrādājuma datu plāksnīti. Nominālvērtības plāksnīte ir redzama, kad tiek atvērtas ierīces durvis vai apakšējais vāks, vai arī tā atrodas ierīces aizmugurējā sienā atkarībā no ierīces tipa.
- Pēc uzstādīšanas strāvas kabeļa kontaktdakšai jābūt viegli sasniedzamā vietā (nevirziet to virs plīts). Strāvas pieslēgumā neizmantojiet pagarinātāju vai vairākas kontaktligzdas.
- un jāizmanto atbilstoša kontaktligzda/līnija un kontaktdakša krāsnij. Gadījumā, ja izstrādājuma jaudas ierobežojumi pārsniedz spraudņa un kontaktligzdas/vada pašreizējo spēju, izstrādājums jāpievieno, izmantojot fiksētu elektroinstalāciju, tieši neizmantojot kontaktdakšu un kontaktligzdu/vadu.

Ja jūsu ierīcei ir barošanas vads un kontaktdakša:

Izveidojiet ierīces elektrisko savienojumu, pievienojot to zemētai kontaktligzdai.

Cepeškrāsns izmantošana

Vispārīga informācija par cepeškrāsns lietošanu

Dzesēšanas ventilators

Jūsu izstrādājumam ir dzesēšanas ventilators. Dzesēšanas ventilators tiek aktivizēts automātiski, kad nepieciešams, un atdzesē gan izstrādājuma priekšpusi, gan mēbeles. Kad dzesēšanas process ir pabeigts, tas tiek automātiski deaktivizēts. Pār cepeškrāsns durvīm iznāk karsts gaiss. Nepārsedziet šīs ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā cepeškrāsns var pārkarst. Dzesēšanas ventilators turpina darboties cepeškrāsns darbības laikā vai pēc cepeškrāsns izslēgšanas (aptuveni 20-30 minūtes). Ja gatavojat, ieprogrammējot cepeškrāsns taimeri, cepšanas laika beigās dzesēšanas ventilators izslēdzas ar visām funkcijām. Lietotājs nevar noteikt dzesēšanas ventilatora darbības laiku. Tas automātiski ieslēdzas un izslēdzas. Tā nav kļūme.

Cepeškrāsns apgaismojums

Cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas, kad cepeškrāsns sāk cept. Apgaismojums ir ieslēgts cepšanas laikā.

Cepeškrāsns vadības bloka darbība

Krāsns ieslēgšana

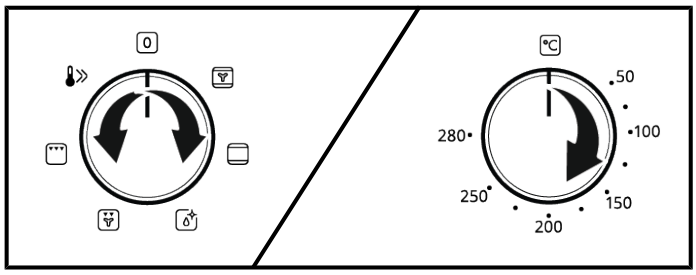
Izvēloties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot ar funkciju izvēles pogu, un iestatot noteiktu temperatūru ar temperatūras pogu, krāsns sāk darboties.

Krāsns izslēgšana

Jūs varat izslēgt cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras pogu pozīcijā OFF (Uz augšu).

Temperatūras un krāsns darbības funkcijas izvēle

Jūs varat gatavot, veicot manuālu vadību (pēc savas kontroles), izvēloties jūsu ēdienam raksturīgo temperatūru un darbības funkciju.



1. Ar funkciju atlases pogu izvēlieties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.
2. Iestatiet temperatūru, kuru vēlaties gatavot, izmantojot temperatūras pogu.

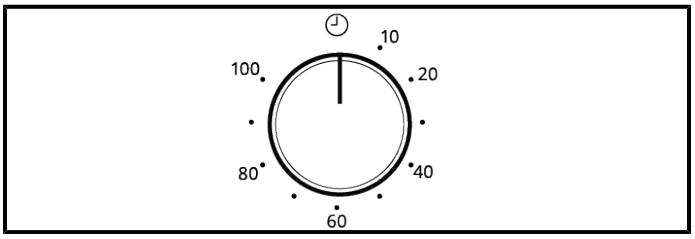
⇨ Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un termostata lampiņa iedegsies. Kad temperatūra cepeškrāsnī sasniedz vēlamo temperatūru, termostata lampiņa izslēdzas. Pēc cepšanas cepeškrāsns pati neizslēdzas. Jums pašam jākontrolē cepšana un tā jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras regulatoru pozīcijā OFF (Izslēgts) (uz augšu).

Taimera iestatīšana

Taimera funkcija netraucē ēdiena gatavošanu. Tas ļauj izmantot minūšu minētāju, kad gatavošanas funkcija ir aktīva vai pat kad cepeškrāsns ir izslēgta.

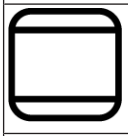
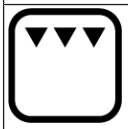
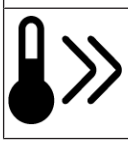
Lai iestatītu taimeri:

1. Pagrieziet taimera pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz maksimālajam iestatījumam.
2. Pēc tam pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai izvēlētos vēlamo laiku.



Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējā sildīšana / Viegla tīrīšana ar tvaiku	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Pilns grils	*	Lielais grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	*	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Būsters	-	Visi cepeškrāsns sildītāji darbojas. Šo darbības funkciju izmanto, lai ātri uzsildītu cepeškrāsni līdz vajadzīgajai temperatūrai (priekšsildīšana). Neizmantojiet to ēdiena gatavošanai.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas. Ja temperatūra ir iestatīta uz 280°C, iekšējā temperatūra var mainīties. Tas var palielināties par aptuveni 35°C vai samazināties par aptuveni 15°C.

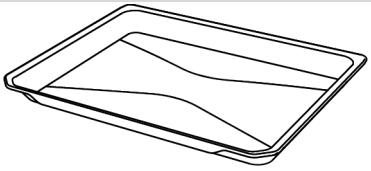
Produkta piederumi

Jūsu produktā ir dažādi piederumi. Šajā sadaļā ir pieejams piederumu apraksts un pareizas lietošanas apraksts. Atkarībā no produkta modeļa komplektācijā iekļautais piederums ir atšķirīgs. Visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi var nebūt pieejami jūsu produktā.

Ierīces iekšpusē esošās paplātes karstuma ietekmē var deformēties. Tas neietekmē funkcionalitāti. Deformācija pazūd, kad paplāte ir atdzesēta.

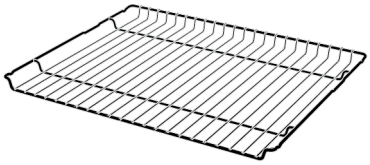
Standarta paplāte

To izmanto konditorejas izstrādājumu, saldētu pārtikas produktu un lielu gabalu cepšanai.



Stiepļu grils

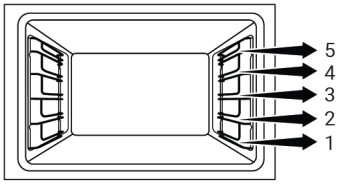
To izmanto cepšanai vai cepamā, cepamā un sautējamā ēdiena novietošanai vēlamajā plauktā.



Produkta piederumu izmantošana

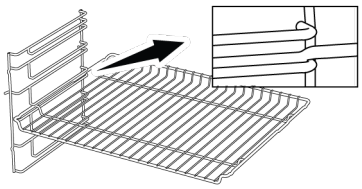
Gatavošanas plaukti

Gatavošanas zonā ir 5 plauktu novietojuma līmeņi. Plauktu secību var redzēt arī skaitļos uz cepeškrāsns priekšējā rāmja.



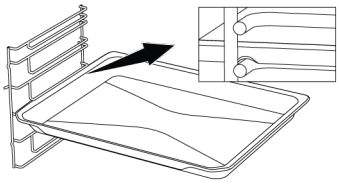
Stiepļu grila novietošana uz gatavošanas plauktiem

Ir svarīgi pareizi novietot stiepļu restes uz stiepļu sānu plauktiem. Novietojot stiepļu restes uz vēlamā plaukta, atvērtajai daļai jābūt priekšpusē. Lai labāk pagatavotu ēdienu, stiepļu restēm jābūt nostiprinātām uz stiepļu plaukta pieturas punkta. Tas nedrīkst iet pāri apstāšanās punktam, lai saskartos ar krāsns aizmugurējo sienu.



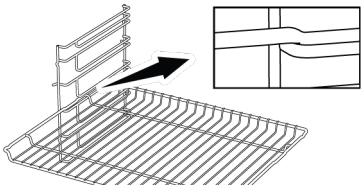
Paplātes novietošana uz gatavošanas plauktiem

Ir svarīgi arī pareizi novietot paplātes uz stieples sānu plauktiem. Novietojot paplāti uz vēlamā plaukta, tās sānam, kas paredzēts turēšanai, jābūt priekšpusē. Lai labāk pagatavotu ēdienu, paplātei jābūt nostiprinātai uz apturēšanas ligzdas uz stiepļu plaukta. Tas nedrīkst iet pāri apturēšanas kontaktligzdai, lai saskartos ar krāsns aizmugurējo sienu.



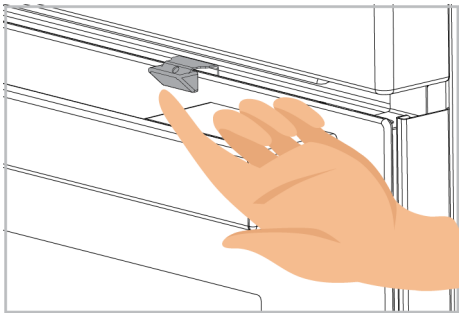
Stiepļu režģa apturēšanas funkcija

Ir apturēšanas funkcija, lai novērstu stiepļu režģa izkļūšanu no stiepļu plaukta. Izmantojot šo funkciju, jūs varat viegli un droši izņemt ēdienu. Noņemot stiepļu režģi, varat to vilkt uz priekšu, līdz tas sasniedz apstāšanās punktu. Jums ir jāpāriet pāri šim punktam, lai to pilnībā noņemtu.



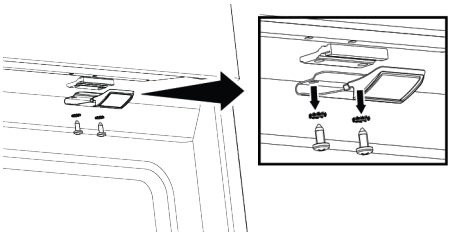
Bērnu drošības slēdzene

Šim produktam ir bērnu slēdzene uz cepeškrāsns durvīm. Lai atvērtu krāsns durvis, paceliet plastmasas daļu nedaudz uz augšu un pavelciet durvju rokturi. Aizverot durvis, bērnu slēdzene tiks aizslēgta pati.



Lai noņemtu bērnu bloķētāju:

Izskrūvējiet divas skrūves, kas nostiprina bērnu slēdzenes drošību, kā parādīts attēlā. Ja vēlaties to izmantot atkārtoti, varat to nostiprināt zem vadības paneļa ar stiprinājuma materiāliem.



Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

Turklāt šajā sadaļā ir aprakstīti daži ēdieni, kurus pārbaudījis ražotājs, un šiem ēdieniem vispiemērotākos iestatījumus. Tiek norādīti arī šiem ēdieniem piemēroti cepeškrāsns iestatījumi un piederumi.

Vispārīgi brīdinājumi par cepšanu cepeškrāsnī

- Atverot cepeškrāsns durvis cepšanas laikā vai pēc tās, var izdalīties karsts apdedzinošs tvaiks. Tvaiks var apdedzināt roku, seju un/vai acis. Atverot cepeškrāsns durvis, turieties prom.
- Intensīvs tvaiks, kas rodas cepšanas laikā, temperatūras starpības dēļ cepeškrāsns iekšpusē un ārpusē, kā arī uz mēbeļu augšējām daļām var veidot kondensēta ūdens pilienus. Tā ir normāla un fiziska parādība.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.
- Pirms sākat gatavot, vienmēr izņemiet no cepeškrāsns neizmantotos piederumus. Piederumi, kas paliks cepeškrāsnī, var neļaut jūsu ēdienam gatavoties, izmantojot pareizās vērtības.
- Attiecībā uz ēdienu, kuru gatavojat pēc savas receptes, varat atsaukties uz līdzīgiem ēdieniem, kas sniegti gatavošanas tabulās.
- Komplektā iekļauto piederumu izmantošana nodrošina vislabāko ēdiena gatavošanas kvalitāti. Vienmēr ievērojiet ražotāja sniegtos brīdinājumus un informāciju par ārējiem virtuves piederumiem, kurus izmantosit.
- Nogrieziet taukus necaurlaidīgu papīru, kuru izmantosit ēdiena gatavošanai, piemērotā izmērā. Taukus necaurlaidīgi papīri, kas pārkaras pāri traukam, var radīt apdegumu risku un ietekmēt jūsu ēdiena cepšanas kvalitāti. Izmantojiet taukus necaurlaidīgu papīru norādītajā temperatūras diapazonā.
- Lai ēdiena cepšana būtu laba, novietojiet ēdienu uz ieteiktā pareizā plaukta. Cepšanas laikā nemainiet plaukta stāvokli.

Konditorejas izstrādājumi un cepeškrāsns ēdieni

Vispārīgā informācija

- Lai iegūtu labu gatavošanas kvalitāti, mēs iesakām izmantot izstrādājuma piederumus. Ja izmantosiet ārēju virtuves trauku, dodiet priekšroku tumšiem, nelipīgiem un karstumizturīgiem izstrādājumiem.
- Ja gatavošanas tabulā ir ieteicama priekšsildīšana, pēc iepriekšējās uzsildīšanas noteikti ielieciet ēdienu cepeškrāsnī.
- Ja gatavojat, izmantojot gatavošanas traukus uz stiepļu grila, novietojiet to stiepļu režģa vidū, nevis pie aizmugurējās sienas.
- Visiem konditorejas izstrādājumu izgatavošanai izmantotajiem materiāliem jābūt svaigiem un istabas temperatūrā.
- Ēdienu gatavošanas statuss var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un trauku lieluma.
- Metāla, keramikas un stikla veidnes pagarina gatavošanas laiku, un konditorejas izstrādājumu apakšējās virsmas neapbrūninās vienmērīgi.
- Ja izmantojat cepamo papīru, uz ēdiena apakšējās virsmas var novērot nelielu brūnumu. Šādā situācijā jums var būt nepieciešams pagarināt gatavošanas laiku par aptuveni 10 minūtēm.
- Gatavošanas tabulās norādītās vērtības tiek noteiktas mūsu laboratorijās veikto testu rezultātā. Jums piemērotas vērtības var atšķirties no šīm vērtībām.
- Novietojiet ēdienu uz atbilstoša plaukta, kas ieteikts gatavošanas tabulā. Uzskatiet cepeškrāsns apakšējo plauktu kā 1. plauktu.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Padomi kūku cepšanai

- Ja kūka ir pārāk sausa, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet cepšanas laiku.
- Ja kūka ir mitra, izmantojiet nelielu daudzumu šķidruma vai samaziniet temperatūru par 10°C.
- Ja kūkas augšdaļa ir apdegusi, ielieciet to uz apakšējā plaukta, pazeminiet temperatūru un palieliniet cepšanas laiku.
- Ja kūkas iekšpuse ir labi izcepusies, bet ārpuse ir lipīga, izmantojiet mazāk šķidruma, samaziniet temperatūru un palieliniet gatavošanas laiku.

Padomi konditorejas izstrādājumiem

- Ja konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss, palieliniet temperatūru par 10°C un saīsiniet gatavošanas laiku. Mitriniet mīklas loksnes ar mērci, kas sastāv no piena, eļļas, olu un jogurta maisījuma.
- Ja konditorejas izstrādājumi tiek gatavoti lēnām, pārliecinieties, vai jūsu sagatavotais mīklas biezums nepāriet pāri paplātei.
- Ja konditorejas izstrādājumu virsma ir brūnināta, bet apakša nav pagatavota, pārliecinieties, vai mīklas apakšā nav par daudz mērces, ko izmantosit konditorejas izstrādājumiem. Vienmērīgai brūnināšanai mēģiniet mērci vienmērīgi sadalīt starp mīklas loksnēm un konditorejas izstrādājumiem.
- Cepiet savus konditorejas izstrādājumus gatavošanas tabulā norādītajā vietā un temperatūrā. Ja apakšdaļa joprojām nav pietiekami brūna, novietojiet to uz apakšējā plaukta nākamajai cepšanas reizei.

Gatavošanas galds mīklas izstrādājumiem un cepeškrāsnī gatavojamai pārtikai

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kūka uz paplātes	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	180	30 ... 45
Kūka veidnē	Kūkas veidne uz stiepļu grila **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	170 - 180	30 ... 60
Cepumi	Konditorejas paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	170	25 ... 40
Maizīte	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	200	20 ... 35

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Visa maize	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	200	30 ... 45
Lazaņja	Stikla/metāla taisnstūra trauks uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2 vai 3	200	30 ... 45
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70
Pica	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	250	10 ... 20

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Gaļa, zivis un mājputni

Galvenie grilēšanas punkti

- Papildinot to ar citronu sulu un pipariem pirms ceselas vistas, tītara un lielu gaļas gabalu gatavošanas, ēdiena gatavošanas veiktspēja palielināsies.
- Gaļas bez kauliem pagatavošanai nepieciešams laiks, kas ir 15 līdz 30 minūtes ilgāks nekā filejas cepšanai.
- Uz gaļas biezuma centimetru jāaprēķina apmēram 4 līdz 5 minūtes gatavošanas laika.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, turiet gaļu cepeškrāsnī apmēram 10 minūtes. Gaļas sula labāk izdalās ceptā gaļā un neizplūst, sagriežot gaļu.
- Zivis jānovieto uz vidēja vai zema līmeņa plaukta karstumizturīgās plāksnes.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Gatavošanas galds gaļai, zivīm un putniem

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	3	15 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	60 ... 80
Cepta vista (1,8-2 kg)	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	2	15 minūtes 250/ max, pēc 190	60 ... 80
Tītars (5,5 kg)	Standarta paplāte *	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	1	25 minūtes 250/ max, pēc 180 ... 190	150 ... 210
Zivis	Stiepļu grils * Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīta apakšējā/ augšējā sildīšana	3	200	20 ... 30

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grils

Sarkanā gaļa, zivis un mājputni cepšanas laikā ātri brūnēs, saglabās skaistu garozu un neizžūs. Grilēšanai īpaši piemēroti ir steiki, iesmi, desas un sulīgi dārzeņi (tomāti, sīpoli utt.).

Vispārīgi brīdinājumi

- Grilēšanai nepiemērots ēdiens rada ugunsbīstamību. Grilējiet tikai tos ēdienus, kas ir piemēroti spēcīgai grila ugunij. Nelieciet ēdienu arī pārāk tālu grila aizmugurē. Šī ir karstākā vieta, un tauki var aizdegties.
- **Grilēšanas laikā aizveriet cepeškrāsns durvis. Nekad negrilējiet ar atvērtām cepeškrāsns durvīm. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!**

Grila galvenie punkti

- Pagatavojiet grilam līdzīga biezuma un svara ēdienus.
- Novietojiet grilējamos gabalus uz stiepļu grila vai stiepļu grila paplātes, sadalot tos, nepārsniedzot sildītāja izmērus.
- Atkarībā no grilējamo gabalu biezuma, tabulā norādītie gatavošanas laiki var atšķirties.

- Iebīdiet stiepļu režģi vai režģa paplāti cepeškrāsnī līdz vajadzīgajam līmenim. Ja jūs gatavojat ēdienu uz stiepļu režģa, pabīdiet cepeškrāsns paplāti apakšējā plauktā, lai savāktu eļļas. Cepeškrāsns paplātei, kuru plānojat bīdīt, jābūt tādam izmēram, lai tā aptvertu visu grila zonu. Šī paplāte var nebūt iekļauta izstrādājuma komplektācijā. Ielejiet nedaudz ūdens cepeškrāsns paplātē, lai to viegli notīrītu.

Grila tabula

Ventilatora atbalstīts zems grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Zivis	Stiepļu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	200	30 ... 35
Vistas gabali	Stiepļu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	25 ... 35
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	Ventilatora atbalstīts zems grils	4	250	30 ... 40
Steiks (vesels) / Cepts (1 kg)	Stiepļu grils - Novietojiet vienu paplāti uz apakšējā plaukta.	Ventilatora atbalstīts zems grils	3	15 minūtes 250, pēc 180 ... 190	90 ... 110
Neuzkarsējiet šajā grila tabulā ieteiktos ēdienus.					

Pārtikas pārbaude

- Pārtika uz šīs plīts virsmas ir pagatavota saskaņā ar EN 60350-1, lai atvieglotu produktu pārbaudi kontroles institūtos.
- Pagatavojiet gatavošanas tabulā ieteiktos ēdienus ar vienu paplāti.

Pārbaudes produktu gatavošanas galds

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Smilšu kūka (saldie cepumi)	Standarta paplāte *	Augšējās un apakšējā sildīšana	3	140	20 ... 30
Ābolu pīrāgs	Apaļa melna metāla veidne ar diametru 20 cm uz stiepļu režģa **	Augšējās un apakšējā sildīšana	2	180	50 ... 70

Visu ēdienu ieteicams priekšsildīt.

*Iespējams, ka šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā.

**Šie piederumi nav iekļauti jūsu izstrādājumā. Tie ir nopērkami piederumi.

Grils

Ēdiens	Izmantojamais piederums	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kotletes (teļa gaļa) - 12 amount	Stiepļu grils	4	250/max	20 ... 30
Grauzdiņa maize	Stiepļu grils	4	250/max	1 ... 4
Visu grilēto ēdienu ieteicams priekšsildīt 5 minūtes. Apgrieziet ēdiena gabalus pēc 1/2 no kopējā grilēšanas laika.				

Jogurts

Jogurta pagatavošana;

1. No gatavošanas zonas izņemiet visus piederumus, tostarp visus stiepļu plauktus (ja tādi ir) un visas katalītiskās sānu sienas (ja tādas ir), kas piestiprinātas pie stiepļu plauktiem vai sānu sienām.
2. Novietojiet jogurta traukus gatavošanas zonas apakšdaļā.
3. Pēc jogurta pagatavošanas ļaujiet tam vismaz 12 stundas atpūsties ledusskapī.

Ēdiens	Darbības funkcija	Plaukta pozīcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Jogurts	Pilns grils	Gatavošanas zonas apakšdaļa	50 - 60	240 ... 360

Apkope un tīrīšana

Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdenu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

Emaljētas virsmas

- Pirms gatavošanas zonas tīrīšanas, cepeškrāsns jāatdzesē. Karstu virsmu tīrīšana radīs gan ugunsbīstamību, gan emaljas virsmas bojājumus.
- Pēc katras lietošanas, emaljas virsmas notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu.
- Ja jūsu izstrādājumam ir vienkāršas tīrīšanas ar tvaiku funkcija, varat viegli tīrīt ar tvaiku nelielus un nenoturīgos netīrumus. (Skatiet sadaļu “Viegla tīrīšana ar tvaiku [▶ 308]”.)
- Sarežģītiem traipiem var izmantot tīrīšanas līdzekli, kas jūsu izstrādājumam ir rekomendēts tīmekļa vietnē, kopā ar neskrāpējošu pinuma sūkli. Nelietojiet ārēju cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stiepļu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

Tīrīšanas piederumi

Nelieciet izstrādājuma piederumus trauku mazgājamajā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

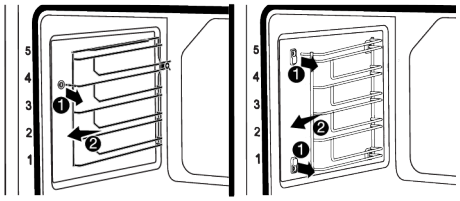
Cepeškrāsns iekšpuses (gatavošanas zonas) tīrīšana

Veiciet tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši jūsu cepeškrāsns virsmas tipiem.

Ja izstrādājums ir stiepļu plauktu modelis, pirms sānu sienu tīrīšanas noņemiet stiepļu plauktus. Pēc tam pabeidziet tīrīšanu, kā aprakstīts sadaļā "Vispārīga Tīrīšanas Informācija" atbilstoši sānu sienas virsmas tipam.

Lai noņemtu sānu stiepļu plauktus:

1. Noņemiet stieples plaukta priekšpusi, velkot to uz sānu sienas pretējā virzienā.
2. Pavelciet stiepļu plauktu pret sevi, lai to pilnībā izņemtu.



3. Lai nomainītu plauktus, procedūras, kas tiek veiktas, tos noņemot, ir jāatkārto attiecīgi apgrieztā secībā.

Viegla tīrīšana ar tvaiku

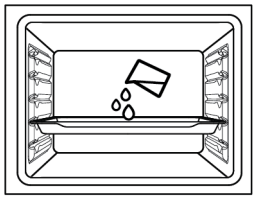
Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūra (°C)	Laiks minūtes
	Viegla tīrīšana ar tvaiku	100	15

Tas ļauj viegli notīrīt netīrumus (nepaliek uz ilgu laiku), ko mīkstina cepeškrāsns iekšpusē esošais tvaiks un ūdens pilieni, kas kondensējas krāsns iekšējās virsmās.

1.

2. Ielejiet 500 ml ūdens paplātē un novietojiet to uz cepeškrāsns 2. plauktā.

Nelietojiet destilētu vai filtrētu ūdeni. Izmantojiet tikai sagatavotu ūdeni. Ūdens vietā nelietojiet viegli uzliesmojošus, alkoholiskus vai cietus daļiņu šķīdumu.



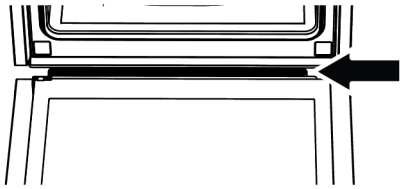
3. Iestatiet cepeškrāsni vieglas tīrīšanas ar tvaiku darba režīmā un 15 minūtes darbiniet 100°C temperatūrā.

Nekavējoties atveriet durvis un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mitru sūkli vai drānu. Atverot durvis, tiks atbrīvots tvaiks. Tas var radīt apdegumu risku. Uzmanieties, atverot durvis.

Noturīgiem netīrumiem notīriet izstrādājumu, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.

Vienkāršajā tvaika tīrīšanas funkcijā ir paredzēts, ka pievienotais ūdens iztvaiko un kondensējas uz cepeškrāsns iekšpuses un cepeškrāsns durvīm, lai mīkstinātu jūsu cepeškrāsnī radušos vieglos netīrumus. Uz cepeškrāsns durtiņām var veidoties kondensāts, kas pēc cepeškrāsns durtiņu atvēršanas var nopilēt. Pēc cepeškrāsns durvju atvēršanas noslaukiet kondensātu.

Pēc kondensāta veidošanās cepeškrāsns iekšpusē baseina kanālā zem krāsns var veidoties peļķe vai mitrums. Pēc lietošanas noslaukiet šo baseina kanālu ar mitru drānu un pēc tam nosusiniet.



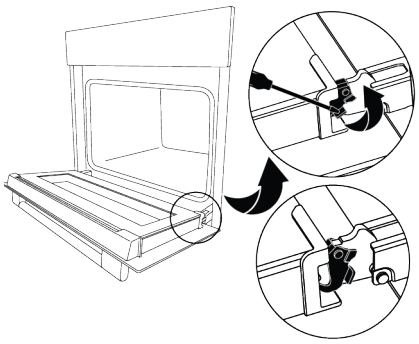
Cepeškrāsns durvju tīrīšana

Jūs varat noņemt cepeškrāsns durvis un durvju stiklus, lai tos notīrītu. Kā noņemt durvis un logus, ir izskaidrots sadaļās **"Krāsns durvju noņemšana"** un **"Durvju iekšējo stiklu noņemšana"**. Pēc durvju iekšējo stiklu noņemšanas notīriet tos ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drānu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Lai iegūtu kaļķa atliekas, kas var veidoties uz krāsns stikla, noslaukiet stiklu ar etiķi un noskalojiet.

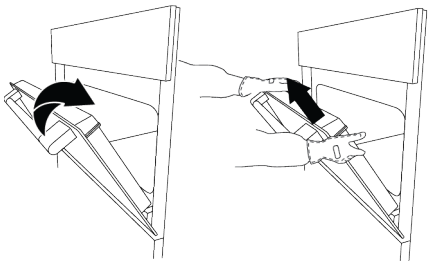
Krāsns durvju un stikla tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus, stiepļu vati vai balinātājus.

Cepeškrāsns durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Atveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, nospiežot tās ar instrumentu uz leju, kā parādīts attēlā.



3. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā pozīcijā.

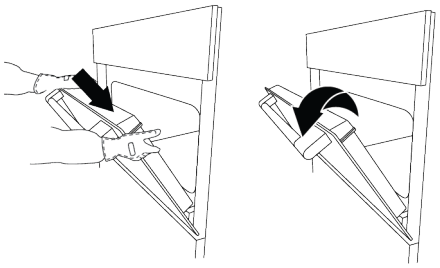


4. Pavelciet izņemtās durvis uz augšu, lai atbrīvotu tās no labās un kreisās eņģes, un noņemiet tās.

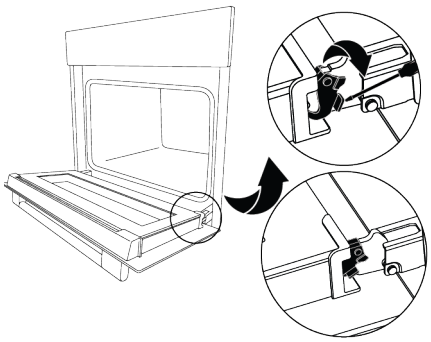
Nelieciet pirkstus ap eņģēm, kurām ir spēcīga atspere un kuras var savainot pirkstus.

Durvju atkārtota piestiprināšana

1. Novietojiet cepeškrāsns durvis pusatvērtā pozīcijā.



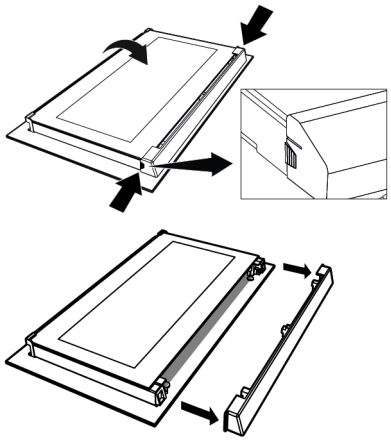
2. Nospiediet izņemtās durvis uz leju, lai novietotu tās no labās un kreisās eņģes, un pilnībā atveriet krāsns durvis.
3. Aizveriet skavas priekšējo durvju eņģu ligzdā pa labi un pa kreisi, stumjot tās ar rīku uz augšu, kā parādīts attēlā.



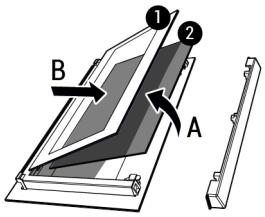
Cepeškrāsns durvju iekšējā stikla noņemšana

Izstrādājuma priekšējo durvju iekšējo stiklu var izņemt tīrīšanai.

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.
2. Pavelciet plastmasas detaļu, kas piestiprināta priekšējo durvju augšējai daļai, pret sevi, vienlaikus nospiežot spiediena punktus abās detaļas pusēs, un noņemiet to.



3. Kā parādīts attēlā, viegli paceliet iekšējo stiklu (1) virzienā uz **'A'** un pēc tam noņemiet, velkot virzienā uz **'B'**.



1 Vistālāk uz iekšu esošais stikls

2 Iekšējais stikls

4. Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls (2), atkārtojiet to pašu procesu, lai to atdalītu (2).
5. Pirmais durvju pārgrupēšanas solis ir iekšējā stikla (2) samontēšana. Novietojiet stikla slīpo malu, lai tā saskartos ar plastmasas spraugas slīpoto malu. (Ja jūsu izstrādājumam ir iekšējais stikls). Iekšējais stikls (2) jāpiestiprina pie plastmasas spraugas, kas ir vistuvāk iekšējam stiklam (1).
6. Samontējot iekšējo stiklu (1), pievērsiet uzmanību, lai stikla iespiestā puse būtu novietota uz iekšējā stikla. Ir svarīgi novietot iekšējā stikla (1) apakšējos stūrus tā, lai tie saskartos ar apakšējām plastmasas spraugām.
7. Bīdiet plastmasas detaļu rāmja virzienā, līdz atskan "klikšķa" skaņa.

Cepeškrāsns lampas tīrīšana

Gadījumā, ja cepeškrāsns lampas stikla durvis gatavošanas zonā kļūst netīras; notīriet ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drānu vai sūkli un nosusiniet ar sausu drānu. Krāsns lampas bojājuma gadījumā jūs varat nomainīt krāsns lampu, sekojot nākamajām sadaļām.

Krāsns lampas nomaiņa

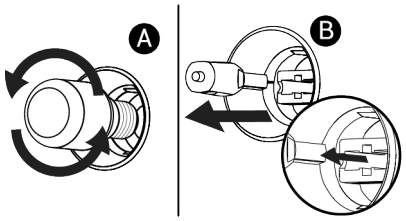
Vispārīgi brīdinājumi

- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska pirms cepeškrāsns lampas nomaiņas, atvienojiet ierīci un pagaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Karstas virsmas var radīt apdegumus!
- Šo cepeškrāsni darbina kvēlspuldze, kuras jauda ir mazāka par 40 W, augstums ir mazāks par 60 mm, diametrs ir mazāks par 30 mm, vai halogēna lampa ar G9 kontaktligzdām, kuru jauda ir mazāka par 60 W. Lampas ir piemērotas darbam temperatūrā virs 300 °C. Cepeškrāsns lampas var iegādāties no pilnvarotiem dienestiem vai licencētiem tehniķiem. Šis produkts satur G enerģijas klases lampu.
- Lampas novietojums var atšķirties no attēlā redzamā.
- Šajā produktā izmantotā lampa nav piemērota lietošanai mājas istabu apgaismojumā. Šīs lampas mērķis ir palīdzēt lietotājam redzēt pārtikas produktus.
- Šajā izstrādājumā izmantotajām lampām jāiztur ārkārtēji fiziski apstākļi, piemēram, temperatūra virs 50 °C.

Ja jūsu cepeškrāsnij ir apaļa lampa,

1. Atvienojiet ierīci no elektrības.
2. Noņemiet stikla vāku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

3. Ja jūsu cepeškrāsns lampas tips ir (A), kas parādīts zemāk esošajā attēlā, pagrieziet cepeškrāsns lampu, kā parādīts attēlā, un nomainiet to ar jaunu. Ja tas ir (B) tipa modelis, izvelciet to, kā parādīts attēlā, un nomainiet ar jaunu.



4. Uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu.

Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

Cepeškrāsns darbības laikā izplūst tvaiks.

- Darbības laikā ir normāli redzēt tvaikus. >>> Tā nav kļūda.

Gatavošanas laikā parādās ūdens pilieni

- Gatavošanas laikā radītais tvaiks, saskaroties ar aukstām virsmām ārpus izstrādājuma, kondensējas un var veidot ūdens pilienus. >>> Tā nav kļūda.

Kamēr izstrādājums sasilst un atdziest, ir dzirdamas metāla skaņas.

- Metāla daļas karsējot var izplesties un radīt skaņas. >>> Tā nav kļūda.

Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

Cepeškrāsns apgaismojums nedeg.

- Cepeškrāsns lampa var būt bojāta. >>> Nomainiet cepeškrāsns lampu.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Cepeškrāsns nesilda.

- Cepeškrāsns var nebūt iestatīta uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru. >>> Iestatiet cepeškrāsni uz noteiktu gatavošanas funkciju un/vai temperatūru.
- Nav elektrības. >>> Pārliecinieties, vai elektrotīkls darbojas, un pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet drošinātājus vai atkārtoti aktivizējiet tos.

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	0,3	-
Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	-	-
Tīklota gaidstāve	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	595/594/567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,4
Cepeškrāsns tips	Cepeškrāsns ar ventilatoru
Energoefektivitātes klase	A
Izmantojamais apjoms (L)	72
Ierīces masa (M) (Neto svars) kg	30
Energoefektivitātes indekss uz vienu dobuma EEI dobumu	95,3

Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīts zems grils , 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.

Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.

Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.

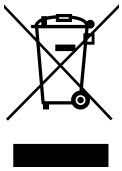
Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

Vides instrukcijas

Atkritumu direktīva

Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

Informācija par iepakojumu

Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Cepeškrāsnī izmantojiet tumšus vai emaljētus traukus, kas labāk pārvada siltumu.
- Ja tas norādīts receptē vai lietotāja rokasgrāmatā, vienmēr uzkarsējiet. Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis bieži.
- Lai ilgstoši ceptu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms cepšanas beigu laika. Jūs, izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Centieties cepeškrāsnī pagatavot vairāk nekā vienu ēdienu vienlaikus. Jūs varat gatavot ēdienu vienlaikus, novietojot divus gatavošanas traukus uz režģa plaukta. Turklāt, ja ēdienu gatavojat vienu pēc otra, tas ietaupīs enerģiju, jo cepeškrāsns nezaudēs siltumu.

IKEA garantija

Ja vēlaties iesniegt garantijas prasību vai saņemt ar produktu saistītu atbalstu

Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu – saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

Lai pabeigtu apkopes pieprasījumu pašapkalpošanās portālā un vieglāk atrastu informāciju par savu produktu vai ar to saistītajām rezerves daļām, rosinām jūs pierakstīt produkta marķējumā norādīto IKEA preces numuru (8 cipari) un sērijas numuru.

SAGLABĀJIET PIRKUMA/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir jūsu pirkuma apliecinājums, un bez tā garantija nebūs spēkā. Čekā norādīts arī visu jūsu iegādāto ierīču nosaukums un IKEA preces numurs (8 cipari).

Lūdzu, rūpīgi izlasiet savas ierīces tehnisko informāciju, pirms sazināties ar mums.

ÍNDICE

Instruções de segurança 314
Specificații tehnice 319
Introdução e utilização do painel de controlo do produto 319
Primeira utilização 319
Usar o Forno 320
Funções de funcionamento do forno 321
Acessórios Para Produtos 321
Utilização de Acessórios para produtos 322
Informações Gerais Sobre Culinária 322
Manutenção e limpeza 326
Solução de problemas 330
Especificações técnicas 330
Instruções ambientais 331
Garantia IKEA 331

⚠ Instruções de segurança

- Esta seção inclui as instruções de segurança necessárias para evitar o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais.
- Se o produto for entregue a outra pessoa para uso pessoal ou uso em segunda mão, o manual do usuário, os rótulos do produto e outros documentos e peças relevantes também devem ser fornecidos.
- Nossa empresa não será responsabilizada por danos que possam ocorrer se estas instruções não forem observadas.
- O não cumprimento destas instruções anulará qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricantes, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Use apenas peças de reposição e acessórios originais.
- Não repare ou substitua qualquer componente do produto, a menos que esteja claramente especificado no manual do utilizador.
- Não faça modificações técnicas no produto.

⚠ Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

⚠ Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervisione.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:

1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.

2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

⚠ Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor,etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente

inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.

⚠ Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto.Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

⚠ Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.

⚠ Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

⚠ Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

⚠ Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização de Acessórios para produtos”.**
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.

⚠ Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

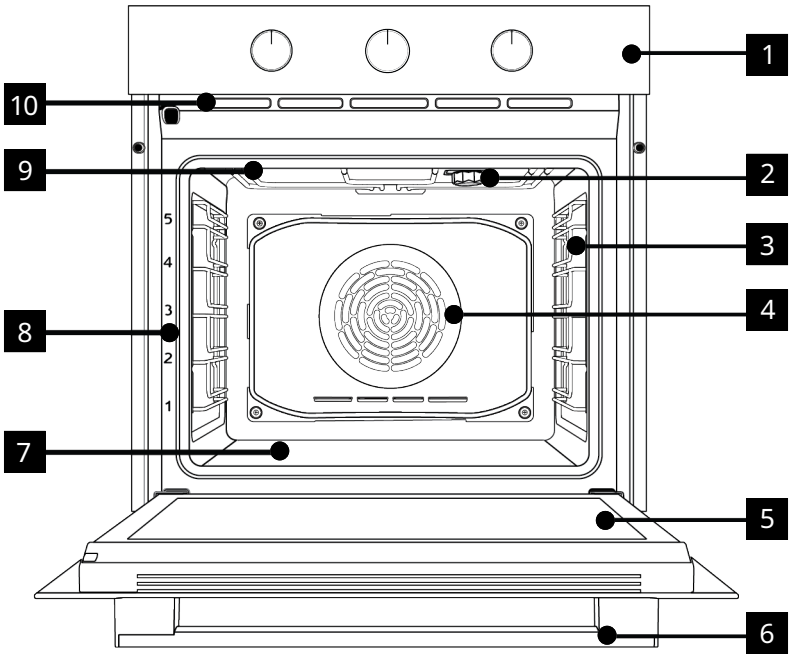
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no formo a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caiem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando utilizar uma grelha de arame, coloque um tabuleiro na grelha inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caiem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

⚠ Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

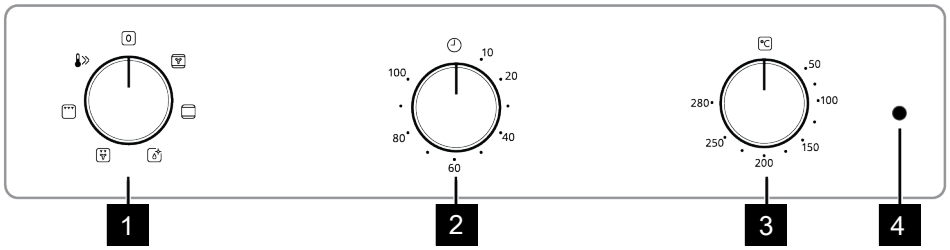
Specificații tehnice



1	Painel de controlo	**2**	Lâmpada
3	Prateleiras de arme de aço	**4**	Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
5	Porta	**6**	Pega
7	Queimador inferior (por baixo da placa em aço)	**8**	Posicionamento da prateleira
9	Aquecedor superior	**10**	Orifícios de ventilação

Introdução e utilização do painel de controlo do produto

Nesta secção, pode encontrar a descrição geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Pode haver diferenças nas imagens e em algumas características, dependendo do tipo de produto.



1	Botão de seleção de função	**2**	Botão Temporizador
3	Botão de seleção da temperatura	**4**	Lâmpada do termostato

Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

Botão de seleção da temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

Botão Temporizador

O temporizador não tem qualquer efeito sobre as funções do forno. É utilizado para efeitos de advertência. Por exemplo, você pode usar o despertador quando quiser ligar os alimentos no forno em um determinado horário. Assim que o tempo definido terminar, o temporizador emite um sinal sonoro.

Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pela lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no painel de controle. A lâmpada do termostato acende quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga quando atinge a temperatura definida. Quando a temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.

2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

Ligação eléctrica

⚠ Advertências gerais

- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação elétrica.

Usar o Forno

Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

A iluminação do forno é ligada quando o forno começa a cozer. A iluminação fica acesa durante a cozedura.

Funcionamento da unidade de comando do forno

Ligar o forno

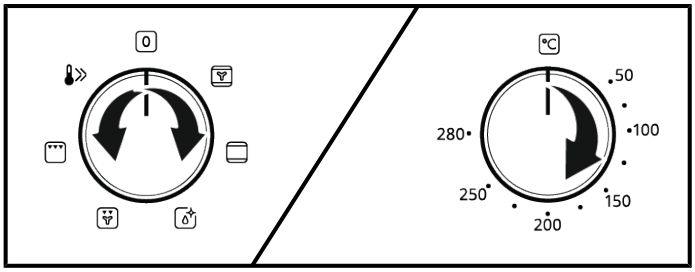
Quando selecciona uma função de funcionamento que pretende cozinhar com o botão de selecção da função e ajusta uma determinada temperatura com o botão de temperatura, o forno começa a funcionar.

Desligar o forno

Pode desligar o forno rodando o botão de selecção de funções e o botão de temperatura para a posição off (up).

Selecção da temperatura e da função de funcionamento do forno

Você pode cozinhar fazendo um controle manual (sob seu próprio controle), selecionando a temperatura e a função de operação específicas para o seu alimento.



1. Seleccione a função de funcionamento que pretende cozinhar com o botão de selecção da função.
2. Defina a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura.

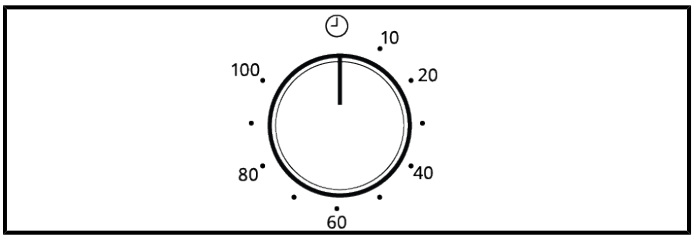
⇨ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas, e a lâmpada do termóstato acenderá. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura desejada, a lâmpada do termóstato apaga-se. O forno não desliga sozinho após o processo de cozedura. Você tem que controlar o cozimento e desligá-lo você mesmo. Quando terminar o cozimento, desligue o forno girando o botão de seleção de função e o botão de temperatura para a posição off (up).

Regulação do temporizador

A função de temporizador não interfere com a cozedura. Permite utilizar o minute minder enquanto uma função de cozedura está activa ou mesmo quando o forno está desligado.

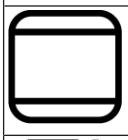
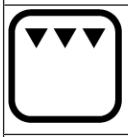
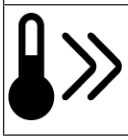
Para definir o temporizador:

1. Rode o botão do temporizador no Sentido DOS ponteiros do relógio até ao seu ajuste máximo.
2. Em seguida, gire-o no sentido anti-horário para selecionar o tempo desejado.



Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior / Limpeza fácil a vapor	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado inferior/ superior	*	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador inferior ventilado	*	O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Acelerador de ventilação	-	Todos os aquecedores do forno funcionam. Esta função operacional é usada para levar rapidamente o forno à temperatura desejada (pré-aquecimento). Não o utilize para cozinhar alimentos.

* O seu produto opera na gama de temperatura especificada no botão de temperatura. Quando a temperatura está ajustada para 280°C, a temperatura interior pode variar. Pode aumentar aproximadamente 35°C ou diminuir aproximadamente 15°C.

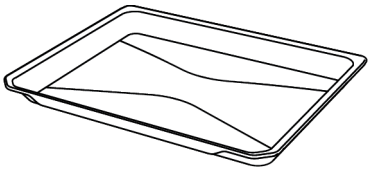
Acessórios Para Produtos

Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção encontra-se disponível a descrição dos acessórios e a descrição da utilização correcta. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não estar disponíveis no seu produto.

As bandejas dentro do seu aparelho podem ser deformadas com o efeito do calor. Isso não tem efeito sobre a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é arrefecida.

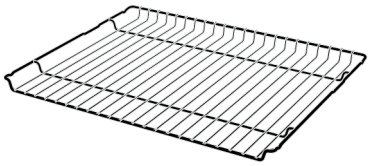
Tabuleiro normal

É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



Grelha de arame de aço

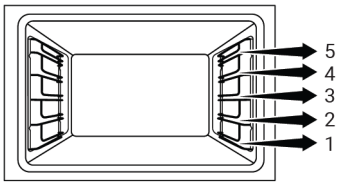
É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e estufar na prateleira pretendida.



Utilização de Acessórios para produtos

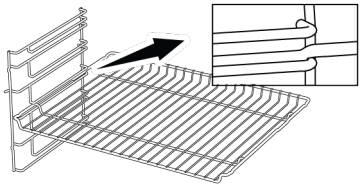
Prateleiras para cozinhar

Existem 5 níveis de posição da prateleira na área de cozedura. Pode também ver a ordem das prateleiras nos números da estrutura frontal do forno.



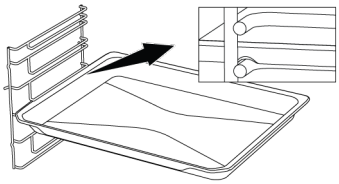
Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozinha

É crucial colocar a grelha de arame nas prateleiras laterais de arame de forma adequada. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para uma melhor cozedura, a grelha de arame deve ser fixada no ponto de paragem da prateleira de arame. Não deve passar por cima do ponto de paragem para entrar em contacto com a parede posterior do forno.



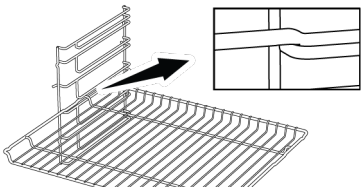
Colocar o tabuleiro nas prateleiras para cozinhar

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado projetado para segurar deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada na tomada de parada na prateleira de arame. Não deve passar por cima da tomada de paragem para entrar em contacto com a parede posterior do forno.



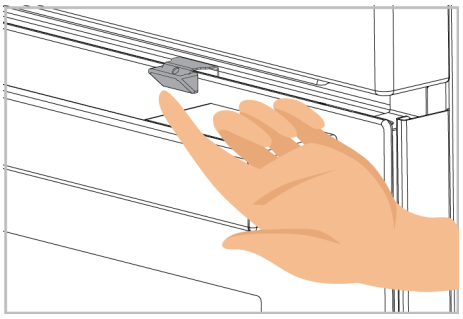
Função de paragem da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha de arame caia para fora da prateleira de arame. Com esta função, pode retirar os seus alimentos com facilidade e segurança. Ao remover a grelha de arame, pode puxá-la para a frente até atingir o ponto de paragem. Tem de passar por cima deste ponto para o eliminar completamente.



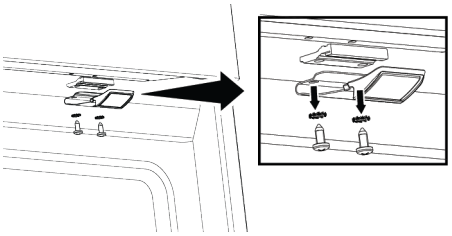
Trava de segurança para crianças

Este produto tem uma fechadura para crianças na porta do forno. Para abrir a porta do forno, levante ligeiramente a peça de plástico para cima e puxe o puxador da porta. Quando fechar a porta, o bloqueio para crianças será bloqueado.



Para remover o bloqueio para crianças:

Remova os dois parafusos que fixam a segurança da trava para crianças, conforme mostrado na figura. Quando quiser voltar a utilizá-lo, pode fixá-lo sob o painel de controlo com os materiais de fixação.



Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 ºC e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 ºC.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 ºC e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	170 - 180	30 ... 60
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	250	10 ... 20

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	15 mins. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Grelhador inferior ventilado

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	200	30 ... 35
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	30 ... 40
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Grelha de arame de aço - Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Grelhador inferior ventilado	3	15 mins. 250, depois 180 ... 190	90 ... 110
Não pré-aquecer os pratos recomendado na tabela deste grill.					

Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250/max	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250/max	1 ... 4
É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.				
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.				

Iogurte

Preparação do iogurte;

1. Remova todos os acessórios, incluindo quaisquer prateleiras de arame (se existirem) e quaisquer paredes laterais catalíticas (se existirem) fixadas às prateleiras de arame ou às paredes laterais, da área de cozedura.
2. Coloque a forma de iogurte na parte inferior da área de cozedura.
3. Após preparar o iogurte, deixe-o repousar no frigorífico durante pelo menos 12 horas.

Alimentos	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Iogurte	Grelhador completo	Parte inferior da área de cozedura	50 - 60	240 ... 360

Manutenção e limpeza

Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar "Limpeza fácil a vapor [▶ 328]".)
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesma com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

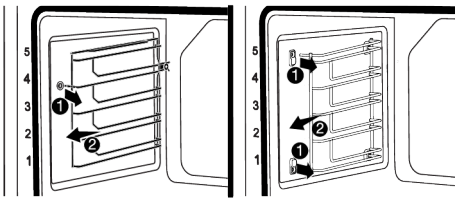
Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

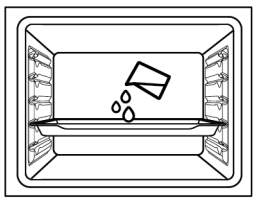
Limpeza fácil a vapor

símbolo de função	Descrição da função	Temperatura (°C)	Hora mins.
	Limpeza fácil a vapor	100	15

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.

Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



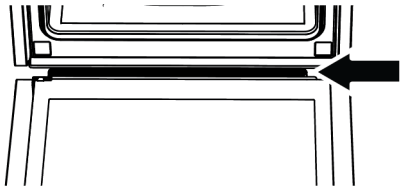
3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta.

Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



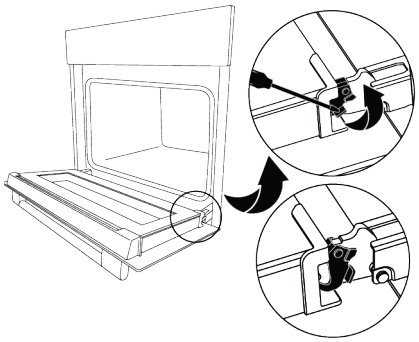
Limpeza Da Porta Do Forno

Você pode remover a porta do forno e os vidros da porta para limpá-los. Como remover as portas e janelas é explicado nas seções **"Retirar a porta do forno"** e ainda **"Retirar os vidros interiores da porta"**. Depois de retirar os vidros interiores da porta, limpe-os com detergente para lavar louça, água morna e um pano macio ou esponja e seque-os com um pano seco. Para resíduos de cal que possam formar-se no vidro do forno, limpe o vidro com vinagre e enxague.

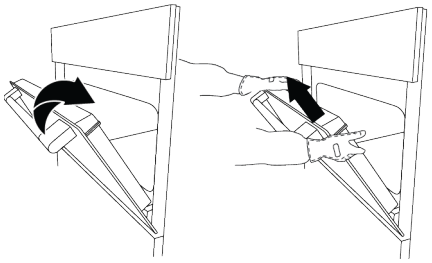
Não utilize produtos de limpeza abrasivos agressivos, raspadores metálicos, arame de lã ou materiais de lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remoção da porta do forno

1. Abra a porta do forno.
2. Abra os clipes na tomada da dobradiça da porta da frente à direita e à esquerda, empurrando-os com uma ferramenta para baixo, como mostrado na figura.



3. Coloque a porta do forno numa posição semiaberta.

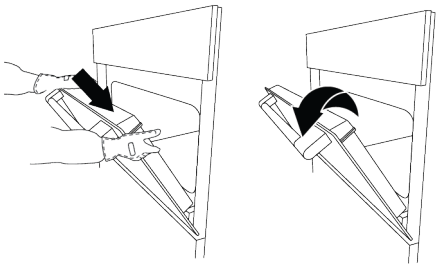


4. Puxe a porta removida para cima para liberá-la das dobradiças direita e esquerda e remova-a.

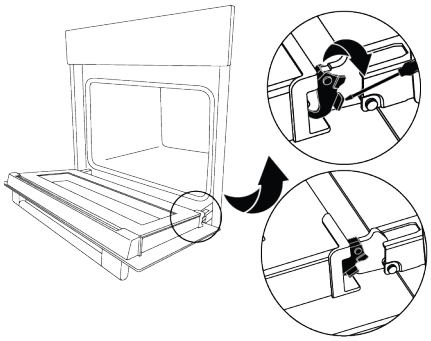
Não coloque os dedos à volta da dobradiça que tem uma mola forte e pode magoar os dedos.

Para voltar a colocar a porta

1. Coloque a porta do forno numa posição semiaberta.



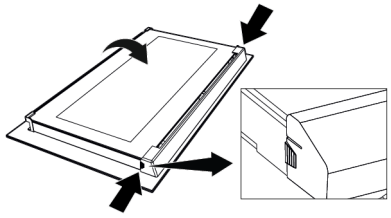
2. Empurre a porta removida para baixo para colocá-la a partir das dobradiças direita e esquerda e abra totalmente a porta do forno.
3. Feche os clipes na tomada da dobradiça da porta da frente à direita e à esquerda, empurrando-os com uma ferramenta para cima, como mostra a figura.

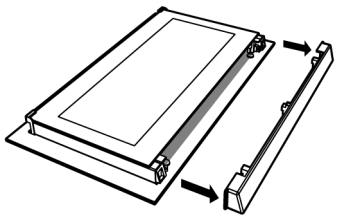


Remover o vidro interior da porta do forno

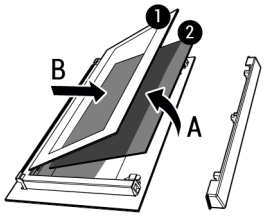
O vidro interior da porta da frente do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.
2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.





3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a **'A'** e depois remover o mesmo puxando em direção a **'B'**.



1 Vidro mais interno 2 Vidro interno

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).
6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o com de um “clique”.

Limpeza Da Lâmpada Do Forno

No caso de a porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpe com detergente para lavar louça, água morna e um pano macio ou esponja e seque com um pano seco. Em caso de avaria da lâmpada do forno, pode substituir a lâmpada do forno seguindo as secções seguintes.

Substituição da lâmpada do forno

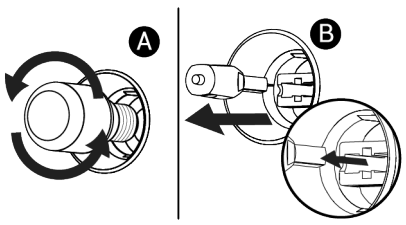
Advertências Gerais

- Para evitar o risco de choque eléctrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligue o produto e espere o forno arrefecer. Superfícies quentes podem causar queimaduras!
- Este forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm de altura, menos de 30 mm de diâmetro, ou por uma lâmpada halógena com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 C. As lâmpadas de forno estão disponíveis junto de Serviços Autorizados ou de técnicos licenciados. Este produto contém uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode ser diferente da indicada na figura.
- A lâmpada utilizada neste produto não é adequada para utilização na iluminação de habitações. O objectivo desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas utilizadas neste produto devem suportar condições físicas extremas, tais como temperaturas superiores a 50 C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda,

1. Desligue o produto da eletricidade.
2. Retire a tampa de vidro rodando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrada na figura abaixo, gire a lâmpada do forno como mostrado na figura e substitua-a por uma nova. Se for um modelo do tipo (B), puxe-o para fora como mostrado na figura e substitua-o por um novo.



4. Reajuste a tampa de vidro.

Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.

Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595/594/567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energia (kW)	2,4
Tipo de forno	Forno com auxiliar de ventilação
Classe de eficiência energética	A
Volume utilizável (L)	72
Massa do aparelho (M) (Peso Líquido) kg	30
Índice de Eficiência Energética por cavidade cavidade EEI	95,3

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade comas seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes: 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.

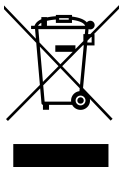
Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Instruções ambientais

Diretiva de resíduos

Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.

Garantia IKEA

Se pretender acionar a garantia do seu produto ou obter suporte para o produto, agradecemos que nos contacte

Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em www. IKEA.com.

Para concluir o seu pedido de assistência técnica no portal de self-service e encontrar mais facilmente informações sobre o seu produto ou peças sobresselentes relacionadas com o mesmo, recomendamos que anote o número de artigo IKEA (8 dígitos) e o número de série presentes na etiqueta do produto.

GUARDE O COMPROVATIVO DE COMPRA / ENTREGA!

É o seu comprovativo de compra; a garantia não será válida sem ele. O recibo também contém o nome e o número de artigo IKEA (8 dígitos) de cada eletrodoméstico comprado.

Leia atentamente a documentação técnica fornecida com o seu aparelho antes de nos contactar.

CUPRINS

Instrucțiuni de siguranță 334
Prezentarea produsului 338
Introducerea și utilizarea panoului de control al produsului 339
Prima utilizare 339
Utilizarea cuptorului 340
Funcțiile de operare a cuptorului 340
Accesorii produs 341
Utilizarea accesoriilor produsului 341
Informații generale despre gătit 342
Întreținerea și curățarea 345
Depanare 348
Specificații tehnice 349
Instrucțiuni privind protecția mediului 350
Garanţie IKEA 350

⚠ Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni riscul de vătămare corporală sau daune materiale.
- Dacă produsul este predat altcuiva pentru uz personal sau la mâna a doua, trebuie să i se predea și manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru daunele care pot apărea dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni va anula orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- Folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu efectuați modificări tehnice asupra produsului.

⚠ Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

⚠ Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:

1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.

3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.

⚠ Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/ naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea

unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

⚠ Siguranța transportului

- Deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

⚠ Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

⚠ Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

⚠ Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

⚠ Utilizarea accesoriilor

- Este important să utilizați în mod corespunzător accesoriile furnizate împreună cu produsul. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea **„Utilizarea accesoriilor produsului”**.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

⚠ Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Când cuptorul este în funcțiune, NU așezați NICIODATĂ tavă de copt, vase sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Acumularea de căldură ar putea deteriora fundul cuptorului și ar putea chiar deteriora dulapul cuptorului sau podeaua bucătăriei.

Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

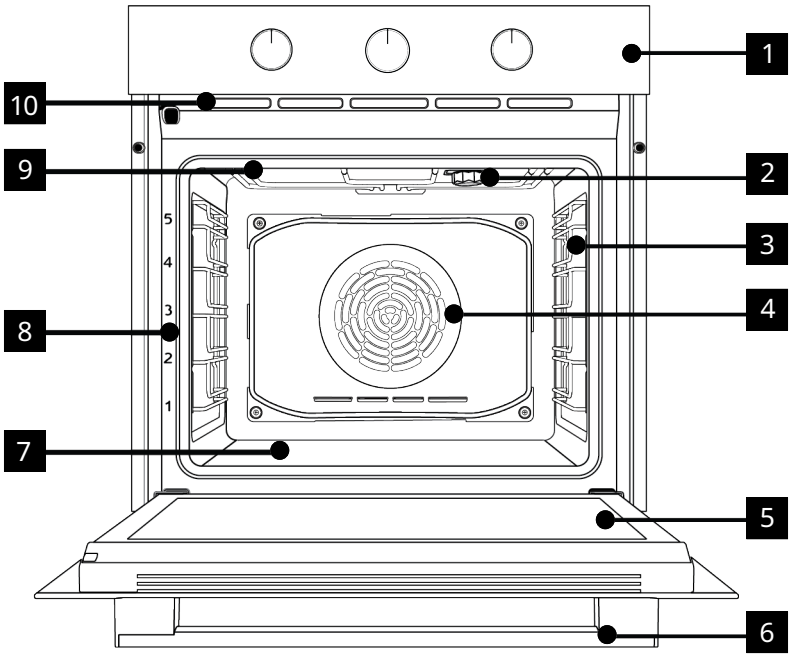
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.

- După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Când folosiți un grătar de sârmă, o tavă trebuie așezată pe raftul inferior. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

⚠ Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălaţi niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

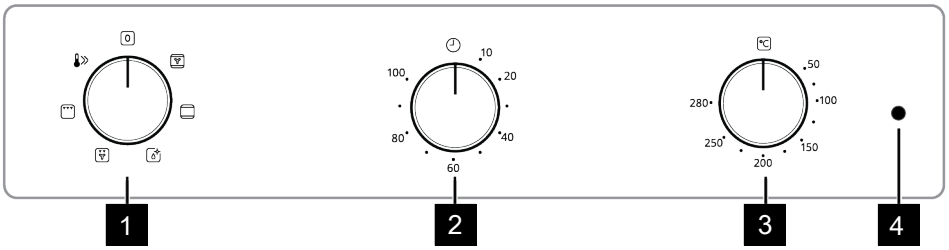
Prezentarea produsului



1 Panoul de control
2 Lampă
3 Rafturi de sârmă
4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
5 Ușă
6 Mâner
7 Element de încălzire inferior (sub tava de oţel)
8 Poziții de raft
9 Încălzitor superior
10 Orificii de ventilare

Introducerea și utilizarea panoului de control al produsului

În această secțiune, puteți găsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al produsului. Pot exista diferențe în imagini și unele caracteristici în funcție de tipul de produs.



1 Buton de selectare funcție

2 Buton temporizator

3 Buton selectare temperatură

4 Lampa termostatului

Buton de selectare a funcției

Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Buton selectare temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Buton temporizator

Cronometrul nu are niciun efect asupra funcțiilor cuptorului. Este folosit în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul deșteptător atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit moment. De îndată ce timpul setat este setat, cronometrul emite un semnal sonor.

Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului din lampa de temperatură. Lampa termostatului se află pe panoul de control. Lampa termostatului se aprinde când produsul începe să funcționeze, iar lampa termostatului se stinge când atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, lampa termostatului se aprinde din nou.

Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Curăţarea iniţială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneţi în funcţiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înaintea utilizării accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

Conexiunea electrică

⚠ Avertizări generale

- Deconectați produsul de la sursa de alimentare înainte de a începe orice lucrare la instalația electrică. Există riscul de electrocutare.
- Conectați produsul la o priză/linie împământată, protejată de un întrerupător miniatural (siguranță) de capacitate corespunzătoare, așa cum se specifică în tabelul „Specificații tehnice”. Apelați la împământare înainte de a utiliza produsul cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă responsabilitatea pentru daunele rezultate din nerespectarea cerinței ca produsul să fie utilizat cu o instalație împământată, în conformitate cu reglementările locale.
- Produsul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de către o persoană autorizată și calificată, iar garanția produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele rezultate din lucrările efectuate de persoane neautorizate.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie strivit, îndoit, comprimat sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un electrician calificat.

- Datele rețelei de alimentare electrică trebuie să corespundă datelor specificate pe eticheta tipului produsului. Plăcuța de identificare este vizibilă fie atunci când se deschide ușa sau capacul inferior al aparatului, fie se află pe peretele din spate al aparatului, în funcție de tipul de aparat.
- Priza cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibilă după instalare (nu o direcționați deasupra plitei). Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple pentru alimentarea la reţeaua electrică.
- La instalarea cablajului, trebuie să respectați reglementările electrice naționale/locale și să utilizați ștecherul și priza corespunzătoare produsului. Dacă limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de curent a ștecherului și a prizei/prizei, trebuie să conectați produsul direct la instalația electrică fixă, fără a utiliza un ștecher și o priză/priză.

Dacă aparatul are un cablu și o priză:

Efectuați conectarea electrică a aparatului conectându-l la o priză împământată.

Utilizarea cuptorului

Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Evitați acoperirea acestor orificii de ventilație. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Iluminatul cuptorului se aprinde când cuptorul începe să coacă. Iluminatul este aprins în timpul coacerii.

Funcționarea unității de control a cuptorului

Pornirea cuptorului

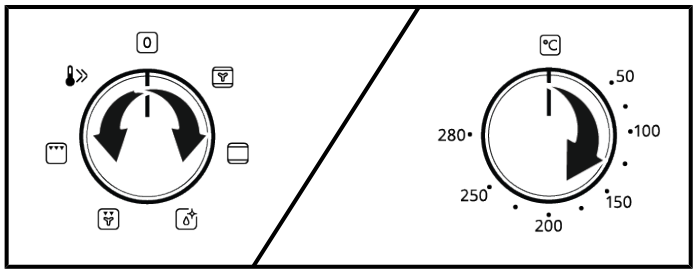
Când selectați o funcție de funcționare pe care doriți să o gătiți cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu butonul de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură în poziția oprit (sus).

Selectarea temperaturii și a funcției de funcționare a cuptorului

Puteți găti făcând un control manual (la propriul control) selectând temperatura și funcția de funcționare specifică alimentelor dvs.



1. Selectați funcția de operare pe care doriți să o gătiți cu butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură.

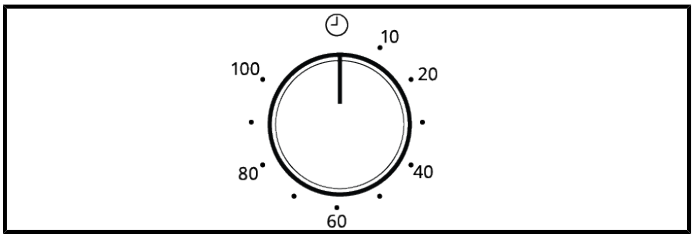
⇨ Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate, iar lampa termostatului se va aprinde. Când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura dorită, lampa termostatului se va stinge. Cuptorul nu se va opri singur după procesul de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o opriți singur. Când coacerea este terminată, opriți cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură în poziția oprit (sus).

Setarea cronometrului

Funcția temporizator nu interferează cu gătitul. Vă permite să utilizați minutminderul în timp ce o funcție de gătit este activă sau chiar când cuptorul este oprit.

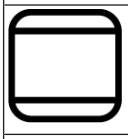
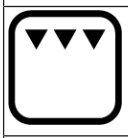
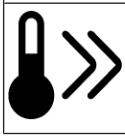
Pentru a seta cronometrul:

1. Rotiți butonul temporizatorului în sensul acelor de ceasornic până la setarea maximă.
2. Apoi, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a selecta ora dorită.



Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.
	Încălzire inferioară / Curățare ușoară cu abur	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Booster	-	Toate elementele de încălzire ale cuptorului funcționează. Această funcție de operare este utilizată pentru a aduce rapid cuptorul la temperatura dorită (preîncălzire). Nu o utilizați pentru coacere.

* Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură. Când temperatura este setată la 280°C, temperatura internă poate varia. Poate crește cu aproximativ 35°C sau poate scădea cu aproximativ 15°C.

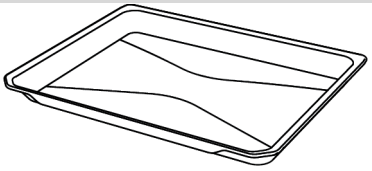
Accesorii produs

Există diverse accesorii în produsul dvs. În această secțiune, descrierea accesoriilor și descrierile utilizării corecte sunt disponibile. În funcție de modelul produsului, accesoriul furnizat variază. Este posibil ca toate accesoriile descrise în manualul de utilizare să nu fie disponibile în produsul dvs.

Tăvile din interiorul aparatului dvs. pot fi deformate cu efectul căldurii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționalității. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

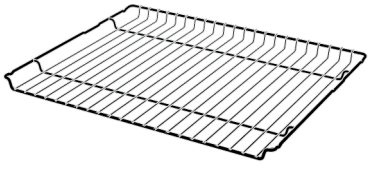
Tavă standard

Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



Grătar din sârmă

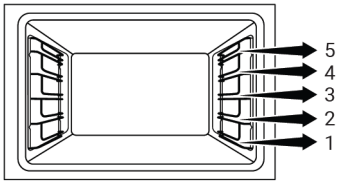
Se folosește pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează să fie coapte, prăjite și fierte pe raftul dorit.



Utilizarea accesoriilor produsului

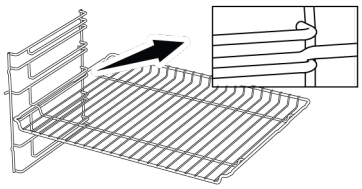
Rafturi de gătit

Există 5 niveluri de poziție a raftului în zona de gătit. De asemenea, puteți vedea ordinea rafturilor în numerele de pe cadrul frontal al cuptorului.



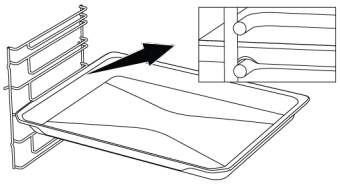
Plasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale ale sârmei în mod corespunzător. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față. Pentru o gătire mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe punctul de oprire al raftului de sârmă. Nu trebuie să treacă peste punctul de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



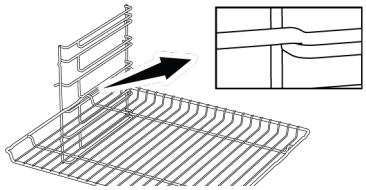
Așezarea tăvii pe rafturile de gătit

De asemenea, este crucial să așezați corect tăvile pe rafturile laterale ale sârmei. În timp ce așezați tava pe raftul dorit, partea sa proiectată pentru susținere trebuie să fie pe partea din față. Pentru o gătire mai bună, tava trebuie fixată pe soclul de oprire de pe raftul de sârmă. Nu trebuie să treacă peste priza de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



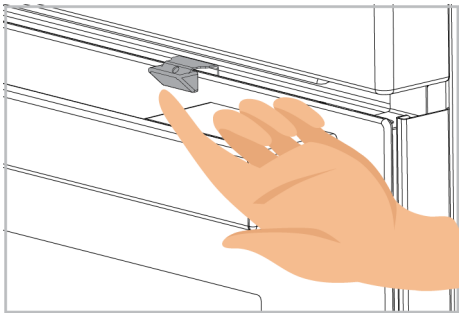
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

Există o funcție de oprire pentru a preveni răsturnarea grătarului de sârmă din raftul de sârmă. Cu această funcție, puteți scoate cu ușurință și în siguranță mâncarea. În timp ce scoateți grătarul de sârmă, îl puteți trage înainte până când ajunge la punctul de oprire. Trebuie să treci peste acest punct pentru a-l elimina complet.



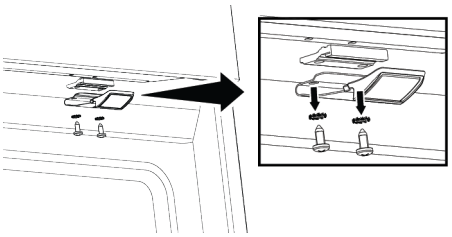
Încuietoare de siguranță pentru copii

Acest produs are o încuietoare pentru copii pe ușa cuptorului. Pentru a deschide ușa cuptorului, ridicați ușor partea din plastic în sus și trageți mânerul ușii. Când închideți ușa, încuietoarea pentru copii va fi blocată singură.



Pentru a scoate dispozitivul de blocare pentru copii:

Scoateți cele două șuruburi care fixează siguranța blocării copilului, așa cum se arată în figură. Când doriți să-l utilizați din nou, îl puteți fixa sub panoul de control cu materialele de fixare.



Informații generale despre gătit

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veţi folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veţi găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.

- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10˚C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10˚C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	170 - 180	30 ... 60
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	250	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- **Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Grătar inferior asistat de ventilator

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	200	30 ... 35
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	30 ... 40
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Grătar din sârmă - Așezați o tavă pe un raft inferior.	Grătar inferior asistat de ventilator	3	15 min. 250, după 180 ... 190	90 ... 110
Nu preîncălziți preparatele recomandate în acest tabel pentru grătar.					

Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 4
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar. Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

Iaurt

Prepararea iaurtului;

1. Îndepărtați din zona de gătit orice accesorii, inclusiv orice rafturi metalice (dacă există) și orice pereți laterali catalitici (dacă există) atașați la rafturile metalice sau la pereții laterali.
2. Așezați vasele pentru iaurt pe partea de jos a zonei de gătit.
3. După prepararea iaurtului, lăsați-l să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Iaurt	Grătar integral	Partea de jos a zonei de gătit	50 - 60	240 ... 360

Întreținerea și curățarea

Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare şi cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

- Agenţii de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [▶ 346]".)
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

Accesorii de curărţare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Curățarea panoului de control

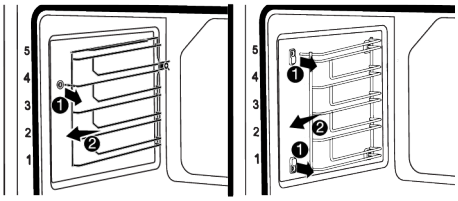
- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot şterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare" în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.
Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informaţii curăţare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

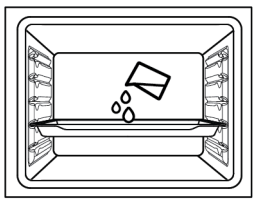
Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Simbol funcție	Descrierea funcției	Temperatură (°C)	Timp min.
	Curățare ușoară cu abur	100	15

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtaţi toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.

Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



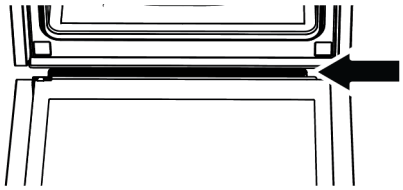
3. Setați cuptorul la modul de funcţionare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

Deschideţi imediat uşa şi ştergeţi suprafaţa interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea uşii va ieşi abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa adăugată să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



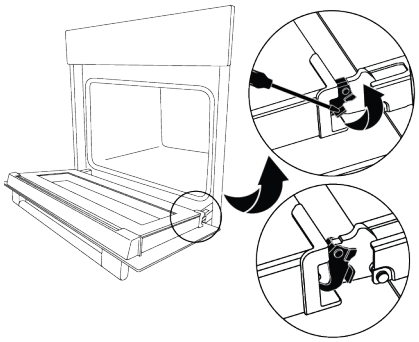
Curățarea ușii cuptorului

Puteți scoate ușa cuptorului și ochelarii ușii pentru a le curăța. Modul de îndepărtare a ușilor și ferestrelor este explicat în secțiuni **„Scoaterea ușii cuptorului”** și **„Scoaterea ochelarilor interiori ai ușii”**. După îndepărtarea ochelarilor interiori ai ușii, curățați-le folosind un detergent de spălat vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-le cu o cârpă uscată. Pentru reziduurile de var care se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți paharul cu oțet și clătiți.

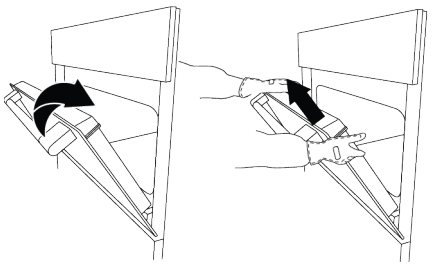
Nu utilizați produse de curățare abrazive dure, răzuitoare metalice, vată de sârmă sau materiale de înălbire pentru a curăța ușa cuptorului și sticla.

Scoaterea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din priza balamalei ușii din față din dreapta și din stânga împingându-le cu o unealtă în jos, așa cum se arată în figură.



3. Puneți ușa cuptorului într-o poziție pe jumătate deschisă.

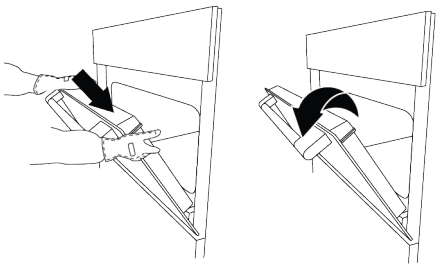


4. Trageți ușa scoasă în sus pentru a o elibera de balamalele din dreapta și din stânga și scoateți-o.

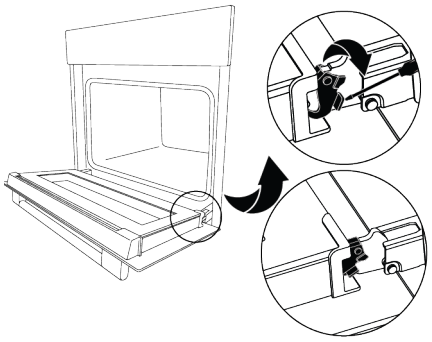
Nu puneți degetele în jurul balamalei care are un arc puternic și poate răni degetele.

Pentru a reatașa ușa

1. Puneți ușa cuptorului într-o poziție pe jumătate deschisă.



2. Împingeți ușa scoasă în jos pentru a o așeza de la balamalele din dreapta și din stânga și deschideți complet ușa cuptorului.
3. Închideți clemele din priza balamalei ușii din față din dreapta și din stânga împingându-le cu o unealtă în sus, așa cum se arată în figură.

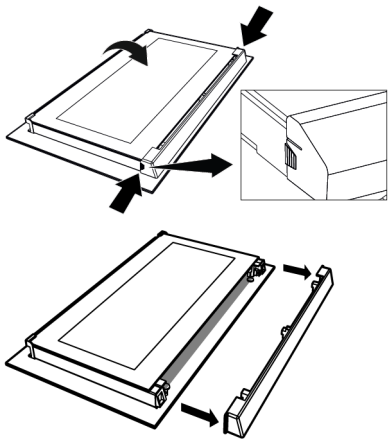


Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

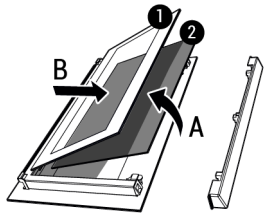
Sticla interioară a ușii din față a produsului poate fi îndepărtată pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.

2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția **„A”** apoi scoateți trăgând în direcția **„B”**.



1 Sticla cea mai interioară 2 Sticlă interioară

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de gătit devine murdară; curățați cu detergent de spălat vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, puteți înlocui lampa cuptorului urmând secțiunile care urmează.

Înlocuirea lămpii cuptorului

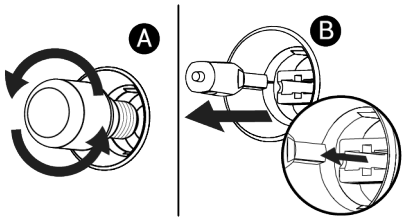
Avertismente generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de a înlocui lampa cuptorului, deconectați produsul și așteptați ca cuptorul să se răcească. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai mică de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm în diametru sau o lampă cu halogen cu prize G9 cu putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi de peste 300 °C. Lămpile cuptorului sunt disponibile de la serviciile autorizate sau tehnicienii autorizați. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate diferi de cea prezentată în figură.
- Lampa utilizată în acest produs nu este potrivită pentru utilizarea în iluminarea camerelor de acasă. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să vadă produsele alimentare.
- Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dvs. are o lampă rotundă,

1. Deconectați produsul de la electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă rotind în sens invers acelor de ceasornic.

3. Dacă lampa cuptorului dvs. este de tip (A) prezentată în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este modelul de tip (B), scoateți-l așa cum se arată în figură și înlocuiți-l cu unul nou.



4. Remontați capacul de sticlă.

Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcţiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzeşte şi răceşte se aud zgomote metalice.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcţionează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificaţi dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcţionează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzeşte.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:	Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826	
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Oprit	0,3	-
Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	-	-
Standby în rețea	-	-

*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595/594/567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consum total de energie (kW)	2,4
Tip cuptor	Cuptor asistat de ventilator
Clasa de eficienta energetica	A
Volumul utilizabil (L)	72
Masa aparatului (M) (Greutate netă) kg	30
Indicele de eficiență energetică per cavitate EEI cavitate	95,3

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.

Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

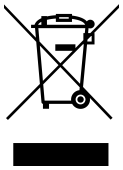
Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Instrucțiuni privind protecția mediului

Directiva deșeurilor

Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminaţi deşeul de produs împreună cu deşeurile menajere normale şi alte deşeuri la sfârşitul duratei de viaţă a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conţine materiale nocive şi interzise specificate în Directivă.

Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naţionale privind mediul. Nu eliminați deșeul rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

Garanţie IKEA

Dacă doriți să revendicați garanția produsului sau să obțineți asistență pentru acesta

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți IKEA; linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe www. IKEA.com.

Pentru a finaliza solicitarea dvs. de service pe portalul de autoservire și pentru a găsi mai ușor informații despre produsul dvs. sau despre piese de schimb aferente acestuia, vă rugăm să notați numărul articolului IKEA (8 cifre) și numărul de serie de pe eticheta produsului.

PĂSTRAȚI DOCUMENTUL DE ACHIZIȚIE/ LIVRARE!

Acesta constituie dovada achiziției dvs., fără de care garanția nu va fi valabilă. Bonul indică, de asemenea, numele și codul de articol IKEA (8 cifre) pentru fiecare aparat achiziționat.

Vă rugăm să citiți cu atenție documentația tehnică livrată împreună cu aparatul înainte de a ne contacta.

OBSAH

Bezpečnostné pokyny 352
Predstavenie výrobku 356
Predstavenie a použitie ovládacieho panela produktu 356
Prvé uvedenie do prevádzky 356
Používanie rúry 357
Prevádzkové funkcie rúry 358
Príslušenstvo k produktom 358
Používanie príslušenstva k produktom 359
Všeobecné informácie o varení 359
Údržba a čistenie 363
Riešenie problémov 366
Technické špecifikácie 366
Pokyny na ochranu životného prostredia 367
Záruka IKEA 367

⚠ Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné na predchádzanie riziku zranenia osôb alebo materiálnych škôd.
- Ak je výrobok odovzdaný niekomu inému na osobné použitie alebo na použitie z druhej ruky, mal by byť odovzdaný aj návod na použitie, štítky výrobku a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu akejkoľvek záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte technické úpravy produktu.

⚠ Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

⚠ Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.
- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedohliada.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostávajú potrebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predmety, na ktoré môžu deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
- Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenia.
- Keď sú dvere otvorené, nedávajte na ne žiadne ťažké predmety ani na ne nedovoľte deťom sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
- Pred vyradením opotrebovaných a zbytočných výrobkov:

1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
2. Odpojte napájací kábel a odpojte ho zástrčkou od výrobku.
3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.

⚠ Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať

kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel neklaďte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

⚠ Bezpečnosť dopravy
- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

⚠ Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.

⚠ Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

⚠ Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

⚠ Používanie príslušenstva

- Je dôležité správne používať príslušenstvo dodané s produktom. Podrobné informácie nájdete v časti **"Používanie príslušenstva k produktom"**.
- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

⚠ Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Keď je rúra v prevádzke, NIKDY neumiestňujte plech na pečenie, riad alebo alobal priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť dno rúry a dokonca by mohlo spôsobiť poškodenie skrinky rúry alebo kuchynskej podlahy.

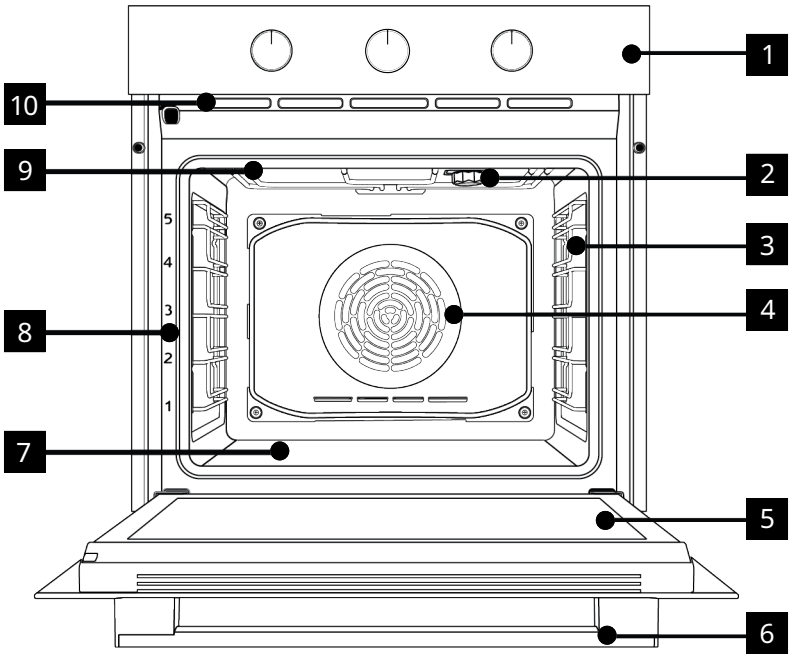
Pri používaní mastného pergamenového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte mastný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti mastného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte mastný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte mastný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý mastný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči mastnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití drôteného grilu by mal byť na spodnom rošte umiestnený plech. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a mastné potraviny sa môžu vznietiť.

⚠ Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

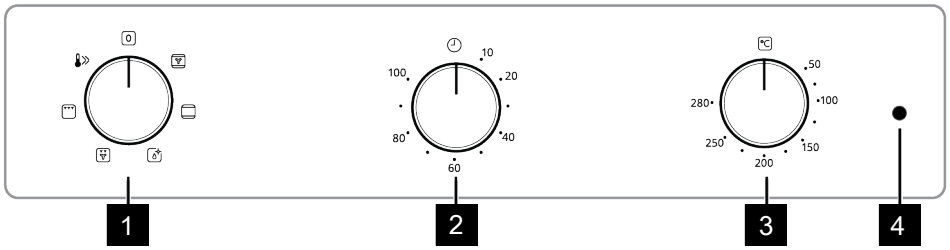
Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel
2 Svietidlo
3 Drôtené police
4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
5 Dvere
6 Rukoväť
7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
8 Polohy políc
9 Horný ohrievač
10 Ventilačné otvory

Predstavenie a použitie ovládacieho panela produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základné použitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.



1 Gombík voľby funkcií
2 Gombík časovača
3 Ovládač voľby teploty
4 Termostatická lampa

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Gombík časovača

Časovač nemá žiadny vplyv na funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Budík môžete použiť napríklad vtedy, keď chcete otočiť jedlo v rúre v určitom čase. Po uplynutí nastaveného času časovač vydá zvukový signál.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútornú teplotu rúry zistíte z kontrolky teploty. Kontrolka termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka termostatu sa rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a kontrolka termostatu zhasne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa opäť rozsvieti.

Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.

2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvoľte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

Elektrické pripojenie

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťovı kábel nesmie byť stisnutı, ohnutı, ani stlačenı, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami vırobku. Poškodenı sieťovı kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickım prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenımi na typovom štítku vırobku. Vıkonnostnı štítok je viditeľnı buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.
- Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu). Pri napájaní nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Ak je výrobok vyrobený pomocou kábla a zástrčky:

Váš výrobok je vyrobený pomocou kábla a zástrčky. Pripojte zástrčku vášho výrobku k uzemnenej zásuvke a vytvorte elektrické pripojenie.

Používanie rúry

Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. Osvetlenie svieti počas pečenia.

Prevádzka riadiacej jednotky rúry

Zapnutie rúry

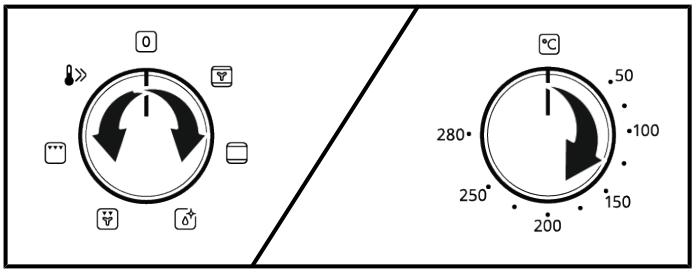
Keď vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, pomocou gombíka na výber funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcie a gombíka teploty do polohy off (hore).

Výber teploty a funkcie prevádzky rúry

Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (na vlastnú kontrolu) výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.



1. Pomocou gombíka na výber funkcie vyberte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť.

2. Nastavte teplotu, ktorú chcete variť pomocou teplotného gombíka.

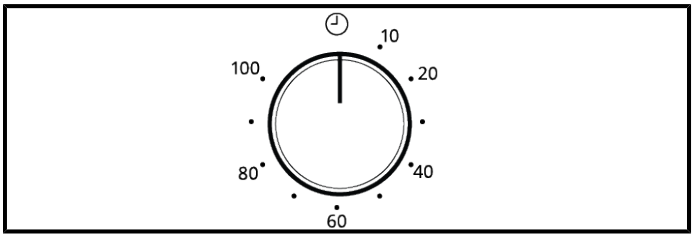
⇨ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu sa vypne. Rúra sa po procese pečenia sama nevypne. Pečenie musíte ovládať a vypnúť sami. Po dokončení pečenia vypnite rúru otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (hore).

Nastavenie časovača

Funkcia časovača nezasahuje do varenia. Umožňuje používať mlynček na minúty, keď je funkcia varenia aktívna alebo aj keď je rúra vypnutá.

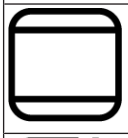
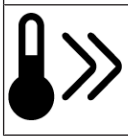
Nastavenie časovača:

1. Otočte gombík časovača v smere hodinových ručičiek na maximálne nastavenie.
2. Potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte požadovaný čas.



Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie / Jednoduché čistenie parou	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Zosilňovač	-	Fungujú všetky ohrevné telesá rúry. Táto prevádzková funkcia slúži na rýchle nastavenie rúry na požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na varenie potravín.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty. Keď je teplota nastavená na 280 °C, vnútorná teplota sa môže meniť. Môže sa zvýšiť približne o 35 °C alebo znížiť približne o 15 °C.

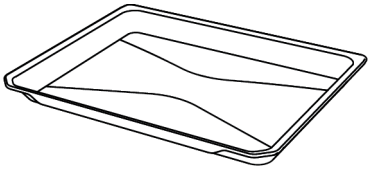
Príslušenstvo k produktom

Vo vašom produkte sú rôzne doplnky. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho používania. V závislosti od modelu produktu sa dodané príslušenstvo líši. Vo vašom produkte nemusí byť k dispozícii všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke.

Zásobníky vo vnútri spotrebiča môžu byť deformované vplyvom tepla. To nemá žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

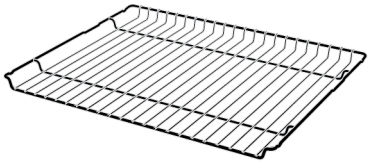
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Drôtené mreže

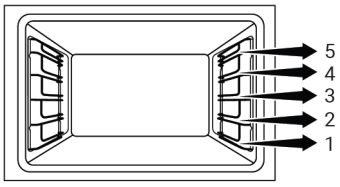
Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie jedla na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.



Používanie príslušenstva k produktom

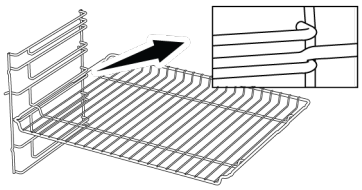
Poličky na varenie

V priestore na varenie sa nachádza 5 úrovní polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj v číslach na prednom ráme rúry.



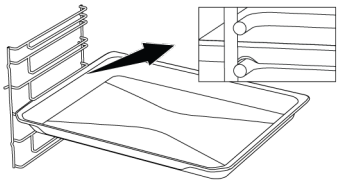
Umiestnenie drôteného roštu na poličkách na varenie

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtenú mriežku na bočné police drôtu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtená mriežka zaistená na zastavovacom bode drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



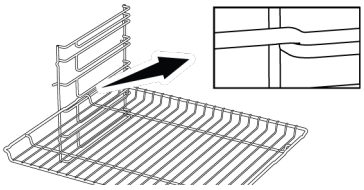
Umiestnenie podnosu na poličkách na varenie

Je tiež dôležité správne umiestniť zásobníky na bočné police z drôtu. Pri umiestňovaní zásobníka na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť zásobník zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvku na zastavenie, aby sa dostala do kontaktu so zadnou stenou rúry.



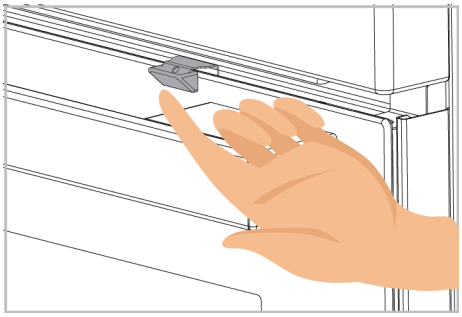
Funkcia zastavenia drôtenej mriežky

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôtenej mriežky z drôtenej police. Pomocou tejto funkcie môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Pri demontáži drôtenej mriežky ju môžete ťahať dopredu, až kým nedosiahne bod zastavenia. Tento bod musíte prejsť, aby ste ho úplne odstránili.



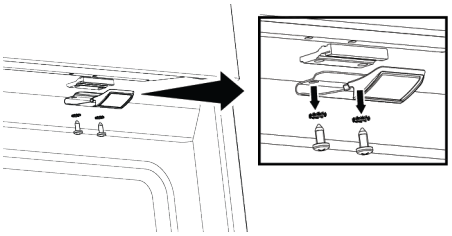
Detská bezpečnostná poistka

Tento výrobok má na dvierkach rúry detský zámok. Ak chcete otvoriť dvierka rúry, nadvihnite plastovú časť mierne nahor a potiahnite za kľučku dvierok. Po zatvorení dverí sa detská poistka uzamkne sama.



Odstránenie detskej poistky:

Odstráňte dve skrutky, ktoré zaisťujú bezpečnosť detskej poistky, ako je znázornené na obrázku. Keď ho chcete znova použiť, môžete ho upevniť pod ovládací panel pomocou upevňovacích materiálov.



Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov. Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.

- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepriľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhrnutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	170 - 180	30 ... 60
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	250	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a mastné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kúskov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú poličku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položte na spodnú poličku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.					

Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 4
U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút. Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.				

Jogurt

Príprava jogurtu;

1. Z varnej plochy odstráňte všetko príslušenstvo vrátane drôtených roštov (ak existujú) a katalytických bočných stien (ak existujú) pripevnených k drôteným roštom alebo bočným stenám.
2. Nádobu na jogurt umiestnite na dno varnej zóny.
3. Po príprave jogurtu ho nechajte aspoň 12 hodín odpočívať v chladničke.

Potraviny	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jogurt	Grilovanie naplno	Spodná časť varnej zóny	50 - 60	240 ... 360

Údržba a čistenie

Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Viď . "Easy Steam čistenie [▶ 364]".)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvrny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápňovacím prostriedkom, odvápňovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

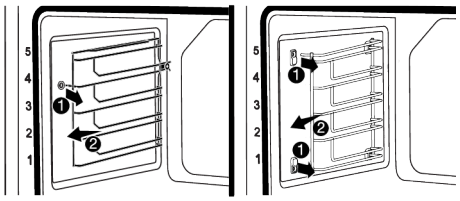
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.
Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

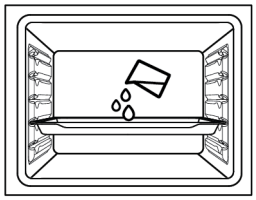
Easy Steam čistenie

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplota (°C)	čas minúty
	Jednoduché čistenie parou	100	15

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäkčené parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.

Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné častícové roztoky.



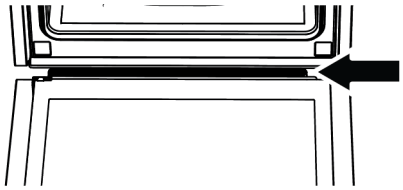
3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

Okamžite otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



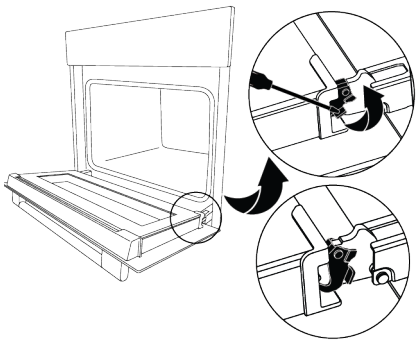
Čistenie dvierok rúry

Môžete vybrať dvierka rúry a dvierka a vyčistiť ich. Ako odstrániť dvere a okná je vysvetlené v častiach **„Demontáž dvierok rúry“** a **"Odstránenie vnútorných skiel dverí"**. Po odstránení vnútorných pohárov dvierok ich vyčistite čistiacim prostriedkom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a vysušte suchou handričkou. V prípade zvyškov vápna, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite sklo octom a opláchnite.

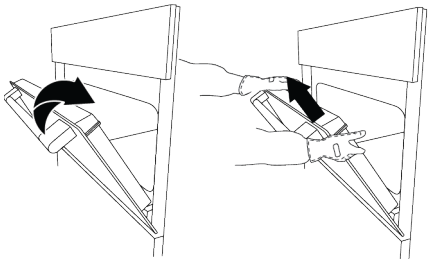
Na čistenie dvierok rúry a skla nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály.

Demontáž dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte spony v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo tak, že ich zatlačíte nástrojom smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.



3. Nastavte dvierka rúry do polootvorenej polohy.

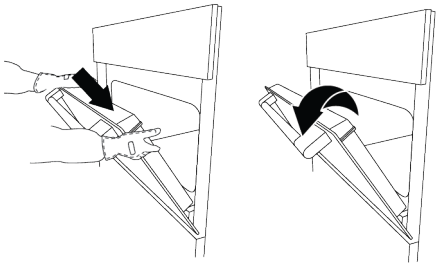


4. Vytiahnutím odstránených dverí smerom nahor ich uvoľnite z pravého a ľavého pántu a odstráňte ich.

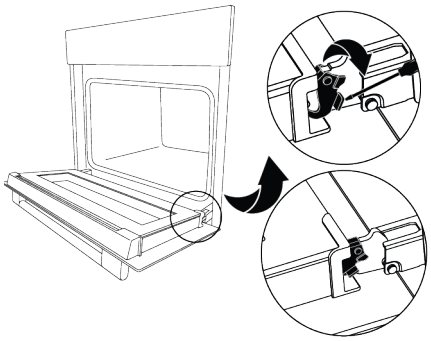
Nedávajte prsty okolo pántu, ktorý má silnú pružinu a môže poraniť prsty.

Opätovné pripevnenie dverí

1. Nastavte dvierka rúry do polootvorenej polohy.



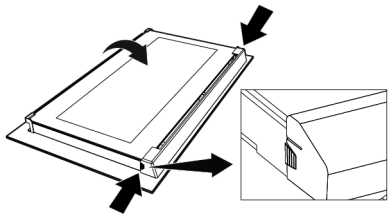
2. Stlačte odstránené dvierka smerom nadol, aby ste ich umiestnili z pravého a ľavého pántu, a dvierka rúry úplne otvorte.
3. Zatvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo tak, že ich zatlačíte nástrojom smerom nahor, ako je znázornené na obrázku.

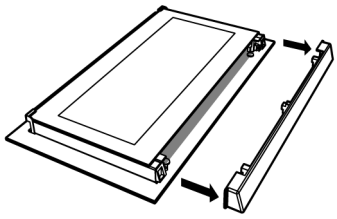


Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

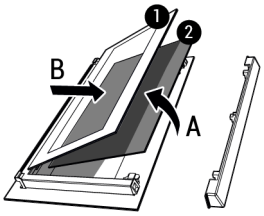
Vnútorné sklo predných dvierok výrobku môže byť odstránené na účely čistenia.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.





3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k **"A"** a potom ho vyberte ťahom smerom k **"B"**.



1 Najvnútornejšie sklo 2 Vnútorné sklo

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry v priestore na varenie znečistia, vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

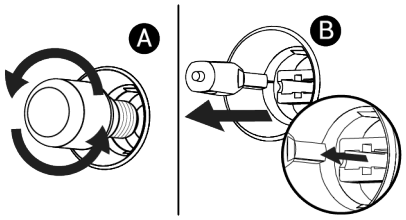
Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou lampy rúry, odpojte výrobok a počkajte, kým rúra nevychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menej ako 40 W, výškou menej ako 60 mm, priemerom menej ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou so zásuvkami G9 s výkonom menej ako 60 W. Svietidlá sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Žiarovky do rúry sú k dispozícii od autorizovaných servisov alebo licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha svietidla sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetlení domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

Ak má vaša rúra okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Sklenený kryt odstráňte otočením proti smeru hodinových ručičiek.

3. Ak je lampa vašej rúry typu (A) zobrazená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry, ako je znázornené na obrázku, a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ho, ako je znázornené na obrázku, a nahraďte ho novým.



4. Namontujte späť sklenený kryt.

Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	0,3	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	-	-
Sieťový pohotovostný režim	-	-

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595/594/567
Inštalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotreba energie (kW)	2,4
Typ rúry	Rúra s ventilátorom
Trieda energetickej účinnosti	A
Použiteľný objem (L)	72
Hmotnosť zariadenia (M) (Čistá hmotnosť) kg	30
Index energetickej účinnosti na dutinu EEI dutiny	95,3

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.

Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšila kvality produktu.

Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.

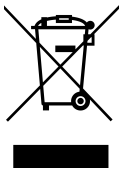
Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Pokyny na ochranu životného prostredia

Smernica o odpadoch

Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

Záruka IKEA

Ak chcete uplatniť záruku na výrobok alebo získať podporu k výrobku

Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA; odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na www. IKEA.com.

Aby ste dokončili svoju žiadosť o servis na samoobslužnom portáli a ľahšie našli informácie o svojom výrobku alebo o náhradných dieloch k nemu, odporúčame si poznamenať číslo položky IKEA (8-miestne) a sériové číslo na štítku výrobku.

UCHOVAJTE DOKLAD O NÁKUPE/ DORUČENÍ!

Je to váš doklad o kúpe, záruka bez neho nebude platná. Pokladničný doklad obsahuje aj názov a číslo položky IKEA (8-miestne) pre každý zakúpený spotrebič.

Predtým než nás kontaktujete, si dôkladne prečítajte technickú dokumentáciu dodanú s vaším spotrebičom.

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

Инструкции за безопасност 370
Представяне на продукта 374
Въведение и употреба на контролния панел на продукта 374
Първа употреба 374
Използване на фурната 375
Функции за работа на фурната 376
Аксесоари за продукти 376
Използване на аксесоари за продукти 377
Обща информация за готвенето 377
Поддръжка и почистване 381
Отстраняване на неизправности 384
Технически спецификации 385
Инструкции за околната среда 385
Гаранция от IKEA 386

Инструкции за безопасност

- Този раздел включва инструкциите за безопасност, необходими за предотвратяване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продуктът се предава на някой друг за лична употреба или за втора употреба, трябва да се дадат и ръководството за потребителя, етикетите на продукта и други съответни документи и части.
- Нашето дружество не носи отговорност за щети, които могат да възникнат, ако тези инструкции не бъдат спазени.
- Неспазването на тези инструкции води до анулиране на всякаква гаранция.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
- Не ремонтирайте или заменяйте който и да е компонент на продукта, освен ако не е ясно посочено в ръководството за потребителя.
- Не правете технически модификации на продукта.

Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.

Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Може да преобърнете фурната или да повредите пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:

1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.

Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразувателен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

⚠ Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.

- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.

⚠ Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.

⚠ Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжте за частта с пантите.

⚠ Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.

⚠ Използване на аксесоари

- Важно е да използвате правилно аксесоарите, предоставени с продукта. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари за продукта"**.

- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

⚠ Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.
- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Когато фурната е в употреба, НИКОГА не поставяйте тава за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупването на топлина може да повреди дъното на фурната и дори да причини повреда на шкафа на фурната или кухненския под.

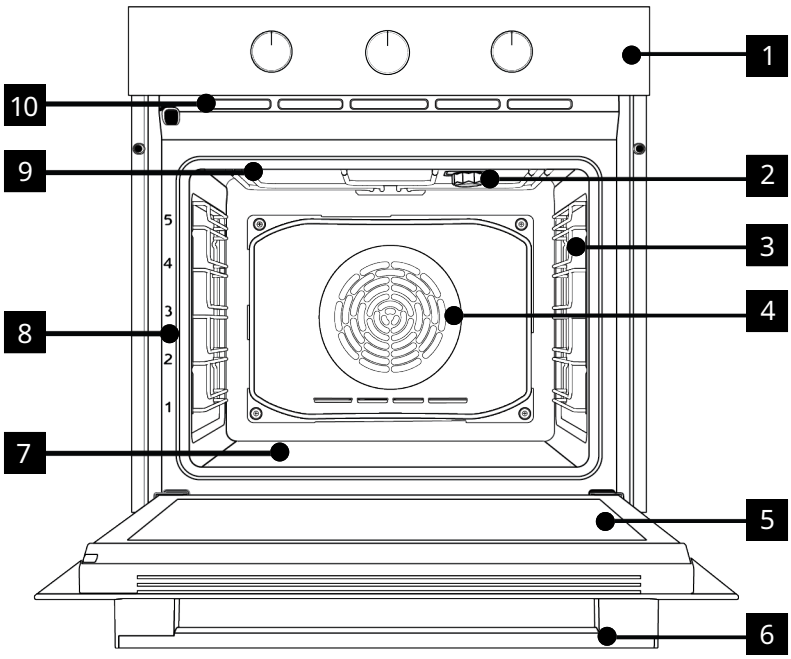
Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.
- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.
- Когато използвате телена скара, тава трябва да се постави на долната решетка. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.

⚠ Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

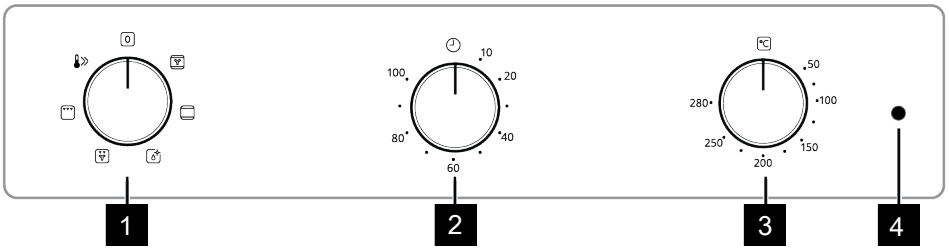
Представяне на продукта



1 Контролен панел	**2** Лампа
3 Телени рафтове	**4** Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
5 Врата	**6** Дръжка
7 Долен нагревател (под стоманената плоча)	**8** Рафтови позиции
9 Горен нагревател	**10** Вентилационни отвори

Въведение и употреба на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общия преглед и основните приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.



1 Копче за избор на функция	**2** Таймер-бутон
3 Копче за избор на температура	**4** Термостатна лампа

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

Можете да изберете температурата, която искате да гответе, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Таймер-бутон

Таймерът няма ефект върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от вас време изтече, таймерът издава звуков сигнал.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от температурната лампа. Лампата на термостата се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, и лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, лампата на термостата се включва отново.

Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.

3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на фурната”. Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

Свързване към електричеството

⚠ Общи предупреждения

- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- ÜПродуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.
- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервиз. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".
- Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона). Не използвайте удължителни кабели или множество контакти за захранване.
- При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

Ако продуктът се произвежда с кабел и щепсел:

Вашият продукт се произвежда с мрежов кабел и щепсел. Свържете щепсела на вашия продукт към заземен контакт и направете електрическата връзка.

Използване на фурната

Обща информация за използване на фурната

Вентилатор

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. Осветлението е включено по време на печене.

Експлоатация на блока за управление на фурната

Включване на фурната

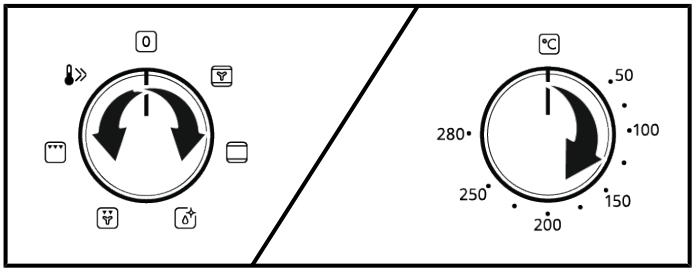
Когато изберете работна функция, която искате да готвите с копчето за избор на функция, и зададете определена температура с копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в положение Off (нагоре).

Избор на работна функция за температура и фурна

Можете да готвите, като направите ръчно управление (по ваш собствен контрол), като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



1. Изберете оперативната функция, която искате да готвите, с копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, с копчето за температура.

⇨ Фурната ви ще започне да работи веднага при избраната функция и температура, а лампата на термостата ще се включи. Когато температурата във фурната достигне желаната температура, лампата на термостата ще се изключи. Фурната няма да се изключи сама след процеса на печене. Трябва да контролирате

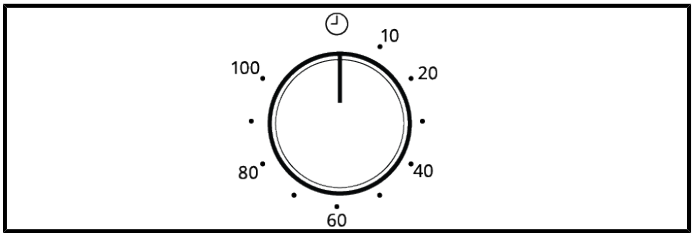
печенето и да го изключите сами. Когато печенето приключи, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в положение Off (нагоре).

Настройка на таймера

Функцията на таймера не пречи на готвенето. Тя ви позволява да използвате минутния ограничител, докато функцията за готвене е активна или дори когато фурната е изключена.

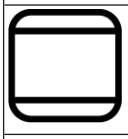
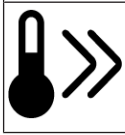
За да настроите таймера:

1. Завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка до максималната му настройка.
2. След това го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да изберете желаното от вас време.



Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател / Лесно почистване с пара	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Спомагач	-	Всички нагреватели на фурната работят. Тази работна функция се използва за бързо нагряване на фурната до желаната температура (предварително загряване). Не го използвайте за готвене на храна.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура. Когато температурата е зададена на 280°C, вътрешната температура може да варира. Тя може да се увеличи с приблизително 35°C или да намалее с приблизително 15°C.

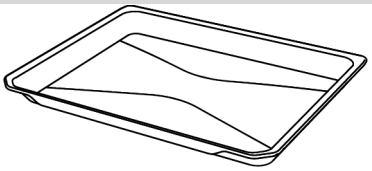
Аксесоари за продукти

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са налични описанието на аксесоарите и описанията на правилната употреба. В зависимост от модела на продукта, доставеният аксесоар варира. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

Тавите във вашия уред могат да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

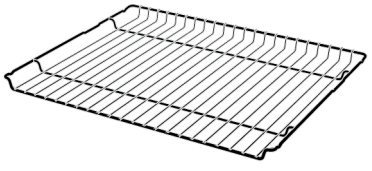
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Телена скара

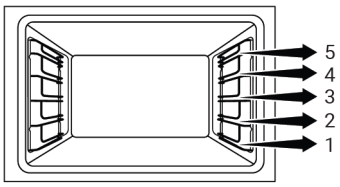
Използва се за пържене или поставяне на храната за печене, пържене и задушаване на желания рафт.



Използване на аксесоари за продукти

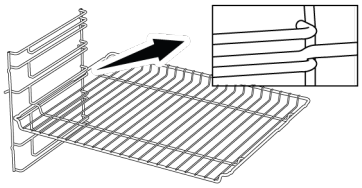
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.



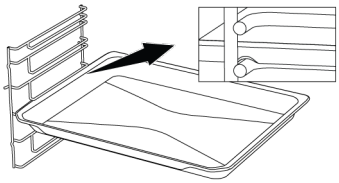
Поставяне на решетката върху рафтовете за готвене

От решаващо значение е да поставите телената скара върху страничните рафтове на кабела правилно. Докато поставяте телената скара на желания рафт, отворената секция трябва да бъде отпред. За по - добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена на точката на спиране на теления рафт. Тя не трябва да преминава през точката на спиране, за да влезе в контакт със задната стена на фурната.



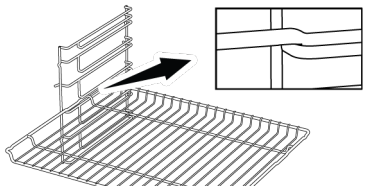
Поставяне на тавата на рафтовете за готвене

Също така е от решаващо значение правилно да поставите тавите на страничните рафтове на кабела. Докато поставяте тавата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да бъде отпред. За по - добро готвене, тавата трябва да бъде закрепена на гнездото за спиране на теления рафт. Тя не трябва да преминава през спирателния контакт, за да влезе в контакт със задната стена на фурната.



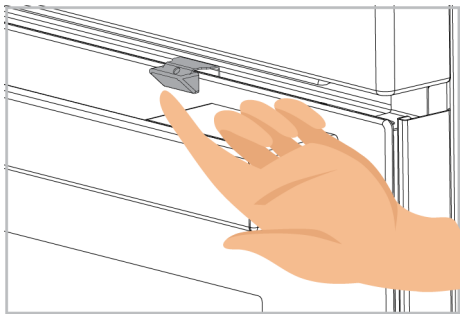
Спирачна функция на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати изхвърлянето на решетката от кабелния рафт. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.



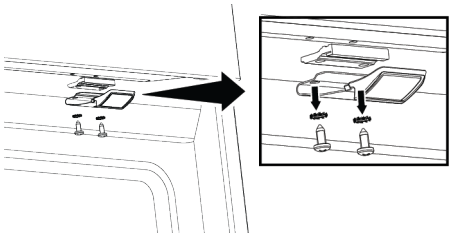
Заключване за безопасност на деца

Този продукт има заключване за деца на вратата на фурната. За да отворите вратата на фурната, повдигнете пластмасовата част леко нагоре и издърпайте дръжката на вратата. Когато затворите вратата, детската ключалка ще се заключи сама.



За да премахнете заключването за деца:

Извадете двата винта, които осигуряват безопасността на заключването за деца, както е показано на фигурата. Когато искате да го използвате отново, можете да го закрепите под контролния панел с фиксиращите материали.



Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарежете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Горен и долен нагревател	2	170 - 180	30 ... 60
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	250	10 ... 20

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да приготвите месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	**Аксесоар за ползване**	**Работна функция**	**Рафтова позиция**	**Температура (°C)**	**Време за печене (мин) (прибл.)**
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Нисък грил подпомаган от вентилатор

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	200	30 ... 35
Пилешки късчета	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	30 ... 40
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Телена скара - Поставете една тава на долния рафт	Нисък грил подпомаган от вентилатор	3	15 мин. 250, след 180 ... 190	90 ... 110
Не загрявайте предварително ястията, препоръчани в тази грил таблица.					

Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за тестови ястия

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250/max	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250/max	1 ... 4
Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара. Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.				

Кисело мляко

Приготвяне на кисело мляко:

1. Отстранете всички аксесоари, включително всички телени рафтове (ако има такива) и всички каталитични странични стени (ако има такива), прикрепени към телените рафтове или страничните стени, от зоната за готвене.
2. Поставете съда за кисело мляко на дъното на зоната за готвене.
3. След приготвяне на киселото мляко, оставете го да престои в хладилник поне 12 часа.

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кисело мляко	Пълен грил	Дъно на зоната за готвене	50 - 60	240 ... 360

Поддръжка и почистване

Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте “Лесно почистване с пара [▶ 382]”.)
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.

- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

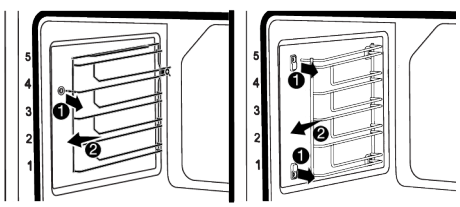
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

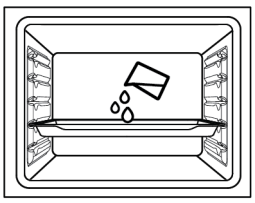
Лесно почистване с пара

Функционален символ	Описание на функцията	Температура (°C)	време мин.
	Лесно почистване с пара	100	15

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.

Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.



3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата.

За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.

Почистване на вратата на фурната

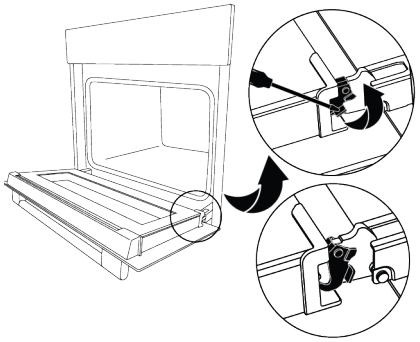
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратите, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и прозорците е обяснено в разделите **"Отстраняване на вратата на фурната"** и **„Сваляне на вътрешните стъкла на вратата“**. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, ги почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.

За остатъци от вар, които могат да се образуват върху стъклото на фурната, избършете чашата с оцет и изплакнете.

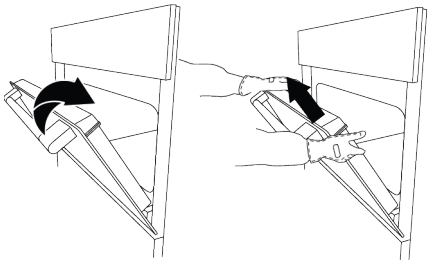
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете с инструмент надолу, както е показано на фигурата.



3. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.

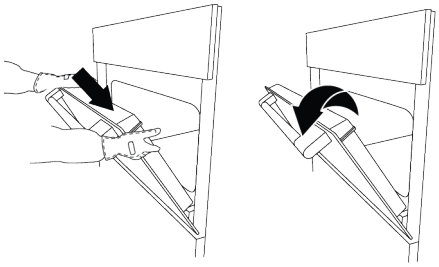


4. Издърпайте свалената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панти и я извадете.

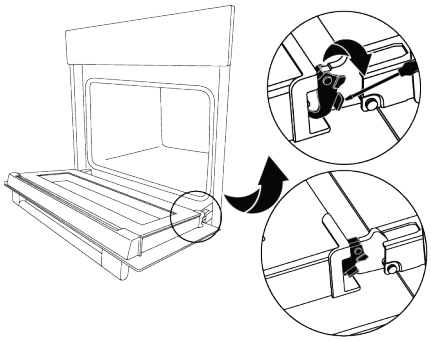
Не поставяйте пръстите си около панта, която има силна пружина и може да нарани пръстите.

За повторно закрепване на вратата

1. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



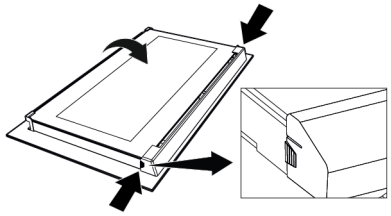
2. Натиснете свалената врата надолу, за да я поставите от дясната и лявата панти и да отворите вратата на фурната докрай.
3. Затворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете с инструмент нагоре, както е показано на фигурата.

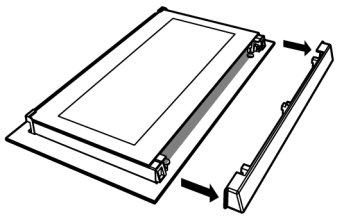


Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

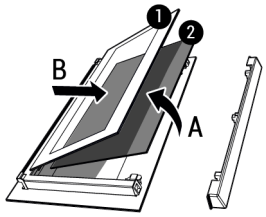
Вътрешното стъкло на входната врата на продукта може да бъде свалено за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.





3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към **„A“** и след това го извадете, като издърпате към **„B“**.



1 Най - вътрешното стъкло

2 Вътрешно стъкло

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите, които следват.

Смяна на лампата на фурната

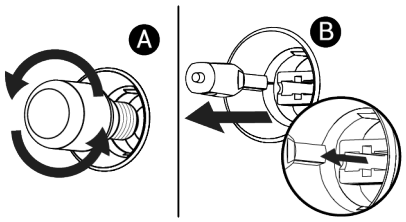
Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с по - малко от 40 W, по - малка от 60 mm височина, по - малка от 30 mm диаметър, или халогенна лампа с гнезда G9 с мощност по - малка от 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурни се предлагат от оторизирани служби или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа от енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.

3. Ако лампата на фурната е тип (A), показана на фигурата по - долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на фигурата, и я заменете с нова. Ако е модел тип (B), извадете го, както е показано на фигурата, и го заменете с нов.



4. Поставете отново стъкления капак.

Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	0,3	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	-	-
Мрежов режим на готовност	-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм)	595/594/567
Монтажни размери на фурната (височина/ширина/дълбочина) (мм)	590-600 /560 /мин.550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Обща консумация на енергия (kW)	2,4
Тип фурна	Фурна с вентилатор
Клас на енергийна ефективност	A
Използваем обем (Л)	72
Маса на уреда (M) (Нетно тегло) кг	30
Индекс на енергийна ефективност на кухина EEI кухина	95,3

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2-Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.

Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.

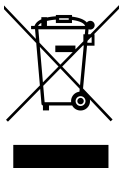
Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

Инструкции за околната среда

Директива за отпадъците

Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загрявайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да приготвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако приготвяте ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.

Гаранция от IKEA

Ако желаете да предявите гаранционна претенция за продукта или да получите продуктова поддръжка

Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на IKEA. Връзка към портала за самообслужване или телефонен номер ще намерите на www.IKEA.com.

За да обработим заявката ви за сервизно обслужване чрез портала за самообслужване и за по-лесно намиране на информация за продукта или свързаните с него резервни части, ви препоръчваме да запишете номера на артикула на IKEA (8 цифри) и серийния номер от етикета на продукта.

ЗАПАЗЕТЕ ДОКУМЕНТА ЗА ПОКУПКА/ ДОСТАВКА!

Той е доказателство за покупката и без него гаранцията няма да бъде валидна. Касовата бележка съдържа също името и номера на артикула на IKEA (8 цифри) за всеки закупен уред.

Преди да се свържете с нас, прочетете внимателно техническата документация, доставена с уреда.

SADRŽAJ

Sigurnosne upute 388
Predstavljanje proizvoda 392
Uvod i uporaba upravljačke ploče proizvoda 392
Prva uporaba 393
Rukovanje pećnicom 393
Radne funkcije pećnice 394
Dodatna oprema za proizvode 394
Uporaba pribora za proizvod 395
Opće informacije o kuhanju 395
Čišćenje i održavanje 399
Rješavanje problema 402
Tehničke specifikacije 402
Upute za zaštitu okoliša 403
IKEA Jamstvo 403

⚠ Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za sprječavanje rizika od tjelesnih ozljeda ili materijalne štete.
- Ako se proizvod predaje nekom drugom za osobnu uporabu ili rabljenu uporabu, potrebno je dati i korisnički priručnik, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša tvrtka neće se smatrati odgovornom za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepridržavanje ovih uputa poništava bilo kakvo jamstvo.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatnu opremu.
- Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koju komponentu proizvoda osim ako to nije jasno navedeno u korisničkom priručniku.
- Nemojte vršiti tehničke preinake na proizvodu.

⚠ Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.

⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:

1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.

⚠ Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

⚠ Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

⚠ Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještenu u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.

⚠ Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

⚠ Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.

- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

⚠ Upotreba pribora

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku **„Upotreba pribora proizvoda“**.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

⚠ Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati nihovo pucanje.
- Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Akumulacija topline može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

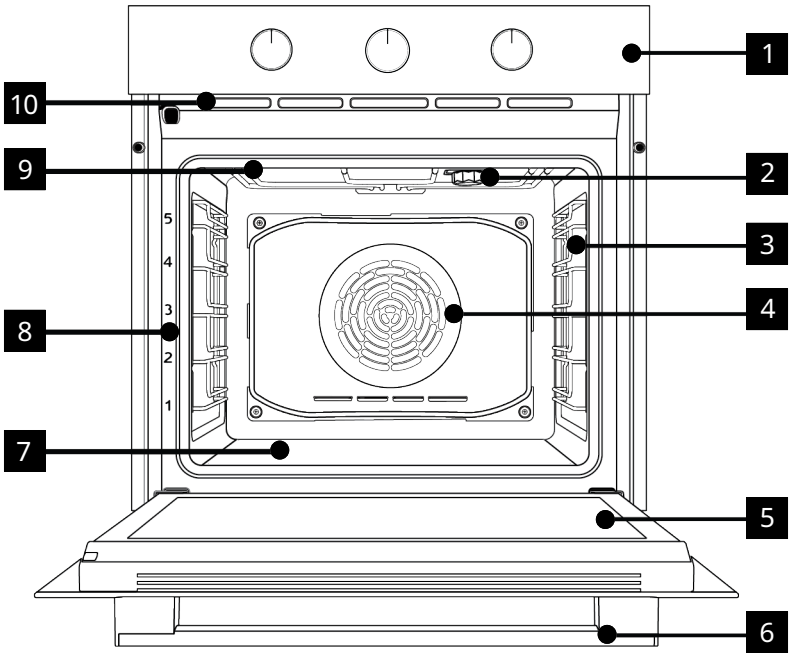
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Prilikom korištenja žičanog roštilja, pladanj treba staviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

⚠ Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

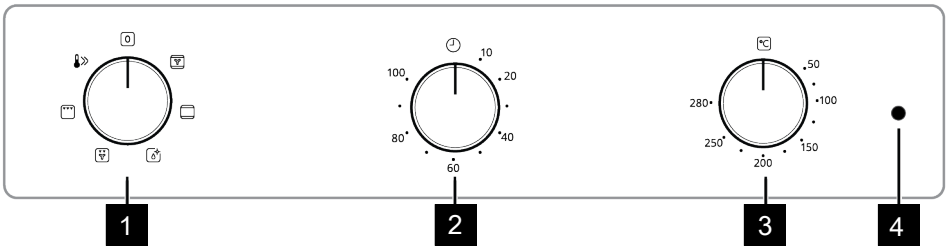
Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča
2 Lampica
3 Police od žice
4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
5 Vrata
6 Ručka
7 Donji grijač (ispod čelične ploče)
8 Položaji polica
9 Gornji grijač
10 Ventilacijske rupe

Uvod i uporaba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene upravljačke ploče proizvoda. Ovisno o vrsti proizvoda, mogu postojati razlike u slikama i nekim značajkama.



1 Gumb za odabir funkcije
2 Gumb tajmera
3 Okretni gumb odabira temperature
4 Lampice termostata

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Okretni gumb odabira temperature

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Gumb tajmera

Tajmer nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se u svrhu upozorenja. Na primjer, možete koristiti budilicu kada želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim vrijeme koje ste postavili istekne, mjerač vremena emitira zvučni signal.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete saznati pomoću lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na upravljačkoj ploči. Lampica termostata uključuje se kada

proizvod počne raditi, a žaruljica termostata se gasi kada dosegne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, žaruljica termostata ponovno se uključuje.

Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

Elektroinstalacije

⚠ Opća upozorenja

- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, odspojite uređaj iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stjenke ovisno o vrsti jedinice. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".
- Utikač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika). Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice za napajanje.
- Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

Ako se proizvod proizvodi sa kabelom i utikačem:

Vaš proizvod se proizvodi sa mrežnim kabelom i utikačem. Spojite utikač proizvoda na uzemljenu utičnicu i izvršite električnu vezu.

Rukovanje pećnicom

Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Suzdržite se od pokrivanja ovih ventilacijskih otvora. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

Rasvjeta pećnice se uključuje kada pećnica počne peći. Rasvjeta je upaljena tijekom pečenja.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

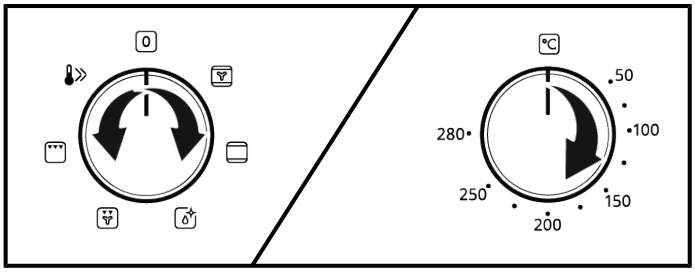
Kada odaberete radnu funkciju koju želite kuhati pomoću gumba za odabir funkcije i podesite određenu temperaturu pomoću gumba za temperaturu, pećnica počinje raditi.

Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem regulatora za odabir funkcije i regulatora temperature u položaj off (gore).

Odabir temperature i funkcije rada pećnice

Možete kuhati ručnim upravljanjem (vlastitim upravljanjem) odabirom temperature i funkcije rada specifične za vašu hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite kuhati pomoću gumba za odabir funkcije.
2. Podesite temperaturu koju želite kuhati pomoću regulatora temperature.

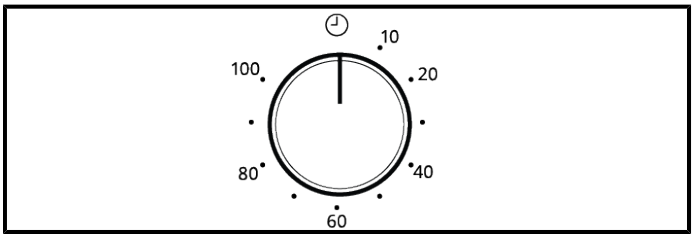
⇨ Pećnica će odmah početi raditi na odabranoj funkciji i temperaturi, a indikator termostata će se uključiti. Kad temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, žaruljica termostata će se isključiti. Pećnica se neće sama isključiti nakon pečenja. Morate kontrolirati pečenje i sami ga isključiti. Po završetku pečenja isključite pećnicu okretanjem regulatora za odabir funkcije i regulatora temperature u položaj off (gore).

Postavljanje mjerača vremena

Funkcija timera ne ometa kuhanje. Omogućuje uporabu odbrojavanja minuta dok je funkcija kuhanja aktivna ili čak kad je pećnica isključena.

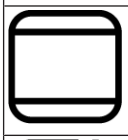
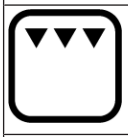
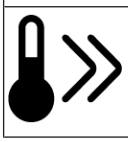
Za podešavanje timera:

1. Okrenite regulator timera u smjeru kazaljke na satu na maksimalnu postavku.
2. Zatim ga okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste odabrali željeno vrijeme.



Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač / Jednostavno čišćenje parom	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Pojačivač	-	Rade svi grijači pećnice. Ova radna funkcija koristi se za brzo zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu (zagrijavanje). Ne koristite za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature. Kada je temperatura postavljena na 280°C, unutarnja temperatura može varirati. Može se povećati za približno 35°C ili smanjiti za približno 15°C.

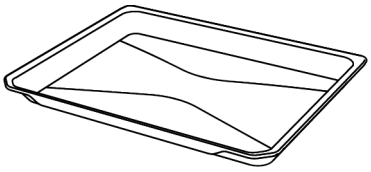
Dodatna oprema za proizvode

U vašem proizvodu postoje razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opis pribora i opisi ispravne uporabe. Ovisno o modelu proizvoda, isporučeni pribor varira. Sva dodatna oprema opisana u korisničkom priručniku možda neće biti dostupna u vašem proizvodu.

Plitice unutar vašeg uređaja mogu se deformirati zbog utjecaja topline. To ne utječe na funkcionalnost. Deformacija nestaje kada se posuda ohladi.

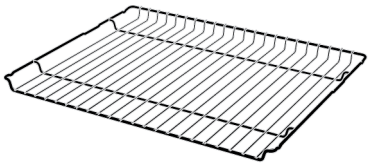
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Žičana rešetka za roštilj

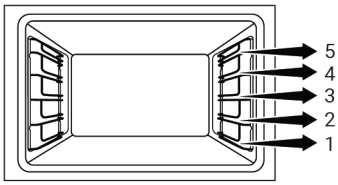
Koristi se za prženje ili stavljanje hrane za pečenje, prženje i pirjanje na željenu policu.



Uporaba pribora za proizvod

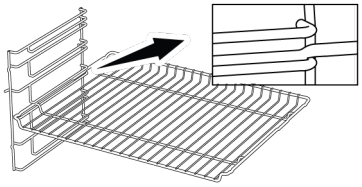
Police za kuhanje

U području kuhanja nalazi se 5 razina položaja polica. Redoslijed polica možete vidjeti i u brojevima na prednjem okviru pećnice.



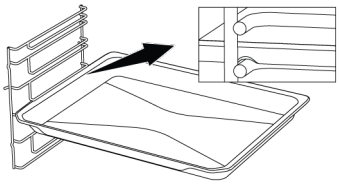
Postavljanje žičane rešetke na police za kuhanje

Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičane bočne police. Prilikom postavljanja žičane rešetke na željenu policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuhanje, žičana rešetka mora biti pričvršćena na točku zaustavljanja žičane police. Ne smije prijeći preko točke zaustavljanja kako bi došla u dodir sa stražnjom stijenkom pećnice.



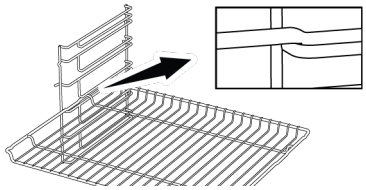
Postavljanje pladnja na police za kuhanje

Također je ključno pravilno postaviti pladnjeve na žičane bočne police. Prilikom postavljanja pladnja na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti na prednjoj strani. Za bolje pečenje, pladanj mora biti pričvršćen na utičnicu za zaustavljanje na žičanoj polici. Ne smije prijeći preko utičnice za zaustavljanje kako bi došla u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



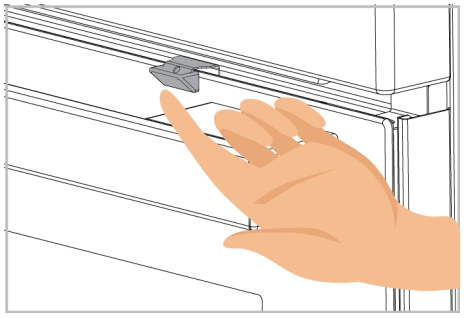
Funkcija zaustavljanja žičane rešetke

Postoji funkcija zaustavljanja kako bi se spriječilo da žičana rešetka iskoči iz žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno iznijeti hranu. Dok uklanjate žičanu rešetku, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne točku zaustavljanja. Morate proći ovu točku kako biste je u potpunosti uklonili.



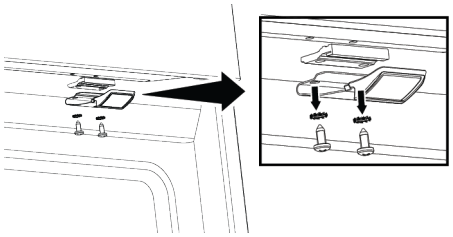
Sigurnosna blokada za djecu

Ovaj proizvod ima sigurnosnu blokadu za djecu na vratima pećnice. Za otvaranje vrata pećnice lagano podignite plastični dio prema gore i povucite ručku vrata. Kad zatvorite vrata, dječja blokada će se sama zaključati.



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

Uklonite dva vijka koji pričvršćuju sigurnosnu zaštitu za djecu kao što je prikazano na slici. Kada ga želite ponovno upotrijebiti, možete ga pričvrstiti ispod upravljačke ploče pričvrsnim materijalima.



Opće informacije o kuhanju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.

- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizkalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može prestavljati opasnost od opeklina i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježe i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površni, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	170 - 180	30 ... 60
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	250	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjeti ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.

- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/ masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	200	30 ... 35
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj - Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. 250, poslije 180 ... 190	90 ... 110
Ne zagrijavajte jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.					

Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za kuhanje testnih jela

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	1 ... 4
Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja. Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.				

Jogurt

Priprema jogurta;

1. Iz područja kuhanja uklonite sav pribor, uključujući sve žičane rešetke (ako ih ima) i sve katalitičke bočne stijenke (ako ih ima) pričvršćene na žičane rešetke ili bočne stijenke.
2. Posudu za jogurt stavite na dno kuhališta.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u hladnjaku najmanje 12 sati.

Hrana	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Jogurt	Cijeli roštilj	Dno kuhališta	50 - 60	240 ... 360

Čišćenje i održavanje

Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili ioksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš prozvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte “Jednostavno čišćenje parom [▸ 400]”.)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebati površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanesite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

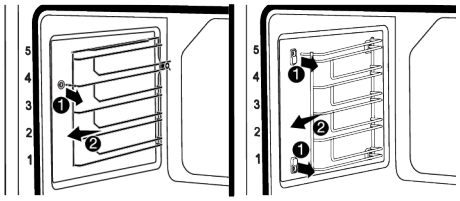
Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

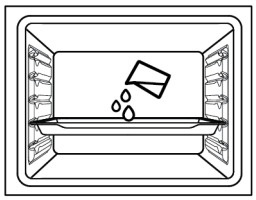
Jednostavno čišćenje parom

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperatura (°C)	Vrijeme min.
	Jednostavno čišćenje parom	100	15

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.

Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.



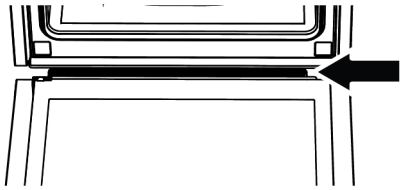
3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opeklina! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.

Kod funkije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondeziranu paru.

Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



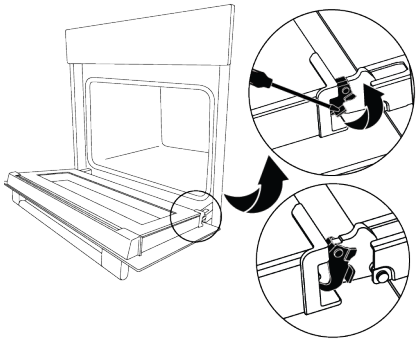
Čišćenje vrata pećnice

Možete ukloniti vrata pećnice i stakla na vratima kako biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i prozore objašnjeno je u odjeljcima **"Uklanjanje vrata pećnice"** i **"Skidanje unutarnjih stakala vrata"**. Nakon uklanjanja unutarnjih stakala na vratima, očistite ih deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili spužvom i osušite ih suhom krpom. Za ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo octom i isperite.

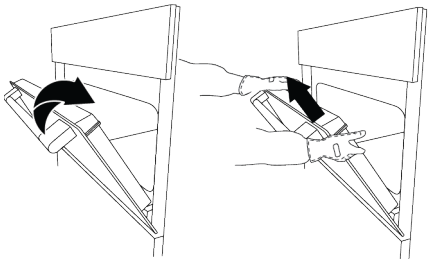
Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata pećnice i stakla.

Uklanjanje vrata pećnice

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kopče u ležištu šarke prednjih vrata s desne i lijeve strane tako da ih gurnete alatom prema dolje kao što je prikazano na slici.



3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.

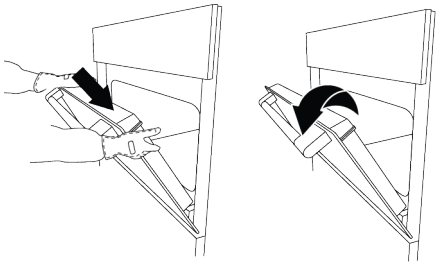


4. Povucite uklonjena vrata prema gore kako biste ih otpustili s desne i lijeve šarke i uklonite ih.

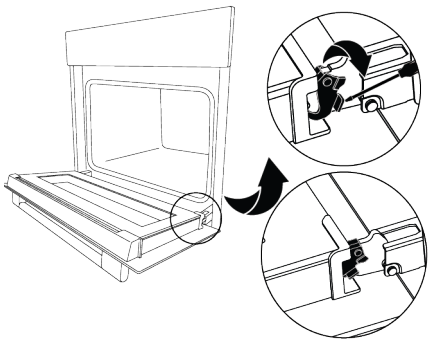
Ne stavljajte prste oko šarke koja ima jaku oprugu i može ozlijediti prste.

Ponovno pričvršćivanje vrata

1. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



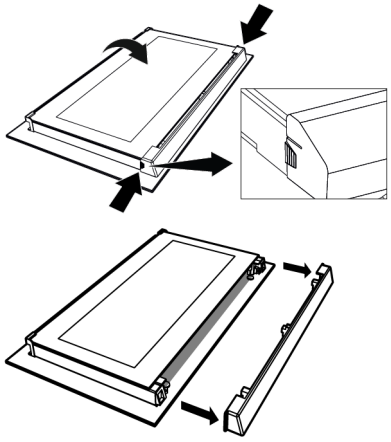
2. Gurnite uklonjena vrata prema dolje kako biste ih postavili s desne i lijeve šarke i potpuno otvorite vrata pećnice.
3. Zatvorite kopče u ležištu šarke prednjih vrata s desne i lijeve strane tako da ih gurnete alatom prema gore kao što je prikazano na slici.



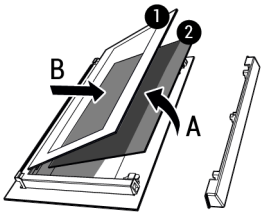
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo ulaznih vrata proizvoda može se ukloniti radi čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema **'A'** i zatim ga uklonite povlačenjem prema **'B'**.



1 Krajnje unutarnje staklo 2 Unutarnje staklo

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične utore.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje svjetiljke pećnice

U slučaju da se staklena vrata svjetiljke pećnice u prostoru za kuhanje zaprljaju; očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili spužvom i osušite suhom krpom. U slučaju kvara žarulje pećnice, možete zamijeniti žarulju pećnice slijedeći odjeljke u nastavku.

Zamjena žarulje pećnice

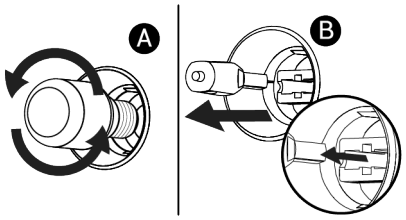
Opća upozorenja

- Kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara prije zamjene žarulje pećnice, odspojite proizvod i pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Ova pećnica napaja se žaruljom sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s utičnicama G9 snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Svjetiljke za pećnicu dostupne su od ovlaštenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju G energetske klase.
- Položaj svjetiljke može se razlikovati od onog prikazanog na slici.
- Svjetiljka koja se koristi u ovom proizvodu nije prikladna za uporabu u rasvjeti kućnih prostorija. Svrha ove svjetiljke je pomoći korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Svjetiljke koje se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati ekstremne fizičke uvjete kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglu svjetiljku,

1. Odspojite uređaj s napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu

3. Ako je žarulja pećnice tipa (A) prikazan na donjoj slici, okrenite žarulju pećnice kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite ga kao što je prikazano na slici i zamijenite ga novim.



4. Vratite stakleni pokrov.

Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	0,3	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	-	-
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	-	-

*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,4
Tip pećnice	Pećnica koja radi uz pomoć ventilatorom
Klasa energetske učinkovitosti	A
Korisni volumen (L)	72
Masa aparata (M) (Neto težina) kg	30
Indeks energetske učinkovitosti po šupljini EEI šupljini	95,3

Osnovno: Informacije na energetskoj oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.

Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

Upute za zaštitu okoliša

Direktiva o otpadu

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvali-tetnim dijelovima i materijalima koji se mo-gu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskoj učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

IKEA Jamstvo

Ako želite ostvariti jamstvo za svoj proizvod ili dobiti pomoć oko proizvoda

Molimo vas da se obratite IKEA korisničkoj službi; poveznicu na portal za samoposluživanje ili telefonski broj možete pronaći na www.IKEA.com.

Kako biste na portalu popunili zahtjev za servisom i lakše pronašli informacije o svom proizvodu ili rezervnim dijelovima za proizvod, molimo vas da zabilježite broj IKEA artikla (8 znamenki) i serijski broj na naljepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENTACIJU O KUPNJI / ISPORUCI!

Oni su dokaz kupnje i bez njih jamstvo se neće uvažiti. Na računu je naveden naziv i broj IKEA artikla (8 znamenki) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničke dokumente koje ste dobili s uređajem prije nego što nam se obratite.

ΠΊΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΈΝΩΝ

Οδηγίες ασφαλείας 406
Παρουσίαση του προϊόντος 410
Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος 410
Πρώτη Χρήση 410
Χρήση του φούρνου 411
Τρόποι λειτουργίας του φούρνου 412
Αξεσουάρ Προϊόντων 412
Χρήση εξαρτημάτων προϊόντος 413
Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα 413
Συντήρηση και καθαρισμός 417
Επίλυση προβλημάτων 420
Τεχνικές Προδιαγραφές 421
Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 421
Εγγύηση ΙΚΕΑ 422

⚠ Οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η ενότητα περιλαμβάνει τις οδηγίες ασφαλείας που είναι απαραίτητες για την πρόληψη του κινδύνου τραυματισμού ή υλικής ζημιάς.
- Εάν το προϊόν παραδοθεί σε κάποιον άλλο για προσωπική χρήση ή για μεταχειρισμένη χρήση, θα πρέπει επίσης να δοθούν το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες των προϊόντων και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες.
- Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών ακυρώνει οποιαδήποτε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος, εκτός εάν ορίζεται σαφώς στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην κάνετε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.

⚠ Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση πιάτων, στέγνωμα πετσετών ή ρούχων με ανάρτησή τους στη λαβή.

⚠ Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον επόπτευονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προσβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.
- Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην βάζετε βαριά αντικείμενα πάνω της και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
- Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:

1. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.

⚠ Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.

- Το φις ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια του προϊόντος. Διαφορετικά μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φις).
- Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
- Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φις του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φις ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φις από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φις και όχι το καλώδιο.

⚠ Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.
- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ Ασφάλεια εγκατάστασης

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρο από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικά καλύμματα.
- Σε περιπτώσεις όπου πίσω από την καθορισμένη περιοχή εγκατάστασης για το προϊόν υπάρχει σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας αερίου ή πλαστικός σωλήνας νερού, είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει επαφή μεταξύ του προϊόντος και αυτών των αγωγών κοινής ωφελείας. Διαφορετικά μπορεί να συνθλιβεί ο σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φις που έχει συνδεθεί στην πρίζα.

⚠ Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνεστε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στο περιβάλλον.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.
- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.

⚠ Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Κρατάτε απόσταση ασφαλείας όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή στο τέλος του μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Κατά τη λειτουργία το προϊόν βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα κατά τους χειρισμούς του προϊόντος.

⚠ Χρήση αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε σωστά τα αξεσουάρ που παρέχονται με το προϊόν. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **"Χρήση αξεσουάρ προϊόντος"**.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου μόνον αφού σπρώξετε τα αξεσουάρ τελείως μέσα στον χώρο μαγειρέματος, διαφορετικά τα αξεσουάρ μπορεί να χτυπήσουν το γυαλί της πόρτας και να του προξενήσουν ζημιά.

⚠ Ασφάλεια μαγειρέματος

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.
- Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, ΠΟΤΕ μην τοποθετείτε ταψί, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας στον πάτο του φούρνου. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πάτο του φούρνου, ακόμη και ζημιά στο ντουλάπι του φούρνου ή στο δάπεδο της κουζίνας.

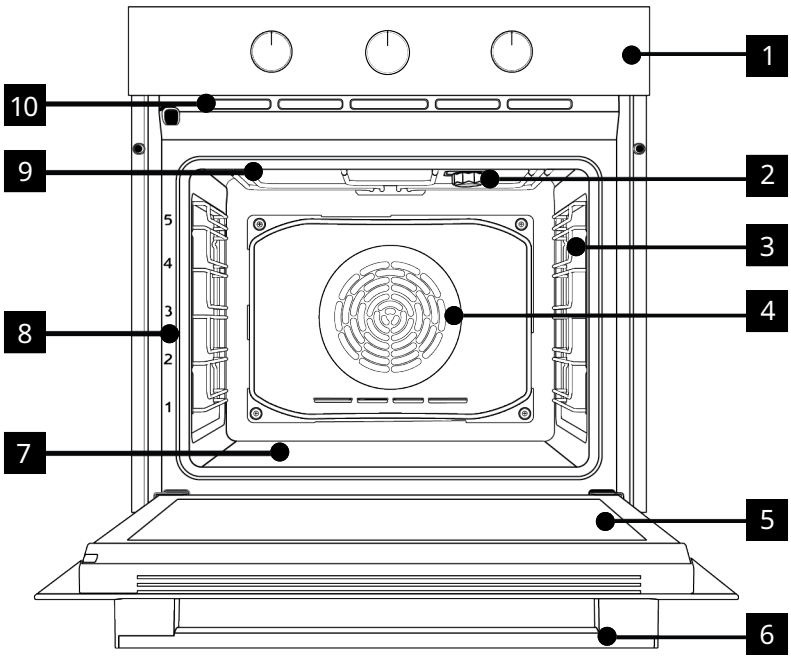
Λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά:

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο φούρνο.
- Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου και να εμποδίσουν τη ροή του καυτού αέρα, αφαιρείτε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από τα αξεσουάρ ή το δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην το τοποθετείτε πάνω από αξεσουάρ κατά την προθέρμανση.
- Πάντα πιέζετέ το στη θέση του χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή παρόμοιο αντικείμενο για να μην κινείται το υλικό ανεξέλεγκτα λόγω της κυκλοφορίας του αέρα μέσα στον φούρνο.
- Καλύπτετε μόνο την απαραίτητη επιφάνεια μέσα στο ταψί.
- Μετά από κάθε χρήση, το ταψί πρέπει να καθαρίζεται και τυχόν χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στο ταψί πρέπει να αντικαθίστανται. Διαφορετικά, τα υγρά που στάζουν πάνω στο ταψί μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία καπνού ή ακόμα και ανάφλεξη.
- Όταν ανοίγεται το κάλυμμα του προϊόντος παράγεται μια ροή αέρα. Το χαρτί ψησίματος μπορεί να έρθει σε επαφή με αντιστάσεις και να αναφλεγεί.
- Όταν χρησιμοποιείτε συρμάτινη σχάρα, ένα ταψί θα πρέπει να τοποθετείται στην κάτω σχάρα. Διαφορετικά το λάδι από το φαγητό και άλλες ουσίες που στάζουν στον πυθμένα του φούρνου μπορούν να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και να έχουν σαν συνέπεια φωτιά.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

⚠ Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίστε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.

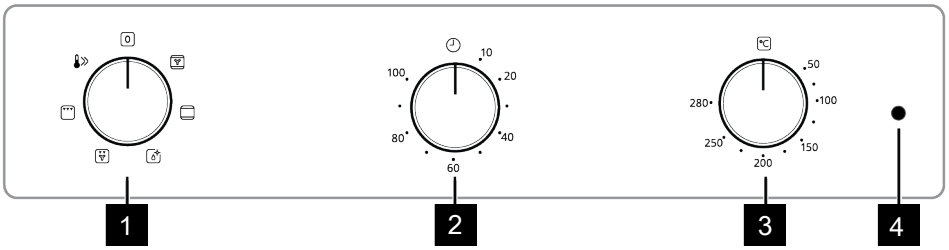
Παρουσίαση του προϊόντος



1 Πίνακας ελέγχου	**2** Λάμπα
3 Συρμάτινα ράφια	**4** Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ατσάλινη πλάκα)
5 Πόρτα	**6** Λαβή
7 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ατσάλινη πλάκα)	**8** Θέσεις ραφιού
9 Πάνω αντίσταση	**10** Οπές αερισμού

Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος

Σε αυτήν την ενότητα, μπορείτε να βρείτε την επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένα χαρακτηριστικά ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.



1 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας	**2** Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη
3 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας	**4** Λυχνία θερμοστάτη

Κουμπί επιλογής λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Γυρίστε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη

Το χρονόμετρο δεν επηρεάζει τις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται για προειδοποιητικούς σκοπούς. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξυπνητήρι όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο σε μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις ολοκληρωθεί η ώρα που ρυθμίσατε, το χρονόμετρο εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λυχνία θερμοκρασίας. Η λυχνία του θερμοστάτη βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν ξεκινά να λειτουργεί και η λυχνία του θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει ξανά.

Πρώτη Χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.
3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.

4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημίες που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Το φις του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φις που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φις και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φις και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο και φις:

Το προϊόν σας έχει παραχθεί με καλώδιο ρεύματος δικτύου και φις. Συνδέστε το φις του προϊόντος σε γειωμένη πρίζα και πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση.

Χρήση του φούρνου

Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται, και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Αποφύγετε να καλύψετε αυτά τα ανοίγματα εξαερισμού. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψησίματος ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Φωτισμός του φούρνου

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει όταν ο φούρνος ξεκινά το ψήσιμο. Ο φωτισμός είναι αναμμένος κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

Ενεργοποίηση φούρνου

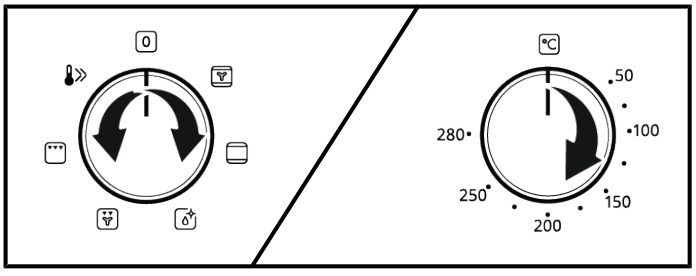
Όταν επιλέγετε μια λειτουργία λειτουργίας που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί επιλογής λειτουργίας και ρυθμίζετε μια συγκεκριμένη θερμοκρασία με το κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση off (πάνω).

Επιλογη ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ και Φ

Μπορείτε να μαγειρέψετε κάνοντας χειροκίνητο έλεγχο (με δικό σας έλεγχο) επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τη λειτουργία λειτουργίας ειδικά για το φαγητό σας.



1. Επιλέξτε τη λειτουργία λειτουργίας που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας.

⇨ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως στην επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία και η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη θα σβήσει. Ο φούρνος δεν θα σβήσει από μόνος του μετά τη διαδικασία ψησίματος. Πρέπει να ελέγξετε

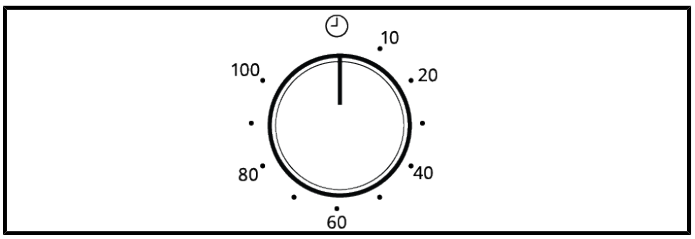
το ψήσιμο και να το απενεργοποιήσετε μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμό σας, απενεργοποιήστε τον φούρνο στρέφοντας τον επιλογέα λειτουργίας και τον επιλογέα θερμοκρασίας στη θέση off (πάνω).

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη δεν παρεμβαίνει στο μαγείρεμα. Σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε τον μετρητή λεπτών ενώ είναι ενεργή η λειτουργία μαγειρέματος ή ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

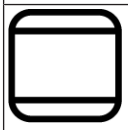
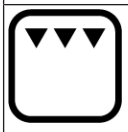
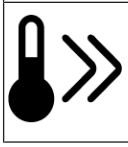
Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Περιστρέψτε το κουμπί χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στη μέγιστη ρύθμιση.
2. Στη συνέχεια, γυρίστε το αριστερόστροφα για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.



Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Κάτω αντίσταση / Εύκολος καθαρισμός με ατμό	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	Ενίσχυση θέρμανσης	-	Λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις του φούρνου. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας χρησιμοποιείται για να φθάσει ο φούρνος γρήγορα στην επιθυμητή θερμοκρασία (προθέρμανση). Μην χρησιμοποιείτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για μαγείρεμα.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί στους 280°C, η εσωτερική θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει. Μπορεί να αυξηθεί κατά περίπου 35°C ή να μειωθεί κατά περίπου 15°C.

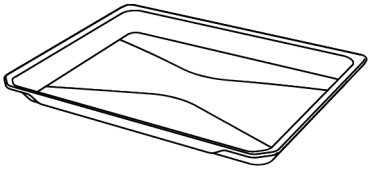
Αξεσουάρ Προϊόντων

Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ στο προϊόν σας. Σε αυτή την ενότητα, η περιγραφή των εξαρτημάτων και οι περιγραφές της σωστής χρήσης είναι διαθέσιμες. Ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, το παρεχόμενο εξάρτημα ποικίλλει. Όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμα στο προϊόν σας.

Οι δίσκοι στο εσωτερικό της συσκευής σας μπορεί να παραμορφωθούν με την επίδραση της θερμότητας. Αυτό δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται όταν ψύχεται ο δίσκος.

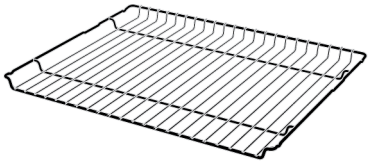
Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



Συρμάτινη σχάρα

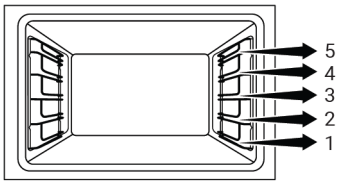
Χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα ή την τοποθέτηση των τροφίμων που πρόκειται να ψηθούν, να τηγανιστούν και να μαγειρευτούν στο επιθυμητό ράφι.



Χρήση εξαρτημάτων προϊόντος

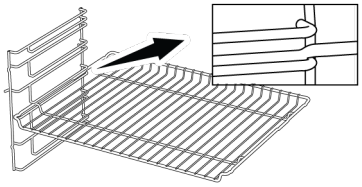
Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 επίπεδα θέσης ραφιού στην περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να δείτε τη σειρά των ραφιών στους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.



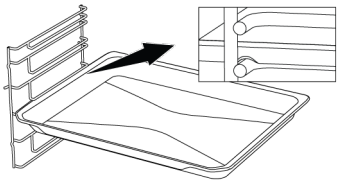
Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας στα ράφια μαγειρέματος

Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε σωστά τη συρμάτινη σχάρα στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Κατά την τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας στο επιθυμητό ράφι, το ανοιχτό τμήμα πρέπει να βρίσκεται στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να στερεωθεί στο σημείο διακοπής του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περάσει πάνω από το σημείο στάσης για να έρθει σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



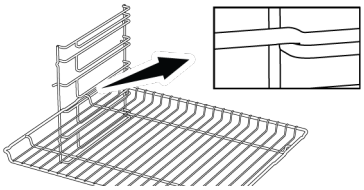
Τοποθέτηση του δίσκου στα ράφια μαγειρέματος

Είναι επίσης σημαντικό να τοποθετήσετε σωστά τους δίσκους στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Κατά την τοποθέτηση του δίσκου στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για κράτημα πρέπει να βρίσκεται μπροστά. Για καλύτερο μαγείρεμα, ο δίσκος πρέπει να στερεωθεί στην υποδοχή διακοπής στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περάσει πάνω από την πρίζα για να έρθει σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



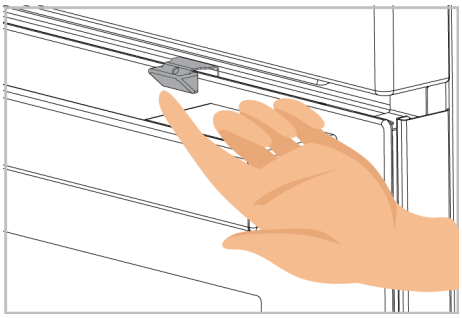
Λειτουργία διακοπής της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία διακοπής για να αποφευχθεί η ανατροπή της συρμάτινης σχάρας από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε εύκολα και με ασφάλεια να αφαιρέσετε το φαγητό σας. Κατά την αφαίρεση της συρμάτινης σχάρας, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός μέχρι να φτάσει στο σημείο στάσης. Πρέπει να περάσετε πάνω από αυτό το σημείο για να το αφαιρέσετε εντελώς.



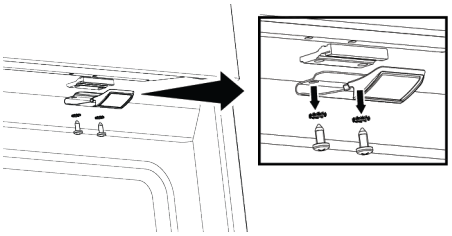
Κλειδαριά ασφαλείας για παιδιά

Αυτό το προϊόν διαθέτει κλειδαριά για παιδιά στην πόρτα του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, σηκώστε το πλαστικό μέρος ελαφρώς προς τα πάνω και τραβήξτε τη λαβή της πόρτας. Όταν κλείσετε την πόρτα, η κλειδαριά για παιδιά θα κλειδωθεί από μόνη της.



Για να αφαιρέσετε το κλείδωμα για παιδιά:

Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν την ασφάλεια της παιδικής ασφάλισης, όπως φαίνεται στην εικόνα. Όταν θέλετε να το χρησιμοποιήσετε ξανά, μπορείτε να το στερεώσετε κάτω από τον πίνακα ελέγχου με τα υλικά στερέωσης.



Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.
Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω τμήματα του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.
- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.

- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ εξασφαλίζει ότι θα αποκτάτε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Πίτες και φαγητά φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος για περίπου 10 λεπτά.
- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.
- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 □ και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υποδείξεις για πίτες

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 □ και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	170 - 180	30 ... 60
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 70
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	250	10 ... 20

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα στεγνώσουν. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.
- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!**

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.
- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνουν τις διαστάσεις της αντίστασης.
- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Το ταψί του φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	200	30 - 35
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	30 - 40
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Συρμάτινη σχάρα - Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250, μετά από 180 - 190	90 - 110
Μην προθερμαίνετε τα φαγητά που συνιστάται σε αυτόν τον πίνακα ψησίματος.					

Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ινστιτούτα ελέγχου.
- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 - 30
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 70

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	20 ... 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250/max	1 ... 4
Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ. Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.				

Γιαούρτι

Προετοιμασία γιαουρτιού·

1. Αφαιρέστε από την περιοχή μαγειρέματος τυχόν αξεσουάρ, συμπεριλαμβανομένων τυχόν συρμάτινων σχάρων (εάν υπάρχουν) και τυχόν καταλυτικών πλευρικών τοιχωμάτων (εάν υπάρχουν) που είναι προσαρτημένα στις συρμάτινες σχάρες ή τα πλευρικά τοιχώματα.
2. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος γιαουρτιού στο κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος.
3. Αφού ετοιμάσετε το γιαούρτι, αφήστε το να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

Φαγητό	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Γιαούρτι	Δυνατό γκριλ	Κάτω μέρος της περιοχής μαγειρέματος	50 - 60	240 ... 360

Συντήρηση και καθαρισμός

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετέ την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπωνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετέ τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε το τμήμα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό [▸ 418]".)
- Για επίμονες κηλίδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας και ένα καθαριστικό πανί που δεν χαράζει. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό εξωτερικών επιφανειών φούρνων.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετέ την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.

- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

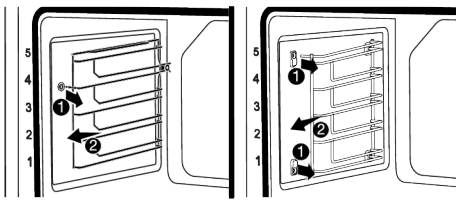
Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρμάτινου ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.



3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

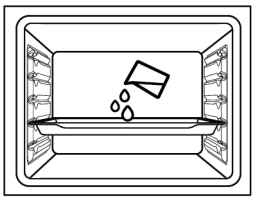
Εύκολος καθαρισμός με ατμό

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Θερμοκρασία (°C)	Φορά λεπτ.
	Εύκολος καθαρισμός με ατμό	100	15

Αυτός επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των ακαθαρσιών (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα) οι οποίες μαλακώνουν από τον ατμό μέσα στο φούρνο και από τα σταγονίδια συμπυκνώματος νερού στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
2. Προσθέστε 500 ml νερό στο ταψί φούρνου και τοποθετήστε το στο 2ο ράφι στο φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό της βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα, αλκοολούχα ή διαλύματα που περιέχουν σωματίδια αντί για νερό.



3. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 15 λεπτά.

Ανοίξτε αμέσως την πόρτα του φούρνου και σκουπίστε το εσωτερικό του με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα θα ελευθερωθεί ατμός. Αυτός μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Για επίμονες ακαθαρσίες, καθαρίζετε το προϊόν χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετέ το με ένα στεγνό πανί.

Στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, αναμένεται πως το προστιθέμενο νερό εξατμίζεται και συμπυκνώνεται στο εσωτερικό του φούρνου και της πόρτας του φούρνου για να μαλακώσει τις ελαφρές ακαθαρσίες που έχουν σχηματιστεί στο φούρνο σας. Το νερό από συμπύκνωση που σχηματίζεται πάνω στην πόρτα του φούρνου μπορεί να στάξει κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

Μετά τη συμπύκνωση μέσα στο φούρνο, μπορεί να προκύψει συσσώρευση νερού ή υγρασίας στο κανάλι της κοιλότητας κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, σκουπίστε αυτό το κανάλι της κοιλότητας με ένα ελαφρά υγρό πανί και στεγνώστε το.

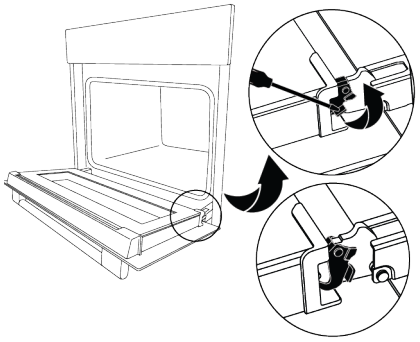
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα ποτήρια της πόρτας για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης των θυρών και των παραθύρων εξηγείται στις ενότητες **"Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου"** και **«Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας»**. Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά ποτήρια της πόρτας, καθαρίστε τα χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για υπολείμματα ασβέστη που μπορεί να σχηματιστούν στο γυαλί του φούρνου, σκουπίστε το ποτήρι με ξύδι και ξεπλύνετε.

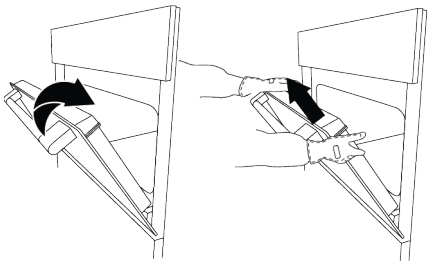
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, μεταλλικές ξύστρες, συρματοβάμβακα ή λευκαντικά υλικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το γυαλί του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και στα αριστερά σπρώχνοντάς τα με ένα εργαλείο προς τα κάτω, όπως φαίνεται στην εικόνα.



3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου σε θέση μισάνοιχτη.

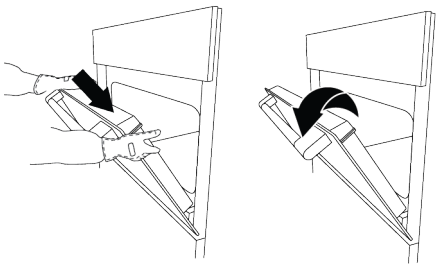


4. Τραβήξτε την αφαιρούμενη πόρτα προς τα πάνω για να την απελευθερώσετε από τους δεξιούς και αριστερούς μεντεσέδες και αφαιρέστε την.

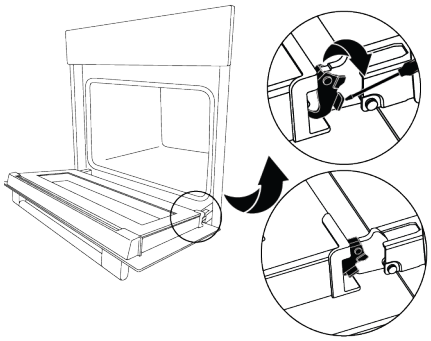
Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας γύρω από τον μεντεσέ που έχει ισχυρό ελατήριο και μπορεί να βλάψει τα δάχτυλα.

Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα

1. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου σε θέση μισάνοιχτη.



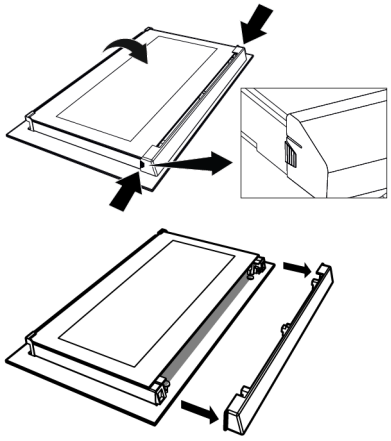
2. Πιέστε την αφαιρούμενη πόρτα προς τα κάτω για να την τοποθετήσετε από τους δεξιούς και αριστερούς μεντεσέδες και ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
3. Κλείστε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και στα αριστερά σπρώχνοντάς τα με ένα εργαλείο προς τα πάνω, όπως φαίνεται στην εικόνα.



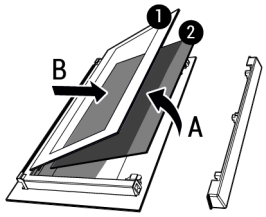
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό γυαλί της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Τραβήξτε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας προς το μέρος σας ενώ ταυτόχρονα ωθείτε τα σημεία πίεσης και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος, και αφαιρέστε το εξάρτημα.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι (1) προς το **"A"** και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το **"B"**.



1 Εσωτερικό γυαλί 2 Εσωτερικό γυαλί

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.
7. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που η γυάλινη πόρτα του φωτιστικού φούρνου στην περιοχή μαγειρέματος λερωθεί, καθαρίστε χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης της λάμπας του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου ακολουθώντας τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

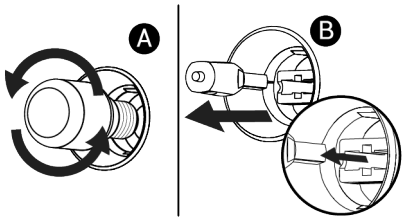
Γενικές προειδοποιήσεις

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε το προϊόν και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι ζεστές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος τροφοδοτείται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως με λιγότερο από 40 W, λιγότερο από 60 mm ύψος, λιγότερο από 30 mm διάμετρο ή έναν λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 με ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου διατίθενται από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες ή εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει λαμπτήρα ενεργειακής κατηγορίας G.
- Η θέση του φανού μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στο σχήμα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλη για χρήση στο φωτισμό των δωματίων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να βοηθήσει τον χρήστη να δει τα προϊόντα διατροφής.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να αντέχουν σε ακραίες φυσικές συνθήκες, όπως θερμοκρασίες άνω των 50 °C.

Εάν ο φούρνος σας διαθέτει στρογγυλό φωτιστικό,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την ηλεκτρική ενέργεια.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντας το αριστερόστροφα.

3. Εάν το φωτιστικό φούρνου σας είναι τύπου (A) που φαίνεται στο παρακάτω σχήμα, περιστρέψτε το φωτιστικό φούρνου όπως φαίνεται στο σχήμα και αντικαταστήστε το με ένα νέο. Εάν πρόκειται για μοντέλο τύπου (B), τραβήξτε το προς τα έξω όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε το με ένα νέο.



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

- Είναι φυσιολογικό να φαίνεται ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται όταν έρχεται σε επαφή με κρύες επιφάνειες εξωτερικά του προϊόντος και μπορεί να σχηματίζει σταγονίδια νερού. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Ακούγονται μεταλλικοί ήχοι κατά τη θέρμανση και την ψύξη του προϊόντος.

- Μεταλλικά μέρη του προϊόντος μπορεί να διαστέλλονται και να παράγουν ήχους όταν θερμαίνονται. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων.

Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

- Ενδεχόμενη βλάβη του λαμπτήρα του φούρνου. >>> Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα του φούρνου.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-
Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάστασης	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	595/594/567
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	590-600 /560 /ελάχ.550
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	2,4
Τύπος φούρνου	Φούρνος με υποβοήθηση ανεμιστήρα
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	A
Χρήσιμος όγκος (L)	72
Μάζα της συσκευής (M) (Καθαρό Βάρος) kg	30
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά κοιλότητα κοιλότητα EEI	95,3

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο.

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.

Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.

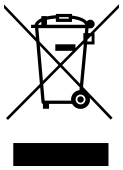
Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

Οδηγία περί αποβλήτων

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

Εγγύηση IKEA

Εάν θέλετε να διεκδικήσετε την εγγύηση του προϊόντος σας ή να λάβετε υποστήριξη για το προϊόν

Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της IKEA. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση www.IKEA.com.

Για να ολοκληρώσετε το αίτημά σας για τεχνική εξυπηρέτηση στην πύλη αυτοεξυπηρέτησης και να βρείτε πιο εύκολα πληροφορίες για το προϊόν σας ή για ανταλλακτικά που σχετίζονται με αυτό, σημειώστε τον αριθμό είδους IKEA (8 ψηφία) και τον αριθμό σειράς στην ετικέτα του προϊόντος.

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΑΓΟΡΑΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ!

Είναι η απόδειξη αγοράς και η εγγύηση δεν ισχύει χωρίς αυτήν. Στην απόδειξη αναγράφονται επίσης το όνομα και ο αριθμός προϊόντος IKEA (8 ψηφία) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Διαβάστε προσεκτικά την τεχνική τεκμηρίωση που συνοδεύει τη συσκευή σας προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкция по технике безопасности 424
Описание изделия 428
Введение и использование панели управления продуктом 428
Первое использование 428
Использование духовки 429
Функциональные возможности духовки 430
Аксессуары продукта 430
Использование аксессуаров продукта 431
Общая информация о приготовлении пищи 431
Техническое обслуживание и чистка 435
Поиск неисправностей 438
Технические характеристики 438
Руководство по окружающей среде 439
Гарантия IKEA 440

⚠ Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска травм или материального ущерба.
- Если изделие передается другому лицу для личного или подержанного использования, руководство пользователя, этикетки изделия и другие соответствующие документы и детали также должны быть переданы.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в случае несоблюдения этих инструкций.
- Несоблюдение этих инструкций аннулирует любую гарантию.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие компоненты изделия, если это не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.

⚠ Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

⚠ Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед утилизацией продукта:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.

⚠ Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться

квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную или расшатанную розетку. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

⚠ Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

⚠ Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите пространство вокруг всех вентиляционных каналов изделия открытым
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.

⚠ Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

⚠ Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие рукавицы.

⚠ Использование аксессуаров

- Важно правильно использовать принадлежности, входящие в комплект поставки. Подробную информацию смотрите в разделе **«Использование аксессуаров продукта»**.
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

⚠ Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление.
- Не нагревайте закрытые жестяные или стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в банке, может привести к ее разрыву.
- Когда духовка используется, НИКОГДА не ставьте противень, посуду или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопление тепла может повредить дно духовки и даже повредить шкаф духовки или пол кухни.

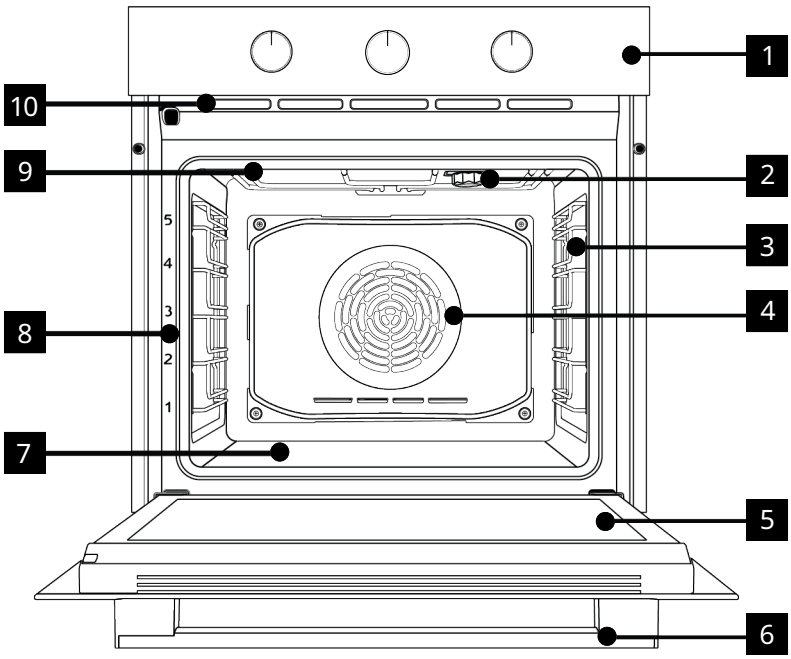
При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии дверцы изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламеняться.
- При использовании приготовления с грилем противень следует разместить на нижней полке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время приготовления с грилем. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева с режимом гриля. Не размещайте еду слишком далеко в задней части духовки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

⚠ Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

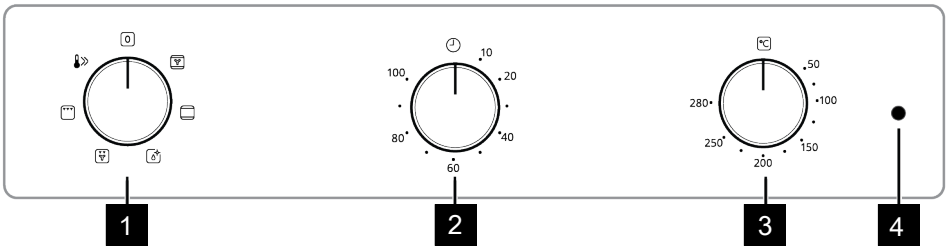
Описание изделия



1 Панель управления	**2** Лампа
3 Металлические направляющие	**4** Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
5 Дверца	**6** Ручка
7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)	**8** Уровень расположения противня
9 Верхний нагреватель	**10** Вентиляционные отверстия

Введение и использование панели управления продуктом

В этом разделе вы можете найти обзор и основные виды использования панели управления продукта. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа продукта.



1 Переключатель выбора функции	**2** Кнопка таймера
3 Переключатель выбора температуры	**4** Лампа термостата

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель выбора температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Кнопка таймера

Таймер не влияет на функции духовки. Он используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда хотите включить еду в духовку в определенное время. Как только время, которое вы установили, истечет, таймер издает звуковой сигнал.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается./Paragraph

Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.

3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочий режим, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

В случае, если продукт производится с кабелем и вилкой:

Ваш продукт изготовлен с сетевым кабелем и вилкой. Подключите вилку вашего продукта к заземленной розетке и выполните электрическое подключение.

Использование духовки

Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Не закрывайте эти вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда духовка начинает выпекать. Освещение включено во время выпекания.

Работа блока управления духовкой

Включение духовки

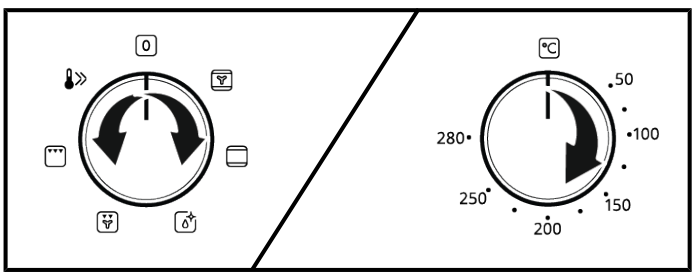
Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите готовить, с помощью ручки выбора функции и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

Выключение духовки

Вы можете выключить духовку, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение «выключено» (вверх).

Выбор температуры и функции работы духовки

Вы можете готовить, используя ручное управление (под вашим собственным контролем), выбрав температуру и рабочие функции, характерные для вашей пищи.



1. Выберите рабочую функцию, которую вы хотите приготовить, с помощью ручки выбора функций.
2. Установите температуру, которую вы хотите готовить, с помощью ручки температуры.

⇨ Ваша духовка начнет работать сразу же при выбранной функции и температуре, а лампа термостата включится. Когда температура внутри духовки достигнет желаемой температуры, лампа термостата погаснет. Духовка не выключится сама по себе после процесса выпечки. Вы

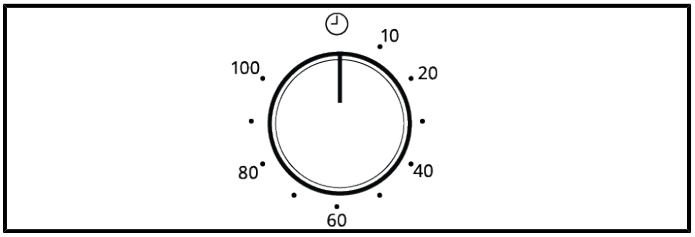
должны контролировать выпечку и выключить ее самостоятельно. Когда выпечка будет завершена, выключите духовку, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение «выключено» (вверх).

Установка таймера

Функция таймера не мешает приготовлению пищи. Это позволяет вам использовать минутный фреймворк, когда активна функция приготовления или даже когда духовка выключена.

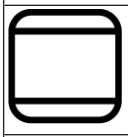
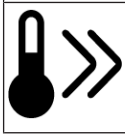
Чтобы установить таймер:

1. Поверните ручку таймера по часовой стрелке до максимальной настройки.
2. Затем поверните его против часовой стрелки, чтобы выбрать желаемое время.



Функциональные возможности духовки

В таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих режимов. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев / Легкая паровая очистка	*	Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для блюд, которые нужно пропечь в основании/с нижней стороны. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Бустер	-	Рботают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.

* Ваш продукт работает в диапазоне температур, указанном на ручке температуры. При установке температуры на 280°C внутренняя температура может меняться. Она может увеличиться примерно на 35°C или уменьшиться примерно на 15°C.

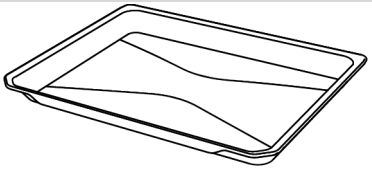
Аксессуары продукта

В вашем продукте есть различные аксессуары. В этом разделе, описание аксессуаров и описания правильного использования доступны. В зависимости от модели продукта, поставляемый аксессуар варьируется. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем продукте.

Поддоны внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении лотка.

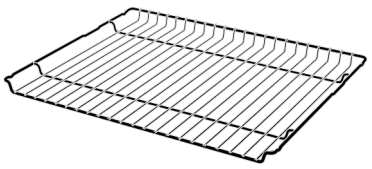
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и запекания блюд больших размеров.



Решетка

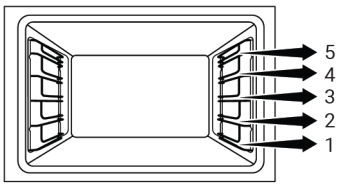
Он используется для жарки или размещения запеченной, жаренной и тушеной пищи на желаемой полке.



Использование аксессуаров продукта

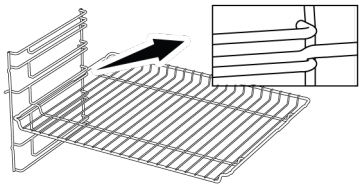
Кухонные полки

В зоне приготовления пищи есть 5 уровней положения полки. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней рамке духовки.



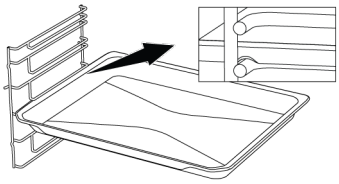
Размещение проволочной решетки на полках для приготовления пищи

Крайне важно правильно разместить гриль провода на полках со стороны провода. При размещении проволочной решетки на желаемой полке открытая секция должна быть спереди. Для лучшей варить, гриль провода необходимо обеспечить на пункте остановки полки провода. Он не должен проходить через точку остановки для контакта с задней стенкой духового шкафа.



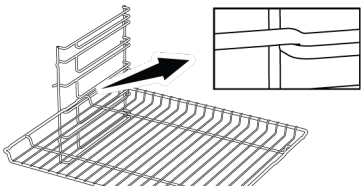
Размещение лотка на кухонных полках

Также важно правильно разместить лотки на полках со стороны проволоки. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна находиться спереди. Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен на стопорной розетке на проволочной полке. Он не должен проходить через запорную розетку для контакта с задней стенкой духового шкафа.



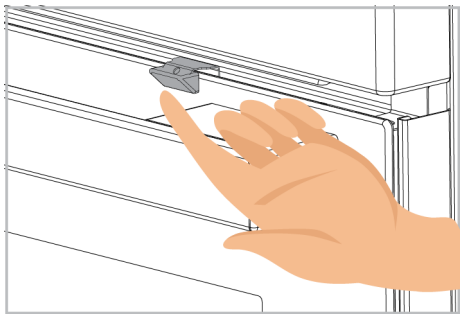
Функция остановки гриля проволоки

Есть функция остановки, чтобы предотвратить опрокидывание проволочной решетки с проволочной полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынимать пищу. Снимая решетку, вы можете тянуть ее вперед, пока она не достигнет точки остановки. Вы должны пройти через эту точку, чтобы удалить его полностью.



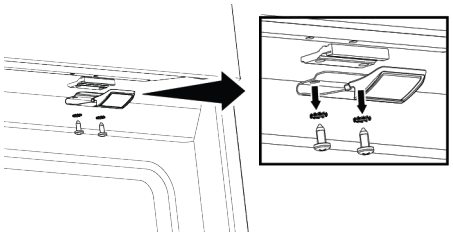
Замок безопасности детей

У этого продукта есть замок от детей на дверце духовки. Чтобы открыть дверцу духовки, поднимите пластиковую часть немного вверх и потяните за ручку дверцы. При закрытии двери замок от детей будет заперт сам.



Чтобы снять блокировку от детей:

Снимите два винта, которые обеспечивают безопасность замка от детей, как показано на рисунке. Если вы захотите использовать его снова, вы можете закрепить его под панелью управления с помощью крепежных материалов.



Общая информация о приготовлении пищи

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто подрумянено сверху, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запекания

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на противне	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	170 - 180	30 ... 60
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Лазанья	Стеклянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	250	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части духовки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Низкий гриль с вентилятором

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетка - Поместите один противень на нижний уровень.	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, после 180 ... 190	90 ... 110
Не разогревайте посуду, рекомендованную в этой таблице приготовления на гриле.					

Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица приготовления тестовых блюд

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Блюдо	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250/max	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250/max	1 ... 4
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

Йогурт

Приготовление йогурта;

1. Уберите из зоны приготовления пищи все аксессуары, включая проволочные полки (если таковые имеются) и каталитические боковые стенки (если таковые имеются), прикрепленные к проволочным полкам или боковым стенкам.
2. Поставьте посуду для приготовления йогурта на дно духовки.
3. После приготовления йогурта оставьте его в холодильнике не менее чем на 12 часов.

Блюдо	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Йогурт	Полный гриль	Дно духовки	50 - 60	240 ... 360

Техническое обслуживание и чистка

Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [▶ 436]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.

- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя средство для мытья посуды и теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой настроек.

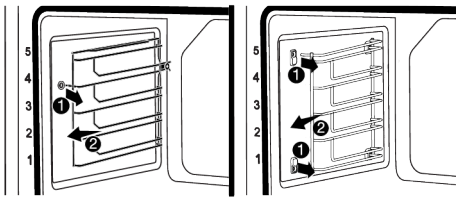
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

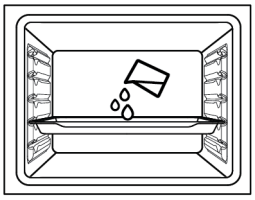
Легкая паровая очистка

Символ функций	Описание функций	Температура (°C)	Время минут
	Легкая паровая очистка	100	15

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.

Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только водопроводную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



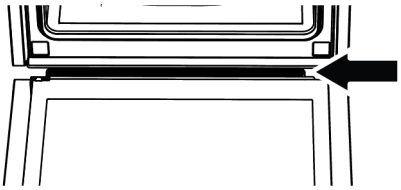
3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 15 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



Очистка двери духовки

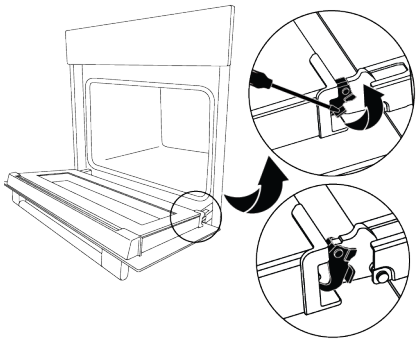
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы очистить их. Как удалить двери и окна объясняется в разделах**«Снятие дверцы духовки»**И**«Снятие внутренних стекол двери»**. После снятия дверных внутренних стекол очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки и высушите сухой тканью. Для остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки, протрите стекло уксусом и промойте.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную вату или отбеливатели для очистки дверцы духовки и стекла.

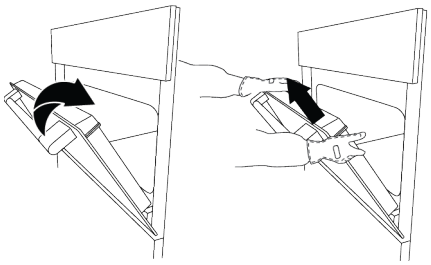
Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.

2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, толкая их инструментом вниз, как показано на рисунке.



3. Отверните дверцу духовки в полуоткрытое положение.

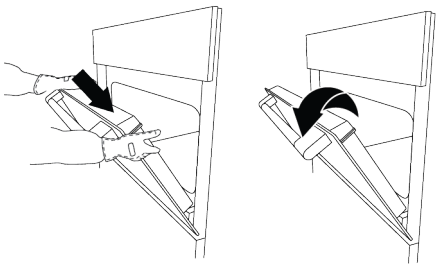


4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, и снимите ее.

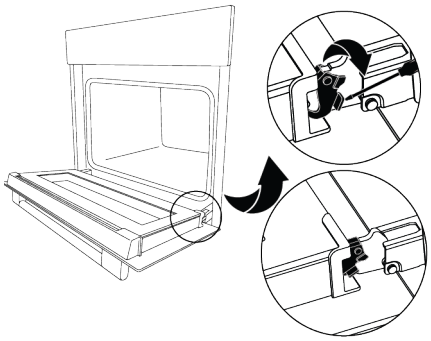
Не обнимайте пальцами петлю, которая имеет сильную пружину и может повредить пальцы.

Чтобы снова прикрепить дверь

1. Отверните дверцу духовки в полуоткрытое положение.



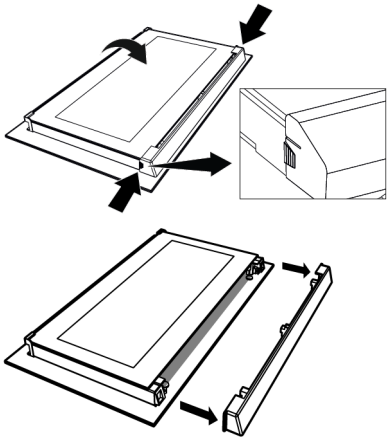
2. Нажмите на снятую дверцу вниз, чтобы разместить ее с правой и левой петель, и полностью откройте дверцу духовки.
3. Закройте зажимы в гнезде петель передней двери справа и слева, толкая их инструментом вверх, как показано на рисунке.



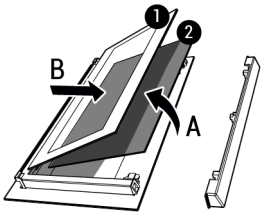
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло входной двери изделия может быть снято для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении **«A»**, а затем снимите его, потянув в направлении **«B»**.



1	Внутренний стеклянный	2	Внутреннее стекло

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Очистка лампы духовки

В том случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления пищи загрязнится; очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой тряпки или губки и просушите сухой тряпкой. В случае выхода из строя лампы духовки вы можете заменить лампу духовки, следуя приведенным ниже разделам.

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

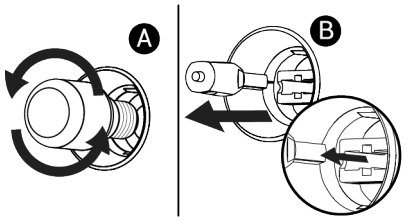
- Во избежание риска поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините изделие и дождитесь, пока духовка остынет. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенной лампы с розетками G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °C. Лампы для духовки можно получить в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу энергетического класса G.

- Положение лампы может отличаться от того, что показано на рисунке.
- Лампа, используемая в этом продукте, не подходит для освещения домашних комнат. Цель этой лампы-помочь пользователю увидеть продукты питания.
- Лампы, используемые в этом продукте, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° C.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите изделие от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.

3. Если ваша лампа для духовки имеет тип (A), показанный на рисунке ниже, поверните лампу для духовки, как показано на рисунке, и замените ее новой. Если это модель типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените на новую.



4. Остановите стеклянную крышку.

Поиск неисправностей

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Духовка не может быть настроена на определенный режим приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенный режим приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	0,3	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	-	-
Сетевой режим ожидания	-	-

*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.

Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) (мм)	595/594/567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина) (мм)	590-600 /560 /мин550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05VV-FG 3 x 1,5 mm2

Общие параметры	
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,4
Тип духовки	Духовка с вентилятором
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем (Л)	72
Масса прибора (M) (Вес нетто) кг	30
Индекс энергоэффективности на полость EEI полость	95,3

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилято Блюдо с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

Руководство по окружающей среде

Директива по отходам

Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в документации на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу духовки часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две формы на решетку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

Гарантия IKEA

Если вы хотите воспользоваться гарантией на товар или получить техническую поддержку

Пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки клиентов IKEA; ссылку на портал самообслуживания или номер телефона можно найти на сайте www.IKEA.com.

Чтобы оформить заявку на обслуживание через портал самообслуживания или быстрее найти информацию о вашем товаре и подходящих к нему запасных частях, рекомендуем записать артикульный номер IKEA (8 цифр) и серийный номер, указанные на этикетке товара.

Сохраните документ о покупке/доставке!

Это подтверждение вашей покупки; без него гарантия не будет действительна. В чеке также указаны название и артикульный номер IKEA (8 цифр) для каждого приобретенного прибора.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с технической документацией, прилагаемой к вашему устройству, прежде чем обращаться к нам.

ЗМІСТ

Інструкції з техніки безпеки 442
Опис виробу 446
Ознайомлення та використання панелі керування продуктом 446
Перше використання 446
Використання духовки 447
Функції печі 448
Товарні аксесуари 448
Використання аксесуарів продукту 449
Загальна інформація про приготування їжі 449
Технічне обслуговування та очищення 453
Пошук та усунення несправностей 456
Технічні характеристики 457
Інструкції щодо охорони навколишнього середовища 457
Гарантія IKEA 458

⚠ Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з безпеки, необхідні для запобігання ризику травмування або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається комусь іншому для особистого користування або використання у вживані цілі, також слід надати інструкцію користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи й деталі.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути внаслідок недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини та аксесуари.
- Не ремонтуйте та не замінюйте жодного компонента виробу, якщо це чітко не зазначено в інструкції користувача.
- Не вносьте технічних модифікацій у виріб.

⚠ Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.
- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.

⚠ Безпека дітей, вразливих осіб і домашніх тварин

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечне використання і небезпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об ' єкти, які діти можуть досягти у продукті.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Коли двері відчинені, не класти на нього жодних важких об'єктів або дозволити дітям сісти на нього. Ви можете викликати духовку, щоб накінчити або пошкодити двері.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:

1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
2. Відрізайте силовий кабель і відключити його з виключкою з продукту.
3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.
4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.

⚠ Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з’єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування

(запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб шнури живлення не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.
- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

⚠ Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

⚠ Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструмте лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.

- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.

⚠ Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.

⚠ Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.

⚠ Використання приладдя

- Важливо правильно використовувати аксесуари, що постачаються з виробом. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі **«Використання аксесуарів продукту»**.
- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.

⚠ Безпека під час готування

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Під час використання духовки НІКОЛИ не ставте деко, посуд або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичення тепла може пошкодити дно духовки, а також спричинити пошкодження шафи духовки або підлоги кухні.

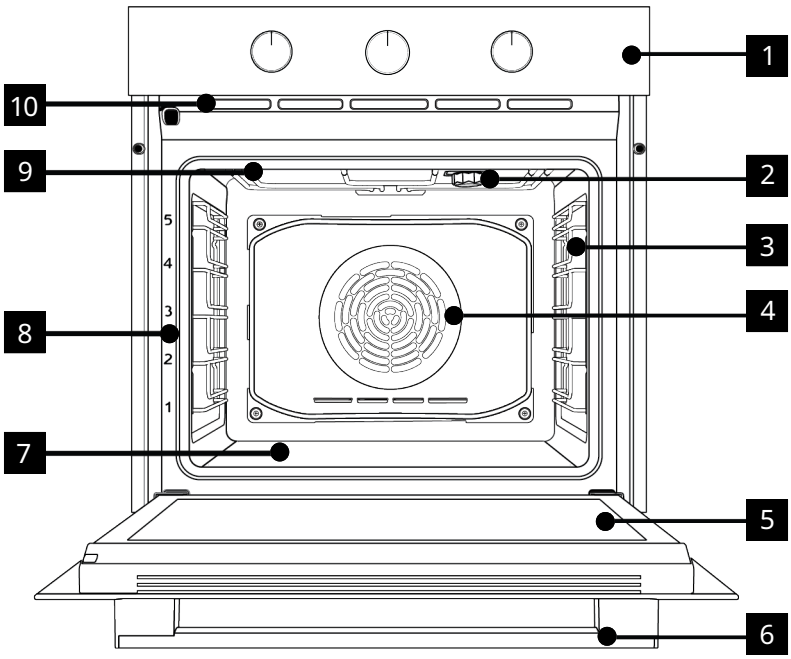
Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам’ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.
- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Під час використання дротяного гриля на нижню полицю слід помістити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.

⚠ Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві скребки, дротяні мочалки або відбілювачі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

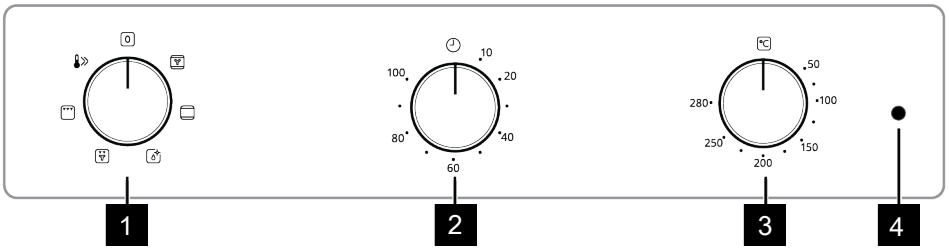
Опис виробу



1 Панель керування	**2** Лампа
3 Дротяні полиці	**4** Електродвигун вентилятора (за сталевою пластиною)
5 Дверцята	**6** Ручка
7 Нижній нагрівач (під сталевою пластиною)	**8** Положення поличок
9 Верхній нагрівач	**10** Вентиляційні отвори

Ознайомлення та використання панелі керування продуктом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Можуть бути відмінності в зображеннях і деяких функціях залежно від типу товару.



1 Ручка вибору функції	**2** Ручка таймера
3 Ручка вибору температури	**4** Лампа термостата

Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка таймера

Таймер не впливає на функції печі. Використовується для попередження. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли ви хочете перетворити їжу в духовку в певний час. Як тільки ви встановите час, таймер випромінює звуковий сигнал.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Ви можете визначити температуру всередині духової шафи за лампою температури. Лампа термостата розташована на панелі керування. Лампа термостата вмикається, коли виріб починає працювати, і лампа термостата вимикається, коли він досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, лампа термостата знову вмикається.

Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.

3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

Електричне з'єднання

⚠ Загальні попередження

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю). Не використовуйте подовжувачі або кілька розеток для підключення живлення.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Якщо виріб виробляється із кабелем та штепсельною вилкою:

Ваш виріб виробляється із під'єднанням до електромережі кабелем та штепсельною вилкою. Підключіть вилку вашого виробу до заземленої розетки та зробіть електричне з'єднання.

Використання духовки

Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Не закривайте ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи.

Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Освітлення духовки вмикається, коли духовка починає випікати. Освітлення горить під час випікання.

Робота блоку керування духовкою

Поворот на духовку

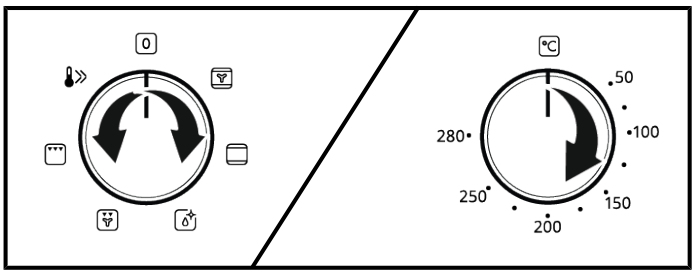
Коли ви вибираєте робочу функцію, яку хочете готувати, за допомогою ручки вибору функцій і встановлюєте певну температуру за допомогою ручки температури, духовка починає працювати.

Вимкни духовку.

Ви можете вимкнути духовку, повернувши ручку вибору функцій і ручку температури у положення «вимкнено» (вгору).

Вибір температури та функції роботи духовки

Ви можете готувати, встановивши ручне керування (за вашим власним контролем), вибравши температуру та робочу функцію, специфічну для вашої страви.



1. Виберіть робочу функцію, яку ви бажаєте приготувати, за допомогою ручки вибору функцій.

2. За допомогою регулятора температури встановіть температуру приготування.

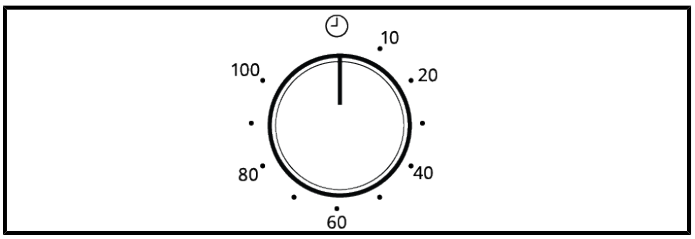
⇨ Ваша піч негайно почне працювати з вибраною функцією та температурою, а лампа термостата засвітиться. Коли температура всередині духовки досягне потрібної температури, лампа термостата вимкнеться. Піч не вимкнеться самостійно після процесу випікання. Ви самі повинні контролювати випічку і вимикати її. Після завершення випікання вимкніть духовку, повернувши ручку вибору функцій і ручку температури у вимкнене (верхнє) положення.

Як встановити таймер

Функція таймера не заважає готуванню. Це дозволяє використовувати таймер, коли активна функція приготування або навіть коли духовка вимкнена.

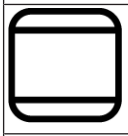
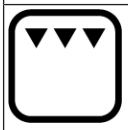
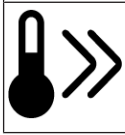
Щоб встановити таймер:

1. Поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою до максимального значення.
2. Потім поверніть його проти годинникової стрілки, щоб вибрати потрібний час.



Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу / Легке чищення парою	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.
	Бустер	-	Всі нагрівачі духовки працюють. Ця робоча функція використовується для швидкого нагрівання духовки до потрібної температури (попереднє розігрівання). Не використовуйте його для приготування їжі.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури. Якщо температуру встановлено на 280°C, внутрішня температура може відрізнятися. Вона може збільшитися приблизно на 35°C або знизитися приблизно на 15°C.

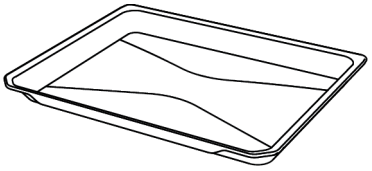
Товарні аксесуари

У вашому продукті є різні аксесуари. У цьому розділі доступні опис аксесуарів і описи правильного використання. Залежно від моделі виробу аксесуари, що додаються, відрізняються. Усі аксесуари, описані в посібнику користувача, можуть бути недоступні у вашому продукті.

Піддони всередині приладу можуть деформуватися під дією тепла. Це не впливає на функціональність. При охолодженні лотка деформація зникає.

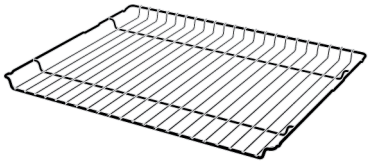
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



Дротяний гриль

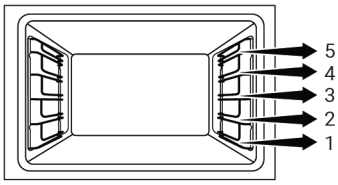
Використовується для смаження або розміщення продуктів, які потрібно запікати, смажити і тушкувати, на потрібну полицю.



Використання аксесуарів продукту

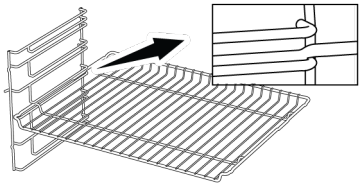
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.



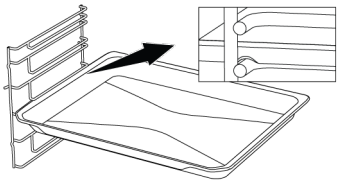
Розміщення дротяного гриля на полицях приготування

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дротах з дротами. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



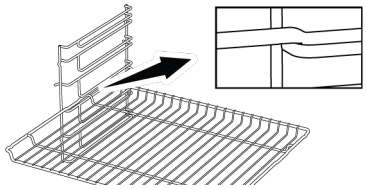
Розміщення лотка на полицях приготування

Це також має вирішальне значення для того, щоб розмістити траси на дротах з боку дроту. Розміщуючи лоток на бажаному шельфі, його сторона призначена для утримання, має бути на фронті. Щоб краще готувати, попільник повинен бути забезпечений на зупині сокета на дроті. Він не повинен пройти через зупинка сокета, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



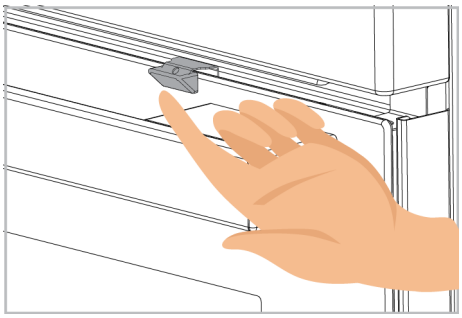
Функція зупинки дротяного гриля

Існує зупинка функції, щоб запобігти викиду гриля з дроту з дроту. З цією функцією ви легко можете і безпечно зняти їжу. При вилученні дрова, ви можете перетягнути його вперед, доки не досягне точки зупинки. Ви повинні передати цей пункт, щоб вилучити його повністю.



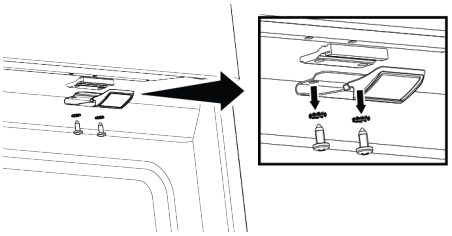
Блокування безпеки для дітей

Цей продукт має блокування від дітей на дверцятах духовки. Щоб відкрити дверцята духовки, трохи підніміть пластикову частину вгору та потягніть за ручку дверцят. Коли двері зачиняються, замок від дітей заблокується сам.



Щоб зняти блокування від дітей:

Викрутіть два гвинти, які кріплять блокування від дітей, як показано на малюнку. Коли ви захочете використовувати його знову, ви можете закріпити його під панеллю керування за допомогою кріпильних матеріалів.



Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв’язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це

може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 45
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	170 - 180	30 ... 60
Печиво	Деко для випічки *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 40
Здобна булочка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 35
Ціла буханка хліба	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 45

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Лазанья	Скляний/ металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Піца	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	250	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

М’ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м’яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м’яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м’яса.
- Після закінчення часу готування залиште м’ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М’ясний сік краще розподіляється в смаженім м’ясі та не витікає, коли м’ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середнім або низьким рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м’яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

У разі приготування на грилі червоне м’ясо, риба й м’ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м’яса, м’ясо на шпажках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- **Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятися.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налийте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Малий гриль за допомогою вентилятора

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Дротяний гриль + Поставте одне деко на нижню полицю.	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, після 180 ... 190	90 ... 110
Не застосовуйте режим попереднього нагрівання в разі готування страв на грилі, рекомендованих у цій таблиці.					

Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Таблиця приготування страв для тестування

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) - 12 кількість	Дротяний гриль	4	250/max	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250/max	1 ... 4
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

Йогурт

Приготування йогурту;

1. Вийміть із зони приготування будь-які аксесуари, включаючи будь-які дротяні решітки (якщо такі є) та будь-які каталітичні бічні стінки (якщо такі є), прикріплені до дротяних решіток або бічних стінок.
2. Поставте посуд для йогурту на дно зони приготування.
3. Після приготування йогурту дайте йому постояти в холодильнику щонайменше 12 годин.

Продукт	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Йогурт	Повний гриль	Дно зони приготування	50 - 60	240 ... 360

Технічне обслуговування та очищення

Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов’язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м’яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м’яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [▸ 454]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

Очищення панелі керування

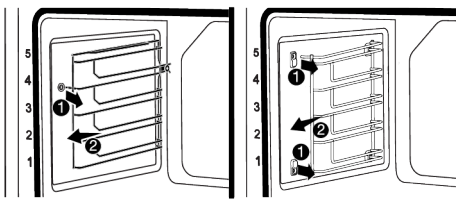
- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.
Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

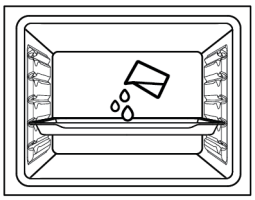
Легке очищення парою

Символ функції	Опис функції	Температура (°C)	час хв
	Легке чищення парою	100	15

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується парою всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.

Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.

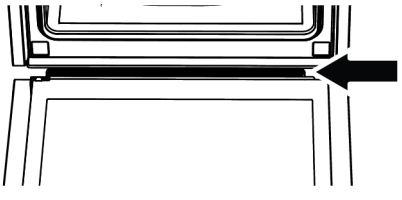


3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення парою і ввімкніть її на 15 хвилин за температури 100 °C.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.
За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

У разі застосування функції легкого очищення парою очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



Очищення дверцят духовки

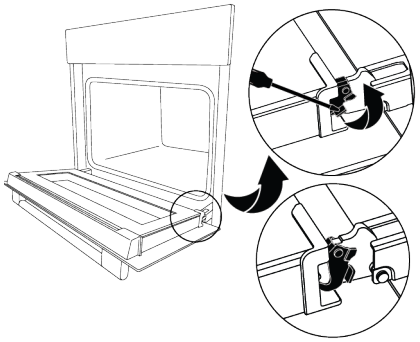
Ви можете зняти дверцята духовки та скло дверцят, щоб помити їх. Як зняти дверцята та вікна, пояснюється в розділах**«Зняття дверцят духовки»**і**"Зняття внутрішнього скла дверей"**Після зняття внутрішнього скла дверцят очистіть його за допомогою засобу для миття посуду, теплої

води та м’якої тканини або губки, а потім висушіть сухою тканиною. Щоб видалити вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом та змийте.

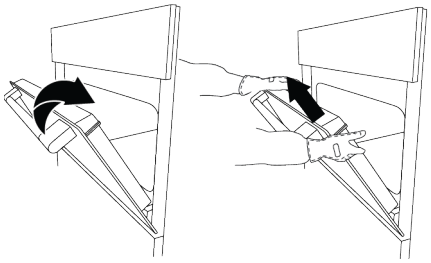
Не використовуйте агресивні абразивні засоби для чищення, металеві скребки, дротяну мочалку або відбілювачі для очищення дверцят духовки та скла.

Зняття дверцят духовки

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте затискачі в гнізді петлі передніх дверей праворуч і ліворуч, натиснувши на них інструментом вниз, як показано на малюнку.



3. Відкрийте дверцята духовки наполовину.

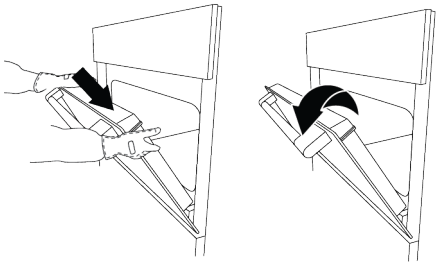


4. Потягніть зняті дверцята вгору, щоб звільнити їх з правої та лівої петель, та зніміть їх.

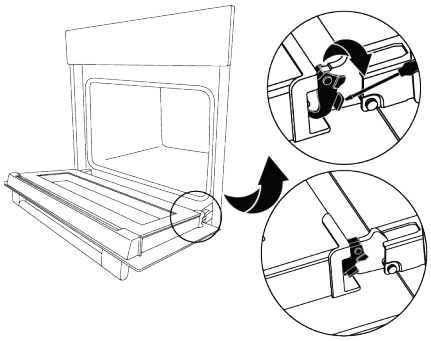
Не тримайте пальці навколо шарніра, оскільки він має міцну пружину, і це може призвести до травмування пальців.

Щоб знову прикріпити двері

1. Відкрийте дверцята духовки наполовину.



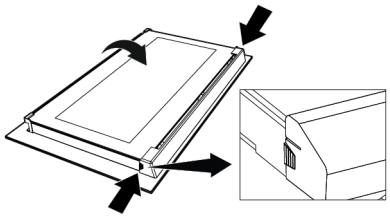
2. Натисніть на зняті дверцята вниз, щоб зняти їх з правої та лівої петель, і повністю відкрийте дверцята духовки.
3. Закрийте затискачі в гнізді петлі передніх дверей праворуч і ліворуч, підштовхнувши їх інструментом вгору, як показано на малюнку.

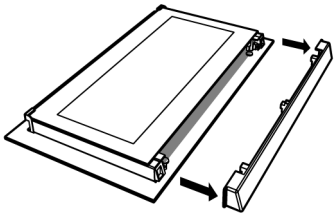


Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

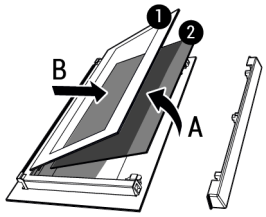
Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна зняти для очищення.

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині передніх дверцят, до себе, одночасно затискуючи точки тиску з обох боків деталі, й витягніть її.





3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку **«A»**, а потім вийміть його, потягнувши в напрямку **«B»**.



1 Внутрішнє скло 2 Внутрішнє скло

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від’єднати його (2).
5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «клацання».

Очищення лампи духовки

У випадку забруднення скляних дверцят духової лампи в зоні приготування; очистіть засобом для миття посуду, теплою водою та м’якою тканиною або губкою, а потім

висушіть сухою тканиною. У разі виходу з ладу лампи в духовці ви можете замінити лампу в духовці, дотримуючись наведених нижче розділів.

Заміна лампи духовки

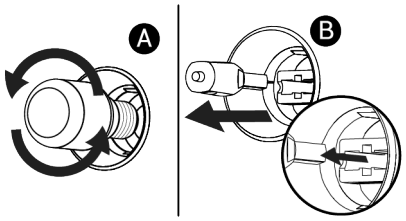
Загальні застереження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінити лампу духовки, від'єднайте виріб і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть викликати опіки!
- Ця піч живиться від лампи розжарювання менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенною лампою з цоколями G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурах понад 300 °C. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих сервісних центрах або в ліцензованих техніків. Цей продукт містить лампу класу енергоспоживання G.
- Положення лампи може відрізнятися від показаного на малюнку.
- Лампа, яка використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх кімнат. Призначення цієї лампи - допомогти користувачеві побачити продукти харчування.
- Лампи, які використовуються в цьому виробі, мають витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температура понад 50 °C.

Якщо у вашій духовці є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.

3. Якщо лампа вашої духовки відповідає типу (A), як показано на малюнку нижче, поверніть її, як показано на малюнку, та замініть новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на малюнку, та замініть новою.



4. Встановіть скляну кришку назад.

Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замінить лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Додаткова інформація, що доповнює вміст посібника користувача.	Технічна інформація щодо роботи в режимах низької потужності відповідно до Регламенту ЄС 2023/826	
Режим	СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, ВАТТ	ПЕРІОД ЧАСУ, ХВИЛИН*
Вимкн.	0,3	-
Режим очікування	-	-
Режим очікування з відображенням інформації або стану	-	-
Режим очікування з підключенням до мережі	-	-

* Період часу, після якого обладнання автоматично перемикається в режим очікування, режим вимкнення або режим очікування з підключенням до мережі в хвилинах, округлений до найближчої хвилини.

Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	595/594/567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина) (мм)	590-600 /560 /мін.550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Загальне енергоспоживання (кВт)	2,4
Тип духовки	Духовка з вентилятором
Клас енергоефективності	A
Корисний об'єм (L)	72
Маса приладу (м) (Вага нетто) кг	30
Індекс енергоефективності на порожнину EEI	95,3

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.

Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.

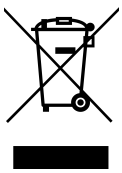
Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.
- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.

- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

Гарантія IKEA

Якщо ви хочете скористатися гарантією на ваш продукт або отримати підтримку щодо продукту

Зверніться до служби підтримки IKEA: посилання на портал самообслуговування або номер телефону наведено на www.IKEA.com.
Щоб подати запит на обслуговування на порталі самообслуговування та простіше знайти інформацію про виріб або запасні частини до нього, запишіть артикул IKEA (8 цифр) та серійний номер на етикетці виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПРО КУПІВЛЮ/ ДОСТАВКУ!

Це ваше підтвердження покупки; без нього гарантія недійсна. На чеку також зазначено назву та артикул IKEA (8 цифр) кожного придбаного приладу.
Уважно прочитайте технічну документацію, що додається до приладу, перш ніж звертатися до нас.

PREGLED SADRŽAJA

Bezbednosna uputstva 460
Predstavljanje proizvoda 464
Uvod i upotreba kontrolne table proizvoda 464
Prva upotreba 465
Korišćenje rerne 465
Radne funkcije rerne 466
Dodatna oprema za proizvod 467
Upotreba dodatne opreme za proizvode 467
Opšte informacije o kuvanju 467
Održavanje i čišćenje 471
Rešavanje problema 474
Tehničke specifikacije 474
Uputstva za zaštitu životne sredine 475
Garancija kompanije IKEA 475

⚠ Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva neophodna za sprečavanje rizika od telesnih povreda ili materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekome drugom za ličnu upotrebu ili upotrebu iz druge ruke, treba dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i drugu relevantnu dokumentaciju i delove.
- Naša kompanija neće biti odgovorna za štetu koja može nastati ako se ova uputstva ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništiće svaku garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne delove i dodatnu opremu.
- Ne popravljajte ili zamenjujte bilo koju komponentu proizvoda osim ako to nije jasno navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite tehničke izmene na proizvodu.

⚠ Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

⚠ Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:

1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.

⚠ Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabal za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabal ili višestruku priključnicu.
- Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrejati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrejati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.

⚠ Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.

- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

⚠ Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.

⚠ Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

⚠ Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

⚠ Upotreba dodataka

- Važno je pravilno koristiti dodatnu opremu koja se isporučuje sa proizvodom. Za detaljne informacije pogledajte odeljak **„Upotreba dodatne opreme za proizvode“.**
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

⚠ Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Kada je rerna u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju direktno na dno rerne. Akumulacija toplote može oštetiti dno rerne, pa čak i oštetiti kućište rerne ili pod kuhinje.

Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

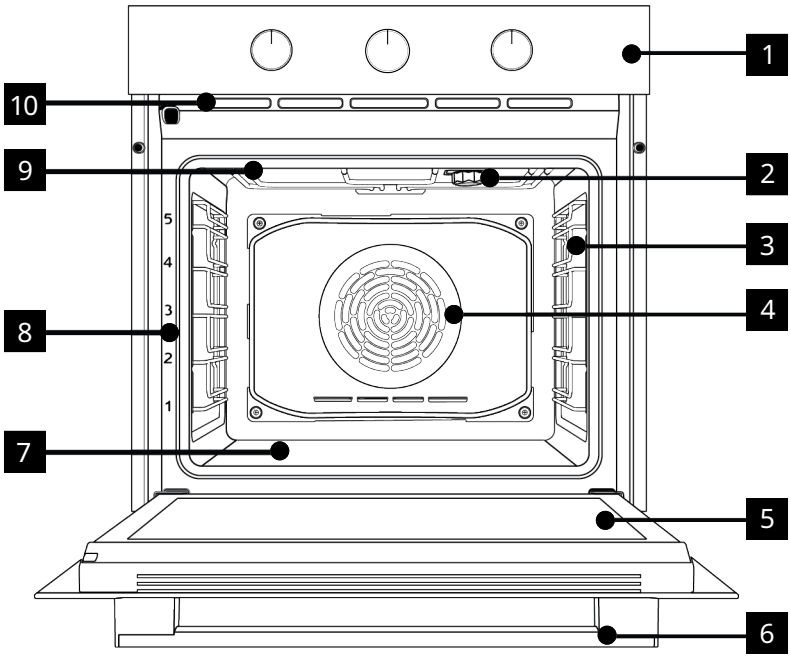
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
- Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal lepršа okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite žičani roštilj, pleh treba postaviti na donju rešetku. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

⚠ Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili

sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

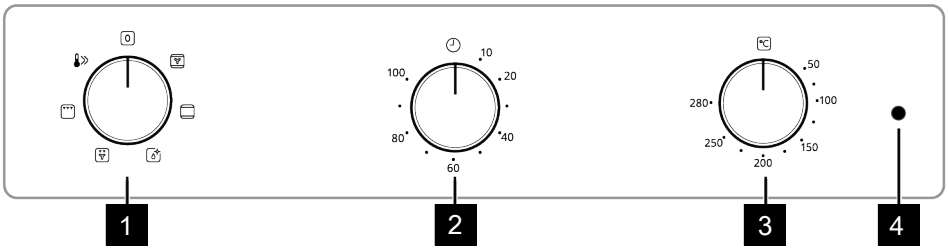
Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla
2 Sijalica
3 Žičane police
4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
5 Vrata
6 Ručka
7 Donji grejač (ispod čelične ploče)
8 Pozicije polica
9 Gornji grejač
10 Ventilacioni otvori

Uvod i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne upotrebe kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim funkcijama u zavisnosti od vrste proizvoda.



1 Dugme za izbor funkcije
2 Okruglo dugme za tajmer
3 Dugme za izbor temperature
4 Sijalica termostata

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Dugme za izbor temperature

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Okruglo dugme za tajmer

Тајмер нема утицаја на функције пећнице. Користи се у сврхе упозорења. На пример, можете да користите будилник када желите да окренете храну у рерни у одређено време. Чим је подешено време, тајмер емитује звучни сигнал.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz lampice temperature. Lampa termostata se nalazi na kontrolnoj tabli. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu

temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

Električno povezivanje

⚠ Opšta upozorenja

- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije”. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za ptetu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.
- Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Ukoliko je uređaj dostavljen sa strujnim kablom i utikačem:

Ubacite utikač uređaja u uzemljenu utičnicu i tako povežite uređaj na strujno kolo.

Korišćenje rerne

Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Izbegavajte pokrivanje ovih ventilacionih otvora. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. Osvetljenje je uključeno tokom pečenja.

Rad kontrolne jedinice rerne

Uključivanje rerne

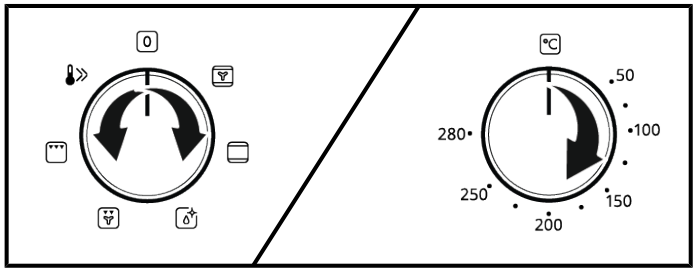
Kada izaberete radnu funkciju koju želite da kuvate pomoću dugmeta za izbor funkcije i podesite određenu temperaturu pomoću dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem dugmeta za izbor funkcije i dugmeta za temperaturu u položaj off (gore).

Izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete kuvati ručnom kontrolom (po sopstvenoj kontroli) tako što ćete izabrati temperaturu i radnu funkciju specifičnu za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju koju želite da kuvate pomoću dugmeta za izbor funkcije.
2. Podesite temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu.

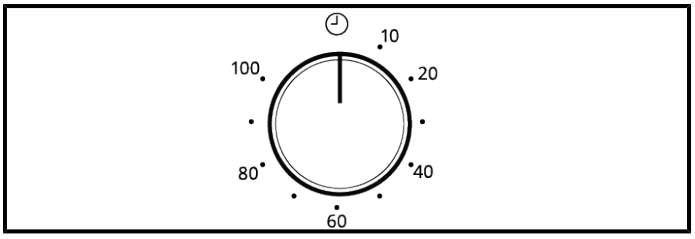
⇨ Rerna će odmah početi da radi na odabranoj funkciji i temperaturi, a lampica termostata će se uključiti. Kada temperatura unutar rerne dostigne željenu temperaturu, lampica termostata će se isključiti. Rerna se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Morate da kontrolišete pečenje i sami ga isključite. Kada završite sa pečenjem, isključite rernu okretanjem dugmeta za izbor funkcije i dugmeta za temperaturu u položaj off (gore).

Подешавање тајмера

Funkcija tajmera ne ometa kuvanje. Omogućava vam da koristite podsetnik dok je funkcija kuvanja aktivna ili čak i kada je rerna isključena.

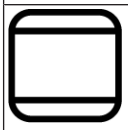
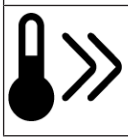
Da biste podesili tajmer:

1. Okrenite dugme tajmera u smeru kazaljke na satu do maksimalnog podešavanja.
2. Zatim ga okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu da biste izabrali željeno vreme.



Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač / Jednostavno paročišćenje	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu. Kada je temperatura podešena na 280°C, unutrašnja temperatura može da varira. Može se povećati za približno 35°C ili smanjiti za približno 15°C.

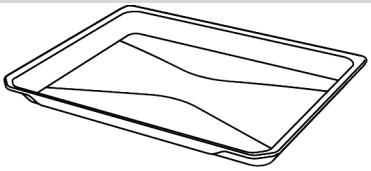
Dodatna oprema za proizvod

U vašem proizvodu postoje razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opis dodatne opreme i opisi pravilne upotrebe. U zavisnosti od modela proizvoda, isporučena dodatna oprema varira. Sva dodatna oprema opisana u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupna u vašem proizvodu.

Podovi unutar uređaja mogu biti deformisani usled dejstva toplote. To ne utiče na funkcionalnost. Deformacija nestaje kada se posuda ohladi.

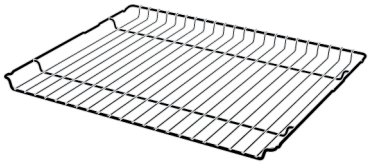
Standardni pleh

Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Žičani gril

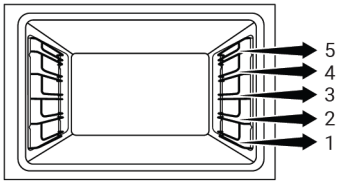
Koristi se za prženje ili stavljanje hrane za pečenje, prženje i dinstanje na željenu policu.



Upotreba dodatne opreme za proizvode

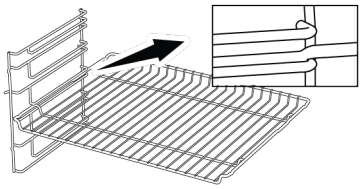
Police za kuvanje

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za kuvanje. Redosled polica možete videti i po brojevima na prednjem okviru rerne.



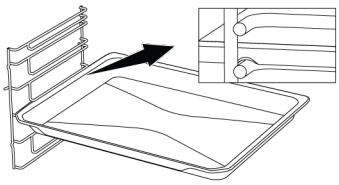
Postavljanje žičane rešetke na police za kuvanje

Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičane bočne police. Prilikom postavljanja žičane rešetke na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, žičana rešetka mora biti pričvršćena na tački zaustavljanja žičane police. Ne sme prelaziti preko tačke zaustavljanja da bi došao u kontakt sa zadnjim zidom rerne.



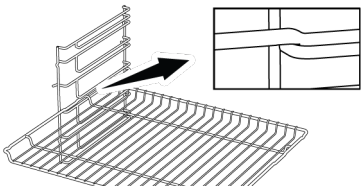
Postavljanje tacne na police za kuvanje

Takođe je ključno pravilno postaviti podove na žičane bočne police. Prilikom postavljanja tacne na željenu policu, njena strana predviđena za držanje mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, posuda mora biti pričvršćena na utičnicu za zaustavljanje na žičanoj polici. Ne sme prelaziti preko utičnice za zaustavljanje da bi došla u kontakt sa zadnjim zidom rerne.



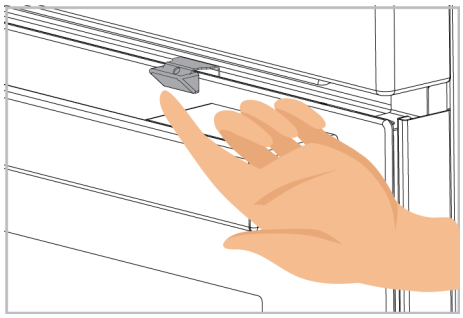
Funkcija zaustavljanja žičane rešetke

Postoji funkcija zaustavljanja kako bi se sprečilo da žičana rešetka iskoči iz žičane police. Pomoću ove funkcije možete lako i bezbedno izneti hranu. Dok uklanjate žičanu rešetku, možete je vući napred dok ne dostigne tačku zaustavljanja. Morate preći preko ove tačke da biste je u potpunosti uklonili.



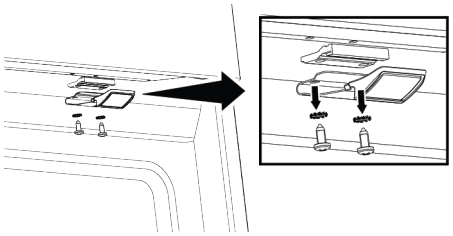
Sigurnosna blokada za decu

Ovaj proizvod ima dečju blokadu na vratima rerne. Da biste otvorili vrata rerne, podignite plastični deo malo prema gore i povucite ručku vrata. Kada zatvorite vrata, dečja blokada će se sama zaključati.



Da biste uklonili bezbednosnu blokadu za decu:

Uklonite dva zavrtnja koji pričvršćuju bezbednosnu blokadu za decu kao što je prikazano na slici. Kada želite ponovo da ga koristite, možete ga pričvrstiti ispod kontrolne table pomoću materijala za pričvršćivanje.



Opšte informacije o kuvanju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Gornji i donji grejač	2	170 - 180	30 ... 60
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Staklena/ metalniapravougao na posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	250	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljčaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.

- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110
Nemojte prethodno zagrevati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.					

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 4
Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

Jogurt

Priprema jogurta;

1. Uklonite sav pribor, uključujući sve rešetke za kuvanje (ako ih ima) i sve katalitičke bočne zidove (ako ih ima) pričvršćene za rešetke ili bočne zidove, iz zone za kuvanje.
2. Postavite posudu za jogurt na dno zone za kuvanje.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u frižideru najmanje 12 sati.

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Jogurt	Puni gril	Dno zone za kuvanje	50 - 60	240 ... 360

Održavanje i čišćenje

Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđeri, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [▶ 472]".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neaadekvatno odabrati.

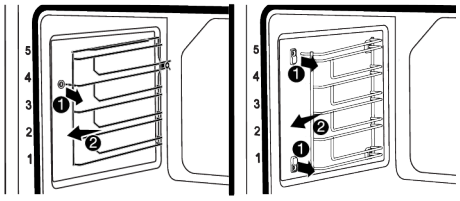
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

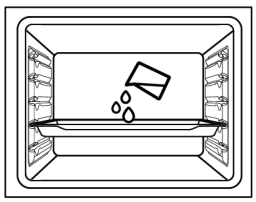
Jednostavno paročišćenje

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperatura (°C)	Vreme min.
	Jednostavno paročišćenje	100	15

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.

Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



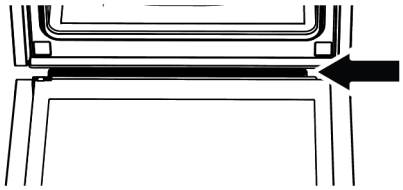
3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



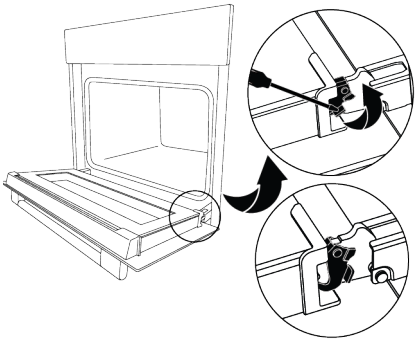
Čišćenje vrata rerne

Možete da uklonite vrata rerne i stakla na vratima da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i prozore objašnjeno je u odeljcima **"Skidanje vrata rerne"** i **„Skidanje unutrašnjih stakala vrata“**. Nakon uklanjanja unutrašnjih stakala na vratima, očistite ih deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite ih suvom krpom. Za ostatke kreča koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirćetom i isperite.

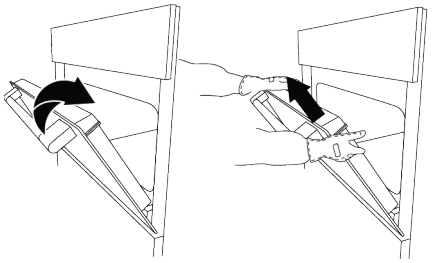
Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbeljivanje za čišćenje vrata rerne i stakla.

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite kopče u ležištu šarke prednjih vrata sa desne i leve strane tako što ćete ih gurnuti alatom nadole kao što je prikazano na slici.



3. Postavite vrata rerne u poluotvoreni položaj.

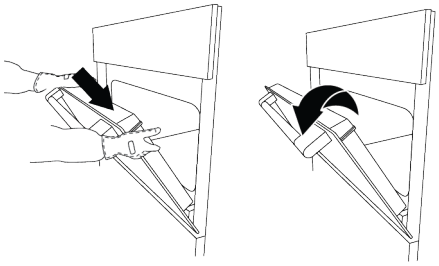


4. Povucite uklonjena vrata nagore da biste ih oslobodili sa desne i leve šarke i uklonite ih.

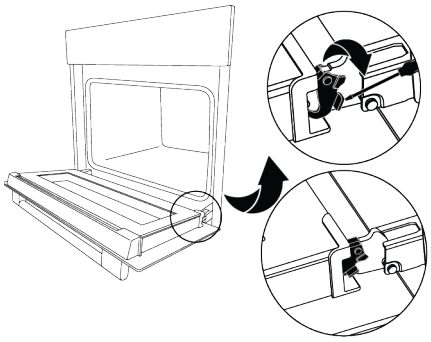
Ne stavljajte prste oko šarke koja ima jaku oprugu i može povrediti prste.

Ponovno pričvršćivanje vrata

1. Postavite vrata rerne u poluotvoreni položaj.



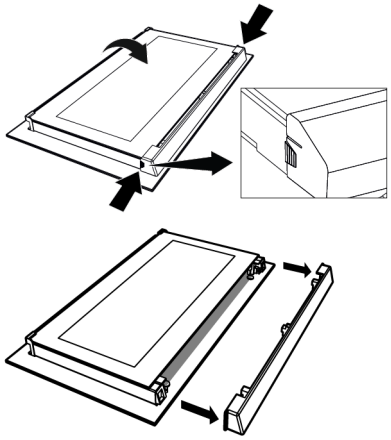
2. Gurnite uklonjena vrata nadole da biste ih postavili sa desne i leve šarke i potpuno otvorite vrata rerne.
3. Zatvorite kopče u ležištu šarke prednjih vrata sa desne i leve strane tako što ćete ih gurnuti alatom nagore kao što je prikazano na slici.



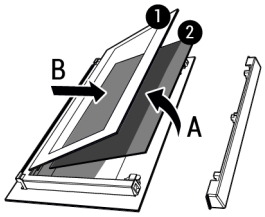
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo ulaznih vrata proizvoda može se ukloniti radi čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema **„A“** a zatim je izvadite povlačenjem prema **„B“**.



1 Krajnje unutrašnje staklo

2 Unutrašnje staklo

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje lampe rerne

U slučaju da se staklena vrata lampe rerne u prostoru za kuvanje zaprljaju; očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara lampe rerne, možete zameniti lampu rerne prateći sledeće odeljke.

Zamena lampe rerne

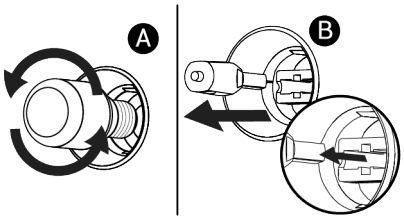
Opšta upozorenja

- Da biste izbegli rizik od strujnog udara pre zamene lampe rerne, isključite proizvod i sačekajte da se rerna ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ova rerna se napaja žaruljom sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, prečnika manjeg od 30 mm ili halogenom lampom sa utičnicama G9 snage manje od 60 W. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za rernu su dostupne od ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži lampu G energetske klase.
- Položaj lampe može se razlikovati od onog prikazanog na slici.
- Lampa koja se koristi u ovom proizvodu nije pogodna za upotrebu u osvetljenju kućnih prostorija. Svrha ove lampe je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Lampe koje se koriste u ovom proizvodu moraju da izdrže ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu lampu,

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Uklonite stakleni poklopac okretanjem u smeru suprotnom od kazaljke na

3. Ako je vaša lampa rerne tipa (A) prikazana na slici ispod, okrenite lampu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite ga kao što je prikazano na slici i zamenite ga novim.



4. Vratite stakleni poklopac.

Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjahrane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Dodatne informacije za uputstvo za upotrebu:	Tehničke informacije o radnim režimima male snage u skladu sa Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTI) *
Off	0,3	-
Standbi	-	-
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	-	-
Mrežni režim pripravnosti	-	-

*: Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u režim pripravnosti, režim isključenja ili mrežni režim pripravnosti u minutima i zaokružen na najbliži minut.

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,4
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora
Klasa energetske efikasnosti	A
Upotrebljiva zapremina (L)	72
Masa uređaja (M) (Neto težina) kg	30
Indeks energetske efikasnosti po šupljini EEI šupljina	95,3

Osnove: Informacije o energetskoj nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.

Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.

Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

Uputstva za zaštitu životne sredine

Direktiva o otpadu

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).

Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnesite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskoj efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovemeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

Garancija kompanije IKEA

Ako želite da podnesete zahtev za garanciju proizvoda ili dobijete podršku za proizvod

Obratite se IKEA korisničkoj podršci, link do samouslužnog portala ili broj telefona naći ćete na www.IKEA.com.

Da biste popunili zahtev za servis na samouslužnom portalu, lakše pronašli informacije o vašem proizvodu ili rezervnim delovima povezanim sa vašim proizvodom, savetujemo vam da zabeležite IKEA broj artikla (8 cifara) i serijski broj koji se nalaze na nalepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENT O KUPOVINI/ ISPORUCI!

To je vaš dokaz o kupovini, bez njega garancija neće važiti. Račun takođe sadrži naziv i IKEA broj artikla (8 cifara) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničku dokumentaciju priloženu uz vaš uređaj pre nego što nas kontaktirate.

KAZALO VSEBINE

Varnostna navodila 478
Predstavitev izdelka 482
Predstavitev in uporaba nadzorne plošče izdelka 482
Prva uporaba 482
Uporaba pečice 483
Funkcije delovanja pečice 484
Dodatna oprema za izdelke 484
Uporaba dodatkov za izdelke 485
Splošne informacije o kuhanju 485
Vzdrževanje in čiščenje 488
Odpravljanje težav 491
Tehnični podatki 492
Navodila v zvezi z varovanjem okolja 492
IKEA Garancija 493

⚠ Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, potrebna za preprečevanje tveganja telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek predate nekomu drugemu za osebno uporabo ali rabljeno uporabo, je treba izročiti tudi uporabniški priročnik, nalepke na izdelku in druge ustrezne dokumente ter dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi vso garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščeni serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele in dodatno opremo.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobene komponente izdelka, razen če je to jasno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.

⚠ Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

⚠ Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljenčkov

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljenčke. Otroci in hišni ljubljenčki se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:

1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.

⚠ Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.

- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščeni servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

⚠ Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.

⚠ Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

⚠ Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

⚠ Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

⚠ Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov za izdelke**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

⚠ Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Ostanki hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.

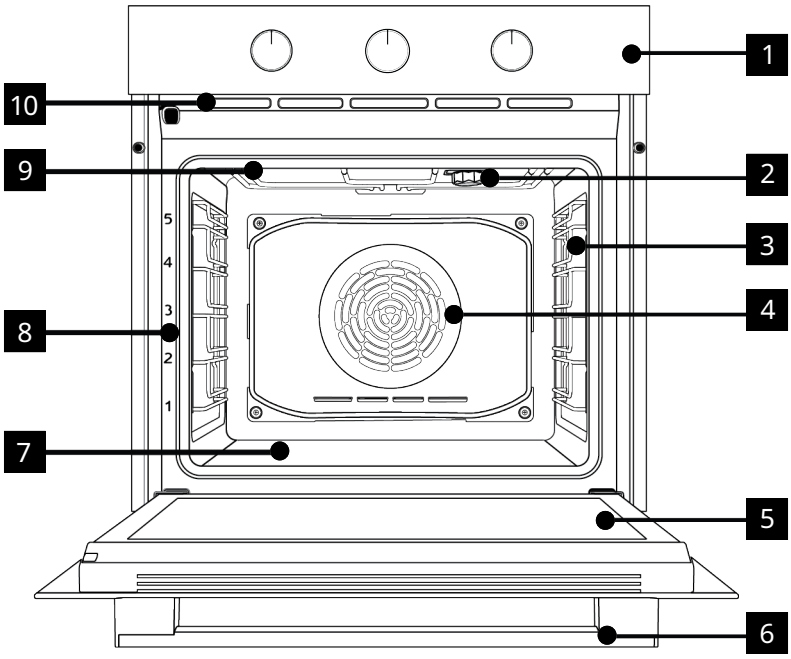
Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

⚠ Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

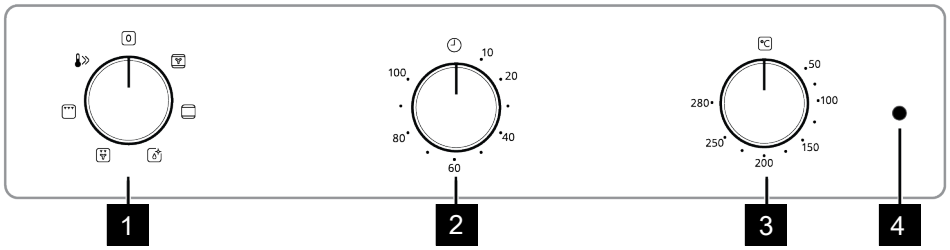
Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča
2 Lučka
3 Žične police
4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
5 Vratca
6 Ročaj
7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
8 Položaji polic
9 Zgornji grelnik
10 Luknjice ventilatorja

Predstavitev in uporaba nadzorne plošče izdelka

V tem razdelku najdete pregled in osnovne uporabe nadzorne plošče izdelka. Glede na vrsto izdelka lahko pride do razlik v slikah in nekaterih funkcijah.



1 Gumb za izbiro funkcije
2 Gumb za programsko uro
3 Gumb za izbiro temperature
4 Lučka termostata

Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

Gumb za programsko uro

Časovnik ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se v opozorilne namene. Na primer, budilko lahko uporabite, ko želite ob določeni uri obrniti hrano v pečici. Takoj ko nastavljeni čas poteče, časovnik odda zvočni signal.

Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz temperaturne lučke. Lučka termostata se nahaja na nadzorni plošči. Lučka termostata se vklopi, ko izdelek začne delovati, lučka termostata pa se izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se lučka termostata ponovno prižge.

Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.

2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

Električna povezava

⚠ Splošna opozorila

- Pred vsemi deli na električni inštalaciji se prepričajte, da je izdelek odklopljen od električnega omrežja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelek lahko priključi na napajalno napetost samo pooblaščena in kvalificirana oseba. Garancija prične teči po pravilni namestitvi. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane kot posledica del, ki jih izvedejo nepooblaščene osebe.
- Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".
- Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče). Za napajalni priključek ne uporabljajte podaljškov ali več vtičnic.
- Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Če je izdelek izveden s kablom in vtičem:

Vaš izdelek je izveden s kablom in vtičem. Vključite vtič vaše naprave v ozemljeno vtičnico in vzpostavite električno povezavo.

Uporaba pečice

Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohištvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

Osvetlitev pečice se vklopi, ko pečica začne peči. Osvetlitev je prižgana med peko.

Delovanje krmilne enote pečice

Vklop pečice

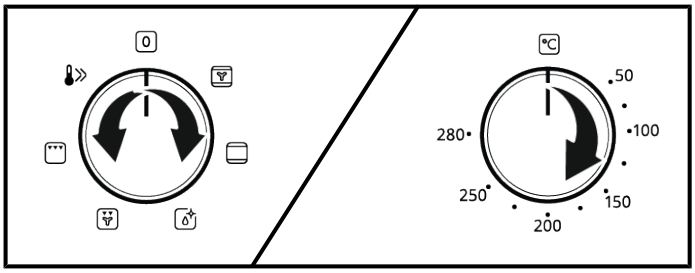
Ko izberete funkcijo delovanja, ki jo želite kuhati z gumbom za izbiro funkcije in nastavite določeno temperaturo z gumbom za temperaturo, pečica začne delovati.

Izklop pečice

Pečico lahko izklopite tako, da gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo obrnete v položaj za izklop (navzgor).

Izbira temperature in delovanja pečice

Kuhate lahko z ročnim upravljanjem (po lastnem nadzoru) tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja, ki je specifična za vaše živilo.



1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite funkcijo delovanja, ki jo želite kuhati.

2. Nastavite temperaturo, ki jo želite kuhati, z gumbom za temperaturo.

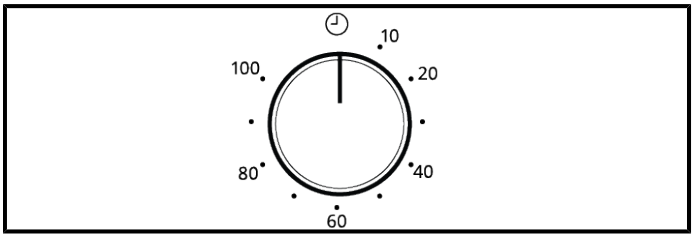
⇨ Pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, prižgala se bo lučka termostata. Ko temperatura v pečici doseže želeno temperaturo, se lučka termostata izklopi. Pečica se po peki ne bo samodejno izklopila. Peko morate nadzorovati in jo sami izklopiti. Ko je peka končana, izklopite pečico tako, da gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo obrnete v položaj za izklop (navzgor).

Nastavitev časovnika

Funkcija časovnika ne moti kuhanja. Omogoča vam uporabo opozorilnika, ko je funkcija kuhanja aktivna ali celo ko je pečica izklopljena.

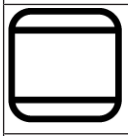
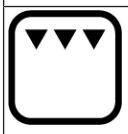
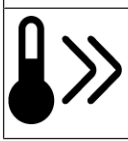
Nastavitev časovnika:

1. Obrnite gumb časovnika v smeri urinega kazalca na največjo nastavitev.
2. Nato ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete želeni čas.



Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec / Enostavno čiščenje s paro	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Booster (hitro predgrevanje)	-	Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na želeno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi.

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu. Ko je temperatura nastavljena na 280 °C, se lahko notranja temperatura spreminja. Lahko se poveča za približno 35 °C ali zmanjša za približno 15 °C.

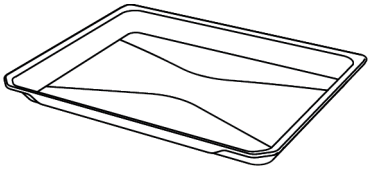
Dodatna oprema za izdelke

V vašem izdelku so različni dodatki. V tem razdelku so na voljo opis dodatne opreme in opisi pravilne uporabe. Priložena dodatna oprema se razlikuje glede na model izdelka. Vsa dodatna oprema, opisana v navodilih za uporabo, morda ni na voljo v vašem izdelku.

Pladnji v napravi se lahko zaradi vročine deformirajo. To ne vpliva na funkcionalnost. Deformacija izgine, ko se pladenj ohladi.

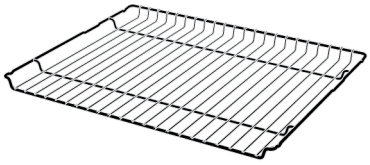
Standardni pekač

Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Žična rešetka

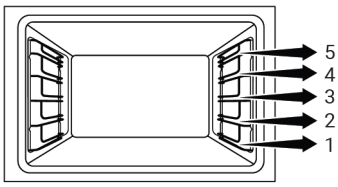
Uporablja se za cvrtje ali postavitev hrane za peko, cvrtje in dušenje na želeno polico.



Uporaba dodatkov za izdelke

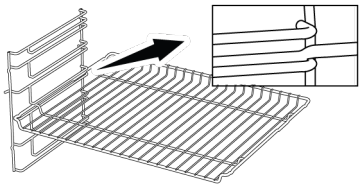
Police za kuhanje

Na kuhališču je 5 stopenj položaja police. Vrstni red polic si lahko ogledate tudi v številkah na sprednjem okvirju pečice.



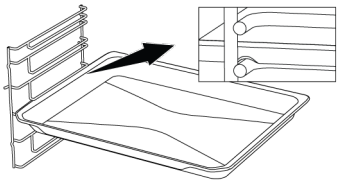
Namestitev žične rešetke na police za kuhanje

Ključno je, da žično rešetko pravilno namestite na žične stranske police. Med nameščanjem žične rešetke na želeno polico mora biti odprti del na sprednji strani. Za boljše kuhanje je treba žično rešetko pritrditi na mesto ustavitve žične police. Ne sme prečkati točke ustavljanja, da pride v stik z zadnjo steno pečice.



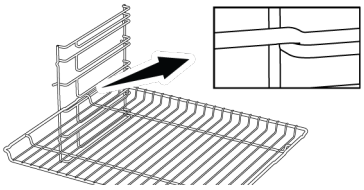
Namestitev pladnja na police za kuhanje

Prav tako je ključnega pomena, da pladnje pravilno postavite na stranske police iz žice. Med nameščanjem pladnja na želeno polico mora biti njegova stran, namenjena za držanje, na sprednji strani. Za boljše kuhanje mora biti pladenj pritrjen na zaporno vtičnico na žični polici. Ne sme preiti prek zaporne vtičnice, da bi prišel v stik z zadnjo steno pečice.



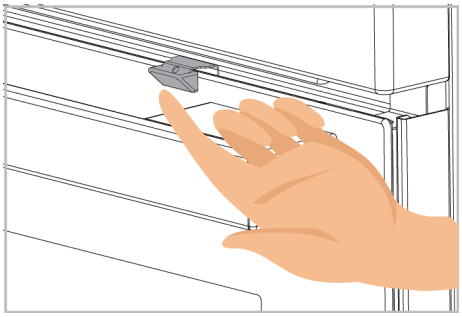
Funkcija zaustavitve žične rešetke

Obstaja funkcija zaustavitve, ki preprečuje, da bi se žična rešetka prekucnila iz žične police. S to funkcijo lahko enostavno in varno vzamete hrano ven. Med odstranjevanjem žične rešetke jo lahko vlečete naprej, dokler ne doseže točke zaustavitve. To točko morate preskočiti, da jo popolnoma odstranite.



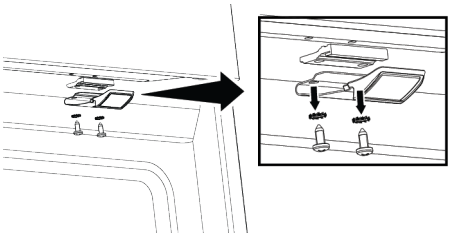
Varnostna ključavnica za otroke

Ta izdelek ima otroško ključavnico na vratih pečice. Če želite odpreti vrata pečice, plastični del rahlo dvignite navzgor in povlecite ročaj vrat. Ko zaprete vrata, se otroška zaščita zaklene sama.



Odstranitev otroške zaščite:

Odstranite dva vijaka, ki zagotavljata varnost otroške zaščite, kot je prikazano na sliki. Ko ga želite ponovno uporabiti, ga lahko pritrdite pod nadzorno ploščo s pritrdilnimi materiali.



Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi. Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.

- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanjost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanesli preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	170 - 180	30 ... 60
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljavo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na želeno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
Pečenka (1 kg)	Žična rešetka - Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, po 180 ... 190	90 ... 110
Ne predgrevajte posode, priporočene v tej tabeli peke.					

Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250/max	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250/max	1 ... 4
Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja. Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.				

Jogurt

Priprava jogurta;

1. Iz območja kuhanja odstranite vso dodatno opremo, vključno z morebitnimi rešetkami (če obstajajo) in morebitnimi katalitičnimi stranskimi stenami (če obstajajo), pritrjenimi na rešetke ali stranske stene.
2. Posodo za jogurt postavite na dno kuhalne površine.
3. Po pripravi jogurta ga pustite počivati v hladilniku vsaj 12 ur.

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jogurt	Poln žar	Spodnji del kuhalne površine	50 - 60	240 ... 360

Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.

- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih poprščte ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro [▶ 489].)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaken, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

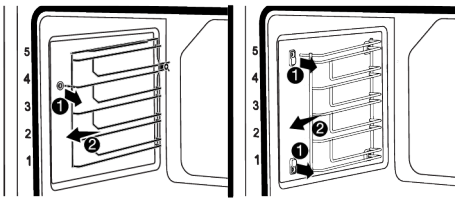
Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

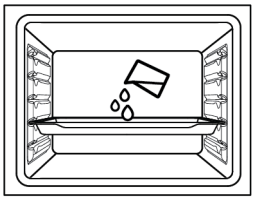
Enostavno čiščenje s paro

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperatura (°C)	Čas minut
	Enostavno čiščenje s paro	100	15

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehča para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Dodajte 500 ml vode v pekač in ga položite na drugo polico v pečici.

Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.

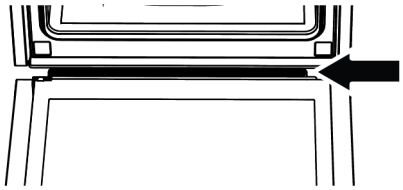


3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehča umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



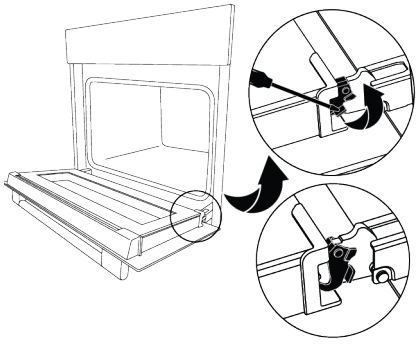
Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice in kozarce vrat lahko odstranite, da jih očistite. Kako odstraniti vrata in okna je razloženo v poglavjih **"Odstranitev vrat pečice"** in **"Odstranjevanje notranjih stekel vrat"**. Ko odstranite notranja stekla vrat, jih očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo. Za ostanke apna, ki lahko nastanejo na steklu pečice, obrišite steklo s kisom in sperite.

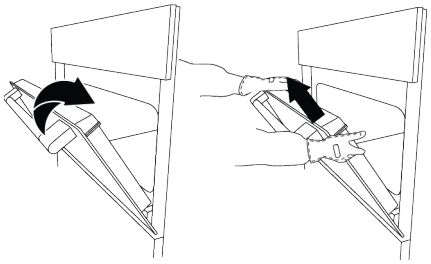
Za čiščenje vrat pečice in stekla ne uporabljajte ostrih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih materialov.

Odstranitev vrat pečice

1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke v vtičnici tečaja sprednjih vrat na desni in levi strani tako, da jih potisnete z orodjem navzdol, kot je prikazano na sliki.



3. Vrata pečice postavite v na pol odprt položaj.

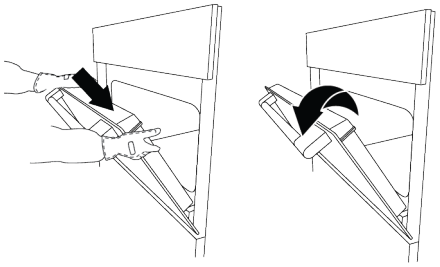


4. Odstranjena vrata povlecite navzgor, da jih sprostite z desnega in levega tečaja in jih odstranite.

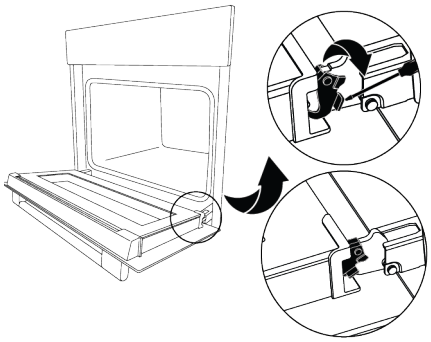
Ne postavljajte prstov okoli tečaja, ki ima močno vzmet in lahko poškoduje prste.

Za ponovno pritrditev vrat

1. Vrata pečice postavite v na pol odprt položaj.



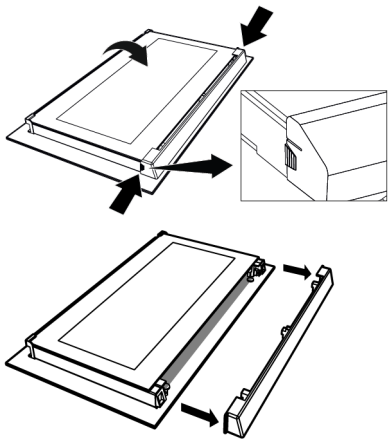
2. Odstranjena vrata potisnite navzdol, da jih namestite z desnega in levega tečaja ter popolnoma odprite vrata pečice.
3. Zaprite sponke v vtičnici tečaja sprednjih vrat na desni in levi strani tako, da jih potisnete z orodjem navzgor, kot je prikazano na sliki.



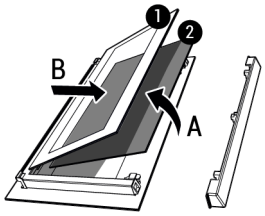
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko odstranite notranje steklo vhodnih vrat izdelka.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



1 Najbolj notranje steklo 2 Notranje steklo

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).
5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).
6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

Čiščenje žarnice pečice

V primeru, da se steklena vrata žarnice pečice na kuhališču umažejo; očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo. V primeru okvare žarnice pečice lahko svetilko pečice zamenjate tako, da sledite naslednjim razdelkom.

Zamenjava žarnice pečice

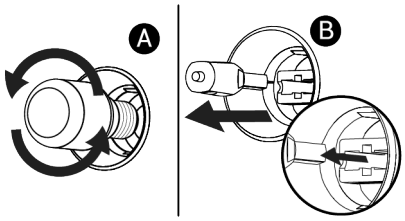
Splošna opozorila

- Da bi se izognili nevarnosti električnega udara pred zamenjavo svetilke pečice, odklopite izdelek in počakajte, da se pečica ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Pečico napaja žarnica z žarilno nitko z manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogenska žarnica z vtičnicami G9 z močjo manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico so na voljo pri pooblaščenih serviserjih ali pooblaščenih tehnikih. Ta izdelek vsebuje svetilko energijskega razreda G.
- Položaj svetilke se lahko razlikuje od položaja, prikazanega na sliki.
- Svetilka, ki se uporablja v tem izdelku, ni primerna za uporabo pri razsvetljavi domačih prostorov. Namen te svetilke je pomagati uporabniku, da vidi prehrambene izdelke.
- Svetilke, ki se uporabljajo v tem izdelku, morajo vzdržati ekstremne fizikalne pogoje, kot so temperature nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo svetilko,

1. Izklopite izdelek iz električne.
2. Odstranite stekleni pokrov tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.

3. Če je vaša svetilka pečice tipa (A), kot je prikazano na spodnji sliki, zavrtite svetilko pečice, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo. Če gre za model tipa (B), ga izvlecite, kot je prikazano na sliki, in ga zamenjajte z novim.



4. Ponovno namestite stekleni pokrov.

Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščeni servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	0,3	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	-	-
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595/594/567
Vgradne mere pećice (višina/širina/globina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Skupna poraba energije (kW)	2,4
Vrsta pečice	Pečica s pomožnim ventilatorjem
Razred energijske učinkovitosti	A
Uporabna prostornina (L)	72
Masa aparata (M) (Neto teža) kg	30
Indeks energetske učinkovitosti na votlino EEI votlino	95,3

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.

Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.

Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

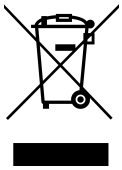
Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Direktiva o odpadkih

Skladnost z direktivo OEEO in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

IKEA Garancija

Če želite uveljaviti garancijo za svoj izdelek ali pridobiti podporo za izdelek

Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA; povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA. com.

Za dokončanje vašega zahtevka za storitev na portalu za samopostrežne storitve in za lažje iskanje informacij o vašem izdelku ali o nadomestnih delih, povezanih z vašim izdelkom, vas prosimo, da si zabeležite številko artikla IKEA (8-mestno) in serijsko številko na nalepki izdelka.

OHRANITE DOKUMENT O NAKUPU/ DOSTAVI!

To je vaše potrdilo o nakupu; brez njega garancija ne bo veljavna. Račun vsebuje tudi ime in številko artikla IKEA (8-mestno) za vsak kupljen aparat.

Preden nas kontaktirate, prosimo, natančno preberite tehnično dokumentacijo, priloženo vašemu aparatu.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik Talimatları 496
Ürün Tanıtımı 500
Ürün Kontrol Paneli Tanıtımı ve Kullanımı 500
İlk Kullanım 500
Fırının Kullanılması 501
Fırın Çalışma Fonksiyonları 502
Ürün Aksesuarları 502
Ürün Aksesuarlarının Kullanımı 503
Pişirme Hakkında Genel Bilgiler 503
Bakım ve Temizlik 506
Sorun Giderme 509
Teknik Özellikler 510
Çevre Talimatları 510
IKEA Garantisi 511

⚠ Güvenlik Talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili doküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman üreticiye, yetkili servise veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişiye yaptırın.
- Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- Kullanma kılavuzunda açıkca belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.

⚠ Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırın, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Bu ürün; tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanılmamalıdır.

⚠ Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ Elektrik Güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.

- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları ürünün arka yüzeyine temas etmemelidir. Aksi takdirde zarar görebilir.
- Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Dönüştürücü adaptör (fiş tipi için) kullanımının gerektiği durumlarda onaylı adaptörü kullanmak için yetkili servise veya ithalatçı firmaya başvurun.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:
  - Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
  - Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
  - Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
  - Fişi prizden çıkarmak için kablosundan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

⚠ Taşıma Güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağır olduğu için en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine eşya koymayın. Ürünü dik olarak taşıyın.
- Ürünü taşırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünündeki hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

⚠ Kurulum Güvenliği

- Kuruluma başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.

- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Kurulum yapılacak mobilyanın iç bölgesini ısı yalıtımı sağlayacak herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Ürünün kurulduğu yer doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün kurulumu dekoratif kapakların arkasına yapılmamalıdır
- Ürün kurulumunun yapılacağı yerin arkasından gaz hortumu/borusu ya da plastik su borusu geçiyorsa, ürünün bunlara temas etmemesi sağlanmalıdır. Aksi takdirde hortum/boru ezilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.

⚠ Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın. Aksi takdirde yaralanma ve çevreye hasar riski vardır.
- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesneler bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesneler yangına neden olabilir.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.

⚠ Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Pişirme sırasında ya da bitiminde fırının kapağını açarken uzak durun. Aksi takdirde çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Ürünü kullanırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.

⚠ Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

- Ürünle birlikte verilen aksesuarların uygun bir şekilde kullanılması önemlidir. Detaylı bilgi için **“Ürün Aksesuarlarının Kullanımı”** bölümüne bakın.
- Aksesuarları pişirme bölmesine tamamen iterek yerleştirdikten sonra fırın kapağını kapatın Aksi takdirde kapak camına çarparak zarar verebilir.

⚠ Pişirme Güvenliği

- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Pişirme alanındaki yemek, yağ gibi kalıntılar tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu kalıntıları temizleyin.

- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırın kullanılırken, asla pişirme tepsisini, tabakları veya alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Isı birikmesi, fırının tabanına, fırın dolabına veya mutfak zeminine zarar verebilir.

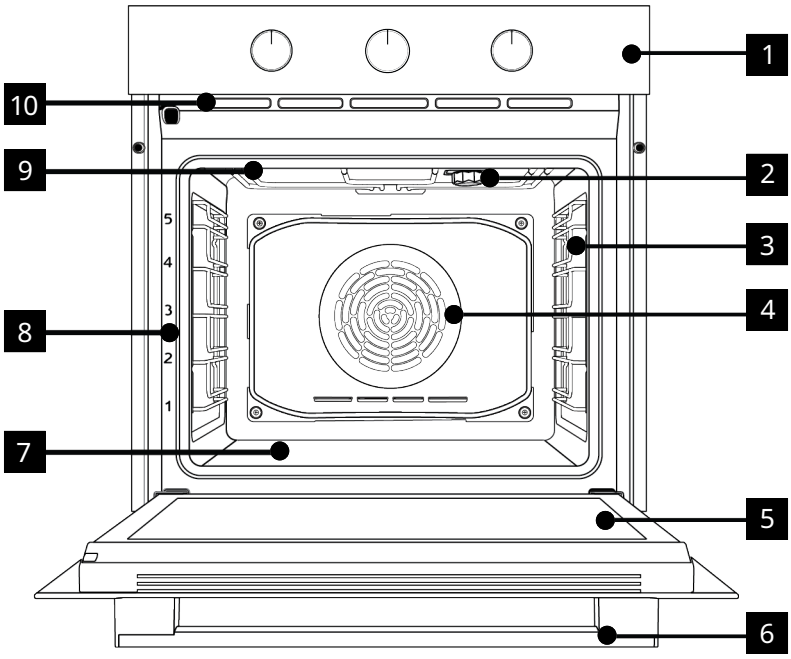
Yağlı pişirme kağıdı ve benzeri bir malzeme kullanırken aşağıdaki uyarılara dikkat edin:

- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarlarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtma yapılmış fırına yerleştirin.
- Fırın ısıtıcı elemanlarına değme ve sıcak hava akışını engelleme riskine karşı, yağlı pişirme kağıdının aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, üreticisi tarafından belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı pişirme kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Ön ısıtma sırasında aksesuarların üzerine koymayın.
- Kullanılan malzemenin fırın içindeki hava akımı ile uçuşmasını engellemek için her zaman bir tabak veya benzeri bir cisim ile bastırın.
- Tepsi içinde sadece gereken yüzeyi kaplayın.
- Her kullanım sonrası tepsi içi temizlenmeli, tepsi içinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı ve benzeri malzeme yenilenmelidir, aksi takdirde tepsiye damlayan sıvılar dumanlama yapabilir, alev alabilir.
- Ürün kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Yağlı pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- Tel ızgara kullandığınız pişirmelerde, alt rafta tepsi kullanılmalıdır. Aksi takdirde fırın tabanına damlayacak gıda yağı ve diğer bileşenleri yoğun dumana ve alevlenmeye neden olabilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

⚠ Bakım ve Temizlik Güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su dökerek veya püskürterek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.

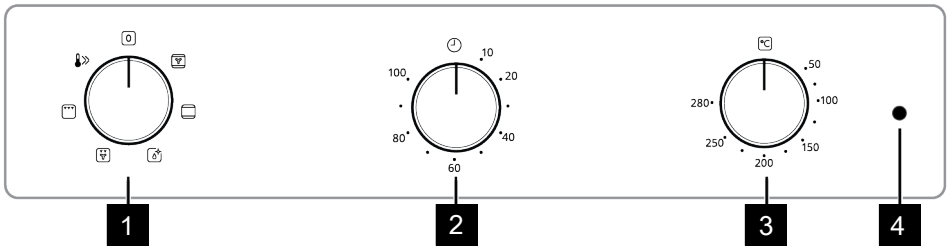
Ürün Tanıtımı



1	Kontrol panel	**2**	Lamba
3	Tel raflar	**4**	Fan motoru (sac arkasında)
5	Kapak	**6**	Tutamak
7	Alt ısıtıcı (sac altında)	**8**	Raf konumları
9	Üst ısıtıcı	**10**	Havalandırma delikleri

Ürün Kontrol Paneli Tanıtımı ve Kullanımı

Bu bölümde ürünün kontrol panelinin genel görünümünü ve temel kullanımlarını bulabilirsiniz. Ürün türüne göre görsellerde ve bazı özelliklerde farklılıklar olabilir.



1	Fonksiyon seçme düğmesi	**2**	Zamanlayıcı düğmesi
3	Sıcaklık düğmesi	**4**	Sıcaklık lambası

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan sağa/sola çevirin.

Sıcaklık düğmesi

Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan saat yönünde çevirin.

Zamanlayıcı düğmesi

Zamanlayıcının fırın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin, fırındaki yemeği belirli bir zamanda çevirmek istediğinizde çalar saati kullanabilirsiniz. Ayarladığınız zaman dolduğunda zamanlayıcı sesli bir sinyal verir.

Fırın içi sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını sıcaklık lambasından anlayabilirsiniz. Sıcaklık lambası kontrol panelinde bulunur. Ürün çalışmaya başladığında sıcaklık lambası yanar, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ise sıcaklık lambası söner. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde sıcaklık lambası tekrar yanmaya başlar.

İlk Kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları". Fırını nasıl çalıştıracağınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

Aksesuarları kullanmadan önce;

Fırın içerisinde çıkardığınız aksesuarları deterjanlı su ve yumuşak temizlik süngeri ile iyice temizleyin.

DUYURU: Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

DUYURU: İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

Elektrik Bağlantısı

⚠ Genel uyarılar

- Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.
- Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur. Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.
- Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir). Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.
- Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve ürüne uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

Ürününüz kablolu ve fişli ise:

Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.

Fırının Kullanılması

Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

Soğutma fanı

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmaktan kaçının. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir. Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

Fırın aydınlatması

Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Aydınlatma pişirme boyunca yanar.

Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması

Fırının açılması

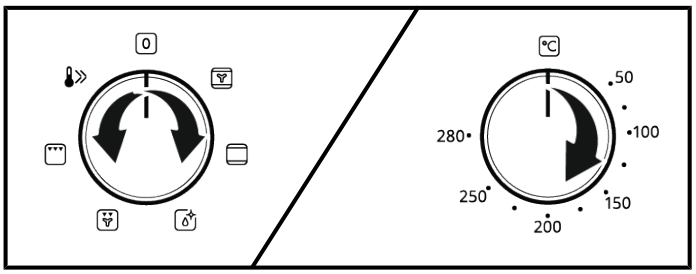
Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirmek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçip, sıcaklık düğmesi ile de belirli bir sıcaklık değeri ayarladığınızda fırın çalışmaya başlar.

Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (yukarı) konumuna getirerek fırını kapatabilirsiniz.

Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonunun seçilmesi

Yiyeceklerinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek manuel kontrol (kendi kontrolünüzde) yaparak pişirme yapabilirsiniz.



1. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirmek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçiniz.
2. Sıcaklık düğmesi ile pişirmek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

⇨ Fırınınız seçtiğiniz fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlayacak ve sıcaklık lambası yanacaktır. Fırının içindeki sıcaklık istenilen sıcaklığa ulaştığında sıcaklık lambası söner. Fırın pişirme işlemi bittikten sonra kendi-

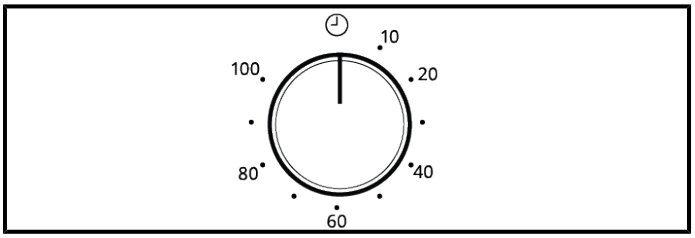
liğinden kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol etmeli ve kendiniz kapatmalısınız. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (yukarı) konumuna getirerek fırını kapatın.

Zamanlayıcıyının ayarlanması

Zamanlayıcı fonksiyonu pişirme işlemine müdahale etmez. Pişirme fonksiyonu aktifken veya fırın kapalıyken bile dakika hatırlatıcıyı kullanmanıza olanak sağlar.

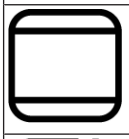
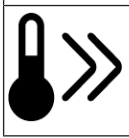
Zamanlayıcıyı ayarlamak için:

1. Zamanlayıcı düğmesini saat yönünde maksimum ayarına getirin.
2. Daha sonra saat yönünün tersine çevirerek istediğiniz zamanı seçebilirsiniz.



Fırın Çalışma Fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınınızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma / Kolay buharlı temizleme	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Fan destekli alt ve üst ısıtma	*	Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Büyük ızgara	*	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli küçük ızgara	*	Küçük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Hızlı ısıtma	-	Fırının bütün ısıtıcıları çalışır. Bu çalışma fonksiyonu, fırını hızlı bir şekilde istenilen sıcaklığa getirmek (ön ısıtma yapmak) için kullanılır. Yiyeceklerin pişirilmesi için kullanmayın.

* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışır. Sıcaklık 280°C'ye ayarlandığında iç sıcaklık değişebilir. Yaklaşık 35°C artabilir veya yaklaşık 15°C azalabilir.

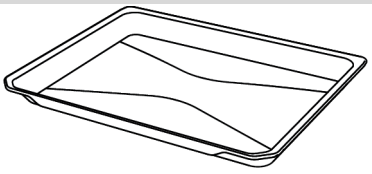
Ürün Aksesuarları

Ürününüzde çeşitli aksesuarlar bulunmaktadır. Bu bölümde aksesuarların açıklamaları ve doğru kullanım açıklamaları mevcuttur. Ürün modeline bağlı olarak, verilen aksesuar değişmektedir. Kullanım kılavuzunda açıklanan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

Ürünün içindeki tepsiler ısının etkisiyle deforme olabilir. Bu durumun fonksiyonelliğe bir etkisi yoktur. Tepsi soğuduğunda deformasyon ortadan kalkar.

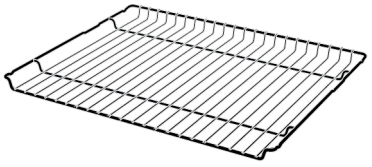
Standart fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



Tel ızgara

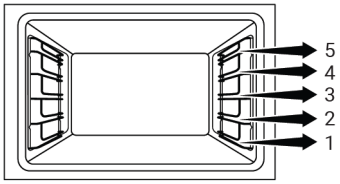
Kızartılacak, pişirilecek, kızartılacak ve haşlanacak yiyeceklerin istenilen rafa konulması için kullanılır.



Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

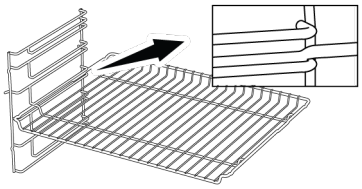
Pişirme rafları

Pişirme alanında 5 seviye raf konumu bulunmaktadır. Ayrıca fırının ön çerçevesindeki numaralardan rafların sırasını görebilirsiniz.



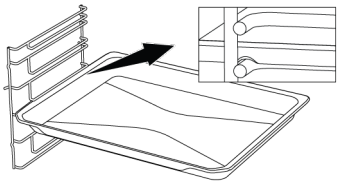
Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

Tel ızgaranın yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tel ızgaranın tel raf üzerinde durdurma formuna dayanacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma formunu atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



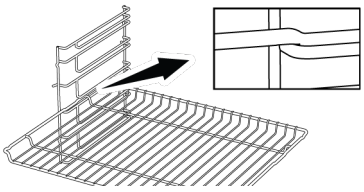
Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üzerinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



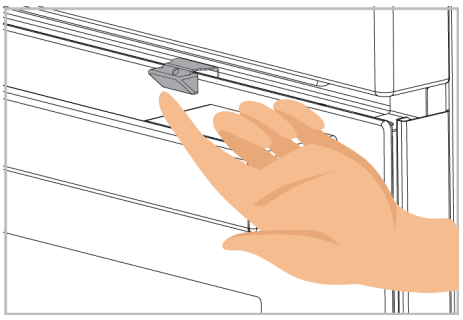
Stopping function of the wire grill

Tel ızgaranın raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyon ile yemeğinizi kolay ve güvenli bir çekilde alabilirsiniz. Tel ızgarayı dışarı çıkarırken durdurma formuna dayanacak şekilde öne çekebilirsiniz. Tamamen çıkarmak için bu formu atlatmanız gerekir.



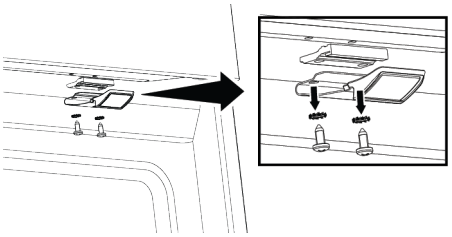
Çocuk emniyet kilidi

Bu ürünün kapağında çocuk kilidi vardır. Fırın kapağını açmak için plastik parçayı hafifçe yukarı doğru kaldırarak tutamaktan kapağı öne doğru çekin. Kapağı kapattığınızda çocuk kilidi kapağı tekrar kilitler.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

Şekilde gösterildiği gibi çocuk kilidi emniyetini sabitleyen iki vidayı çıkarın. Tekrar kullanmak istediğinizde sabitleme malzemeleriyle kontrol panelinin altına sabitleyebilirsiniz.



Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğuşma sonucu su damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Pişirme sırasında pişirilen yemeğin çeşidine göre fırın iç camında terleme veya damlama şeklinde su buharı veya yoğuşma meydana gelebilir. Bu pişirme sırasında olabilecek normal bir durumdur, pişirme sonrası ürün soğuduğunda nemli bir bez ile silinerek iç camın temizlenmesini tavsiye edilir.
- Katalitik yan duvarların pişirme esnasında kullanımı zorunlu değildir. Fırın içerisinde yağları emerek temizliğe yardımcı olur. Katalitik yan duvarlar temizlenmemelidir.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.
- Pişirmeye başlamadan önce kullanılmayan aksesuarları mutlaka fırın içerisinden çıkarın. Fırın içerisinde kalacak aksesuarlar yemeğinizin doğru değerlerde pişmesini engelleyebilir.
- Kendi tarifinize göre pişireceğiniz yemekler için pişirme tablolarında verilen benzer yemekleri referans alabilirsiniz.
- Ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanmak en iyi pişirme performansı almanızı sağlar. Kullanacağınız harici pişirme kaplar için mutlaka üreticisinin verdiği uyarı ve bilgileri dikkate alın.

- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.
- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri

Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız koyu renkli, yapışmayan ve ısıya dayanıklı kaplar tercih edin.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün.
- Tel ızgara üzerine bir pişirme kabı kullanarak pişirme yapacaksanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yemeğin pişme durumu, yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmede pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dakika uzatmanız gerekebilir.
- Pişirme tablolarında belirtilen değerler laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu belirlenmiştir. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
- Yemeğinizi pişirme tablosunda önerilen uygun rafa yerleştirin. Fırının en alt rafını 1. raf olarak referans alın.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 45
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı **	Alt ve üst ısıtma	2	170 - 180	30 ... 60
Kurabiye	Pasta tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	170	25 ... 40
Poğaça	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 35
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 ... 45
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap **	Alt ve üst ısıtma	2 veya 3	200	30 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 70
Pizza	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	250	10 ... 20

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Et, Balık ve Kümes hayvanları

Kızartmayla ilgili püf noktaları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.

- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine yerleştirilmelidir.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Izgara

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

Genel uyarılar

- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.
- **Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Izgarayla ilgili püf noktaları

- Izgara için olabildiğince benzer kalınlıkta ve ağırlığı eşit olan yiyecekler hazırlayın.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Izgara yapılacak parçaların kalınlığına bağlı olarak tabloda verilen pişirme sürelerinde değişiklik görülebilir.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Izgara tablosu

Fan destekli küçük ızgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	200	30 ... 35
Parçalı tavuk	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	250	25 ... 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	250	30 ... 40
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Tel ızgara - Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli küçük ızgara	3	15 dk. 250, sonra 180 ... 190	90 ... 110
Bu ızgara tablosunda önerilen yemekler için ön ısıtma yapmayın.					

Test yemekleri

- Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Test yemekleri pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 ... 30
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 70

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250/max	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250/max	1 ... 4
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir. Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.				

Yoğurt

Yoğurdun hazırlanması;

1. Aksesuarları, varsa yan tel rafları ve varsa yan tel raflara ya da yan duvarlara bağlı katalitik yan duvarları pişirme bölümünden çıkartın.
2. Yoğurt kapını pişirme bölümünün tabanına yerleştirin.
3. Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Yoğurt	Büyük ızgara	Pişirme bölümü tabanı	50 - 60	240 ... 360

Bakım ve Temizlik

Genel Temizlik Bilgileri

Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve ınoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta,süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekletin aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

Emaye yüzeyler

- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.
- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

- Ürününüzde kolay buharlı temizleme fonksiyonu varsa, hafif kalıcı olmayan kirler için kolay buharlı temizleme yapabilirsiniz. (“Kolay Buharlı Temizleme [▶ 507]” bölümüne bakın.)
- Zor çıkan lekeler için ürününüzün markasının internet sitesinde önerilen fırın içi ve ızgara temizleyici ile çizici olmayan ovma teli kullanılabilir. Harici bir fırın temizleyici kullanmayın.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

Aksesuarların Temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kontrol Panelin Temizliği

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü ınox olan panelleri temizlerken, ınox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

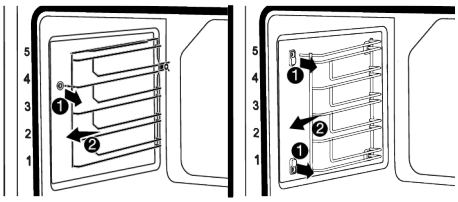
Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre “Genel Temizlik Bilgileri” bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için “Katalitik yüzeyler” bölümüne bakın.
Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre “Genel Temizlik Bilgileri” bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



3. Tel rafların yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır.

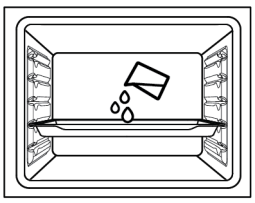
Kolay Buharlı Temizleme

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık (°C)	Süre dk.
	Kolay buharlı temizleme	100	15

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsisine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.

Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

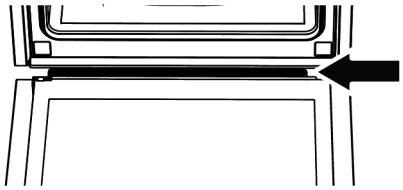


3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 15 dakika çalıştırın.

Hemen kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin. Kapağı açarken buhar çıkışı olacaktır. Bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

Kolay buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınınızda oluşan hafif kirlerin yumuşaması için eklenen suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğuşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.

Fırın içi yoğuşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



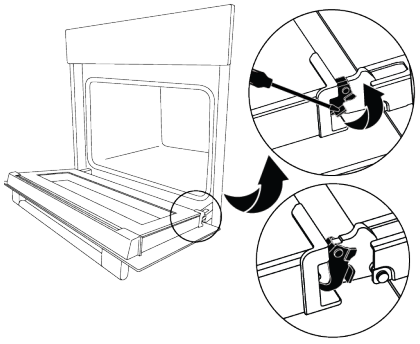
Fırın Kapağının Temizlenmesi

Fırın kapağınızı ve kapak camlarınızı temizlemek için çıkarabilirsiniz. Kapakların ve pencerelerin nasıl çıkarılacağı bölümlerde açıklanmıştır**"Fırın kapağının çıkarılması"** Ve **"Kapının iç camlarının çıkarılması"**. Kapı iç camlarını çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyin ve kuru bir bezle kurulayın. Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntıları için camı sirke ile silin ve durulayın.

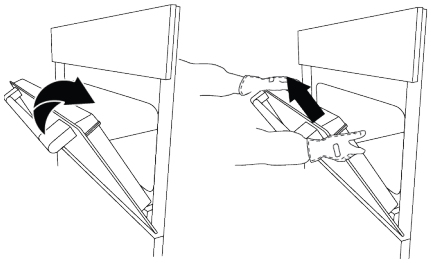
Fırın kapağını ve camını temizlerken sert aşındırıcı temizleyiciler, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya ağartıcı maddeler kullanmayınız.

Fırın kapağının çıkarılması

1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi ön kapı menteşe yuvasının sağ ve sol tarafındaki klipsleri bir alet yardımıyla aşağı doğru iterek açınız.



3. Fırın kapağını yarı açık konuma getirin.

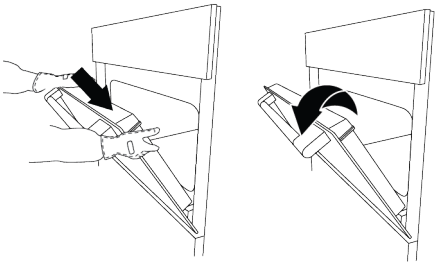


4. Çıkardığınız kapıyı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerinden kurtarın ve çıkarın.

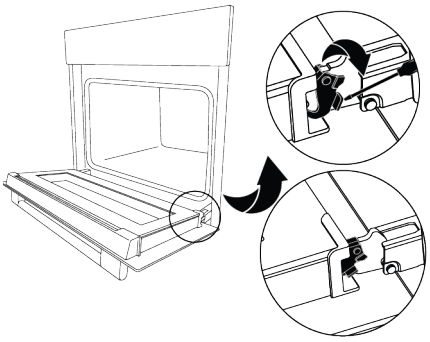
Menteşenin yay gücü kuvvetli olup parmaklarınızı acıtabileceğinden, parmaklarınızı bu bölgeye yaklaştırmayınız.

Kapıyı yeniden takmak için

1. Fırın kapağını yarı açık konuma getirin.



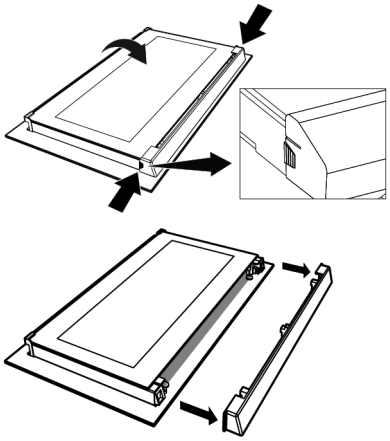
2. Çıkardığınız kapağı sağ ve sol menteşelerinden aşağı doğru iterek yerleştirin ve fırın kapağını tam açın.
3. Şekilde görüldüğü gibi ön kapı menteşe yuvasının sağ ve sol tarafındaki klipsleri bir alet yardımıyla yukarı doğru iterek kapatın.



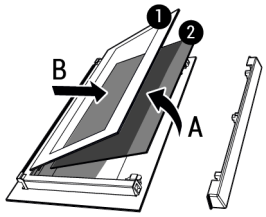
Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

1. Fırın kapağını açın.
2. Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı, parçanın her iki yanında bulunan baskı noktalarına aynı anda basarak kendinize doğru çekin ve plastik parçayı çıkarın.



3. Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) **"A"** yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak **"B"** yönünde çekerek çıkarın.



1 En içteki cam 2 İç cam

4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.

5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
7. Plastik parçayı, "klik" sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın Lambasının Temizlenmesi

Pişirme alanındaki fırın lambasının cam kapağı kirlendiği takdirde; bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyin ve kuru bir bezle kurulayın. Fırın lambası arızası durumunda, aşağıdaki bölümleri takip ederek fırın lambasını değiştirebilirsiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi

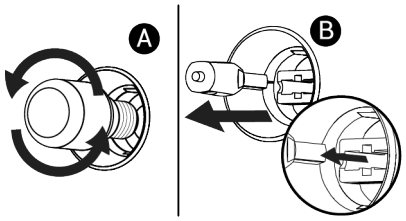
Genel Uyarılar

- Elektrik çarpması riskini önlemek için fırın lambasını değiştirmeden önce ürünü prizden çekin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırın, 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den az olan bir akkor lamba veya 60 W'tan az güce sahip G9 soketli bir halojen lamba ile çalıştırılır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir. Bu ürün G enerji verimliliği sınıfında bir/birkaç ışık kaynağı içermektedir.
- Lambanın konumu şekilde gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatılmasında kullanıma uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesine yardımcı olmaktır.
- Bu üründe kullanılan lambaların 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanıklı olması gerekmektedir.

Fırınınızın yuvarlak bir lambası varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.

3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde gösterilen tip (A) ise, fırın lambasını şekilde gösterildiği gibi döndürün ve yenisiyle değiştirin. Tip (B) model ise, şekilde gösterildiği gibi dışarı çekin ve yenisiyle değiştirin.



4. Cam kapağı tekrar takın.

Sorun Giderme

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> Bu bir hata değildir.

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. >>> Bu bir hata değildir.

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir. >>> Bu bir hata değildir.

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.

Fırın lambası yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> Fırının lambasını değiştirin.
- Elektrik gelmiyordur. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.
- Elektrik gelmiyordur. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:	AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler	
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı	0,3	-
Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	-	-
Ağa Bağlı Bekleme Modu	-	-

*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595/594/567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590-600 /560 /550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50/60 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	2,4
Fırın tipi	Fan destekli fırın
Enerji verimliliği sınıfı	A
Kullanılabilir hacim (litre)	72
Cihazın kütlesi (M) (Net ağırlık) kg	30
Boşluk başına Enerji Verimliliği Endeksi EEI boşluğu	95,3

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Alt ve üst ısıtma veya Fan destekli alt ve üst ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük ızgara , 4-Alt ve üst ısıtma.

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

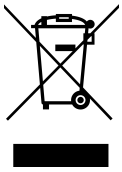
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Çevre Talimatları

Atık Yönetmeliği

WEEE Yönergesine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.



Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış cihazın uygun şekilde imha edilmesi, çevre ve insan sağlığı için olası olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olur.

RoHS Yönergesine uygunluk:

Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj Bilgisi

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

Enerji Tasarrufu için Öneriler

EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişiriseniz fırın ısısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

IKEA Garantisi

Ürününüzün garantisini talep etmek veya ürün desteği almak istiyorsanız

Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin; self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA.com adresinde bulabilirsiniz.

Servis talebinizi self servis portalı üzerinden tamamlamanız ve ürününüz veya ürününüze bağlı yedek parçalarla ilgili bilgileri daha kolay bulabilmeniz için lütfen ürün etiketinde yer alan IKEA ürün numarasını (8 haneli) ve seri numarasını not edin.

SATIN ALMA/TESLİMAT BELGESİNİ SAKLAYIN!

Bu, satın alma belgenizdir. Garanti, bu belge olmadan geçerli olmayacaktır. Makbuzda ayrıca her satın alınan cihaz için isim ve IKEA ürün numarası (8 haneli) bulunur.

Lütfen bizimle iletişime geçmeden önce cihazınızla birlikte verilen teknik belgeleri dikkatle okuyun.

جدول المحتويات

تعليمات السلامة 514
مقدمة المنتج 517
مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها 517
الاستخدام الأولى 517
استخدام الفرن 518
وظائف تشغيل الفرن 519
ملحقات المنتج 519
استخدام ملحقات المنتج 519
تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن 520
الصيانة والتنظيف 522
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 525
المواصفات الفنية 525
تعليمات بيئية 526
ضمان ايكيا 526

تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع خطر الإصابة الشخصية أو الضرر المادي.
- في حالة تسليم المنتج لشخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام المستعمل، يجب أيضًا تقديم دليل المستخدم وملصقات المنتج والمستندات والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل شركتنا مسؤولية الأضرار التي قد تحدث إذا لم يتم اتباع هذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائمًا على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط.
- لا تقم بإصلاح أو استبدال أي مكون من مكونات المنتج إلا إذا تم تحديد ذلك بوضوح في دليل المستخدم.
- لا تقم بإجراء تعديلات فنية على المنتج.

غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسبًا للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.

تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.

- يمكن استخدام الفرن لإذابة تَجَمُّد الطعام والخَبز والقَلْي والشواء.
- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التجفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية تشكل خطرًا على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.

تحذير: أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.

- احفظ مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- عندما يكون الباب مفتوحًا، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. قد يتسبب ذلك في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:
  1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
  2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
  3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
  4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

السلامة الكهربائية

- وصِّل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقًا للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكنًا، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصِّل المنتج بمأخذ يلبي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخنًا عند استخدامه. يجب ألا تلمس كابلات الطاقة السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.

- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيدٍ مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

⚠ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- المنتج ثقيل، فاحمِل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

⚠ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغِ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصَل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
- في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبَّت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.

⚠ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مُجَفّف مناشِف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تنحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات

⚠ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

تحذير: عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يكون المنتج ساخنًا أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.

⚠ استخدام ملحقات المنتج

- من المهم استخدام الملحقات المرفقة مع المنتج بشكل مناسب. والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم"**استخدام ملحقات المنتج**".
- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتتلفه.

⚠ السلامة أثناء الطهي

- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.
- عند تشغيل الفرن، لا تضع أبدًا صينية خبز أو أطباقًا أو ورق ألومنيوم مباشرةً على قاعه. قد يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف قاع الفرن، بل قد يُلحق الضرر بخزانة الفرن أو أرضية المطبخ.

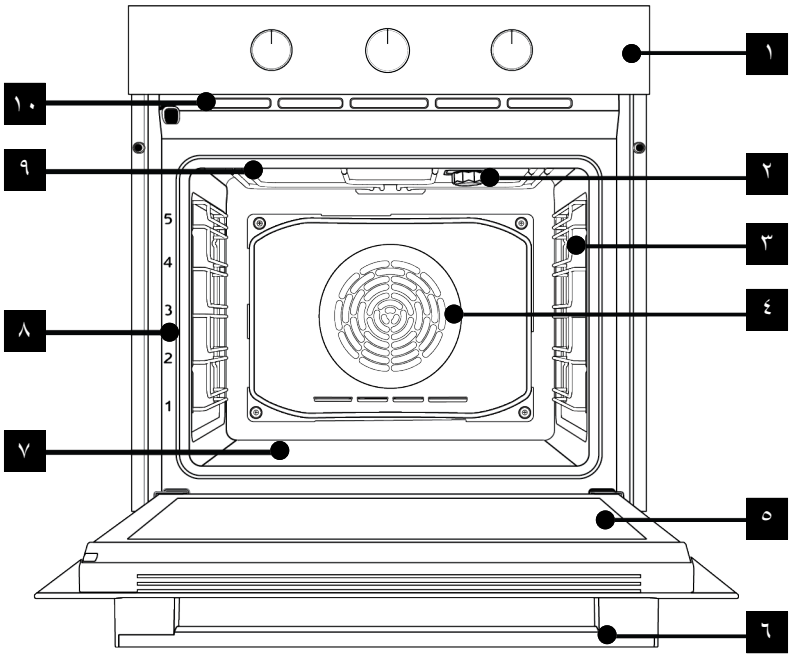
ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقًا.
- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبدًا على قاعدة الفرن.
- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضغط دائمًا بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.
- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.
- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.
- عند استخدام الشواية السلكية، يجب وضع صينية على الرف السفلي. وإلا، قد يتسبب زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تتساقط على قاع الفرن في تصاعد دخان كثيف واشتعال النيران.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

⚠ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسِل المنتَج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكبه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف زجاج الباب الأمامي. يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيرها.

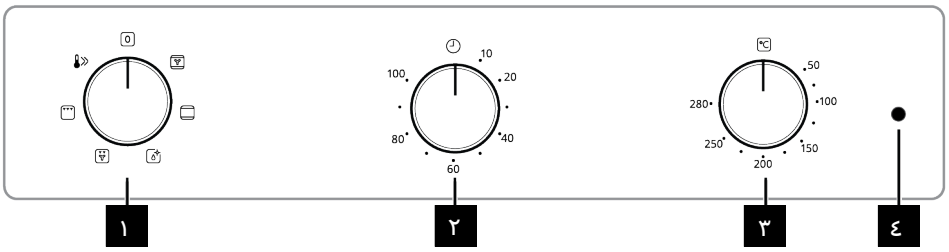
مقدمة المنتج



١ لوحة التحكم	٢ المصباح
٣ الأرفف السلكية	٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي)
٥ باب	٦ المقبض
٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)	٨ مواضع الرفوف
٩ المسخن العلوي	١٠ فتحات تهوية

مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة واستخدامات أساسية للوحة التحكم الخاصة بالمنتج. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات حسب نوع المنتج.



١ مقبض اختيار الوظيفة	٢ مقبض المؤقت
٣ مقبض اختيار درجة الحرارة	٤ مصباح ثيرموستات

مقبض اختيار الوظيفة

يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن من خلال مفتاح اختيار الوظيفة. أدر الزر نحو اليسار / اليمين من وضع الغلق (الاتجاه العلوي) لتحديد الوظيفة.

مقبض اختيار درجة الحرارة

يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهيها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر الزر تجاه عقارب الساعة من وضع الغلق (الاتجاه لعلوي) لتحديد درجة الحرارة.

مقبض المؤقت

لا يؤثر المؤقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر المؤقت إشارة صوتية.

مؤشر درجة الحرارة

يُمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح درجة الحرارة على لوحة التحكم. يضيء مصباح درجة الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ مصباح درجة الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح درجة الحرارة مرة أخرى.

الاستخدام الأولى

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغِّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.

4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

قبل استخدام الملحقات؛

نظِّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

يلاحظ: قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

التوصيل الكهربائي

تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقًا لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسئولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقا للتشريعات المحلية.
- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو منثنيًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز. لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحًا أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحًا أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك تمديد أو مآخذ متعددة في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ ال

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

استخدام الفرن

معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن.امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريبًا). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمُستخدِم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائيًا. ولا يمثل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

تُضاء إضاءة الفرن عند بدء الخبز. وتظل الإضاءة مضاءة أثناء الخبز.

تشغيل وحدة التحكم بالفرن

تشغيل الفرن

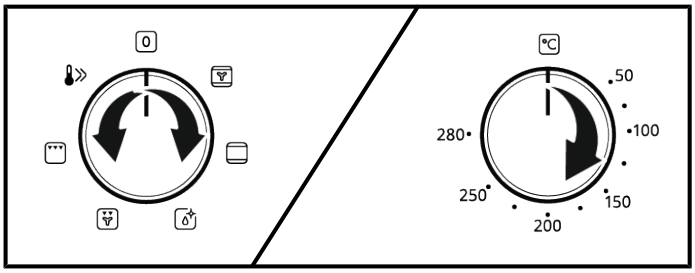
عند تحديد وظيفة التشغيل التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة وتعيين درجة حرارة معينة باستخدام مقبض درجة الحرارة، يبدأ الفرن في العمل.

إطفاء الفرن

يمكنك إيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

اختيار درجة الحرارة ووظيفة تشغيل الفرن

يمكنك الطهي عن طريق التحكم اليدوي (وفقًا لسيطرتك الخاصة) عن طريق تحديد درجة الحرارة ووظيفة التشغيل المحددة لطعامك.



1. قم باختيار وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض درجة الحرارة.

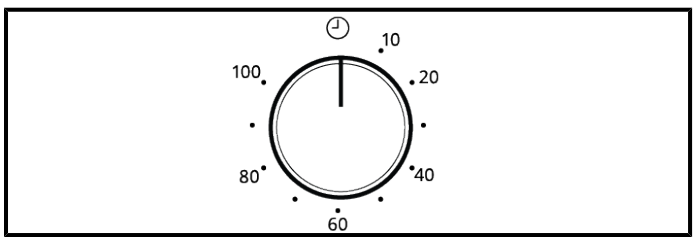
⇦ سيبدأ الفرن في العمل فورًا عند الوظيفة ودرجة الحرارة المحددتين، وسيضيء مصباح الترموستات. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ مصباح الترموستات. لن ينطفئ الفرن تلقائيًا بعد عملية الخبز. عليك التحكم في الخبز وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الخبز، أوقف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).

ضبط المؤقت

لا تتداخل وظيفة المؤقت مع الطهي، بل تتيح لك استخدام مؤقت الدقائق أثناء تشغيل وظيفة الطهي أو حتى عند إيقاف تشغيل الفرن.

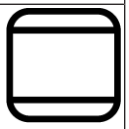
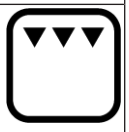
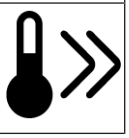
لتعيين المؤقت:

1. قم بتدوير مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الحد الأقصى للإعداد.
2. ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لتحديد الوقت المطلوب.



وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف ، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي / التنظيف بالبخار السهل	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	المعزز	-	جميع سخانات الفرن تعمل. تُستخدم وظيفة التشغيل هذه لإيصال الفرن بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة (التسخين المسبق). لا تستخدمه لطهي الطعام.

*يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد على مقبض درجة الحرارة. عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 280 درجة مئوية، قد تختلف درجة الحرارة الداخلية. يمكن أن تزيد بحوالي 35 درجة مئوية أو تنخفض بحوالي 15 درجة مئوية.

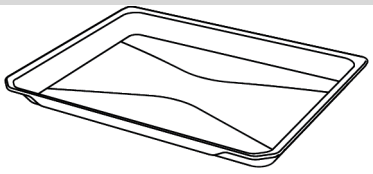
ملحقات المنتج

يوجد العديد من الملحقات في منتجك. في هذا القسم، يتوفر وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. اعتمادًا على طراز المنتج، يختلف الملحق المرفق. قد لا تتوفر جميع الملحقات الموضحة في دليل المستخدم في منتجك.

قد تتشوه الصواني الموجودة داخل جهازك بسبب تأثير الحرارة. ولكن هذا لا يؤثر على الأداء الوظيفي. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.

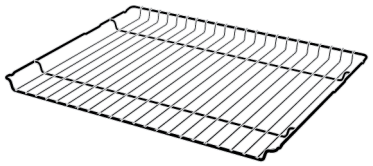
صينية قياسية

يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمّدة وقلي القطع الكبيرة.



الشواية السلكية

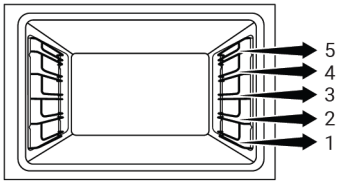
يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه أو قليه أو طهيه على الرف المطلوب.



استخدام ملحقات المنتج

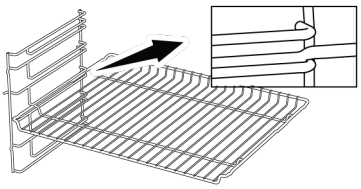
رفوف الطبخ

يوجد 5 مستويات لموضع الرفوف في منطقة الطهي. يمكنك أيضًا رؤية ترتيب الرفوف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.



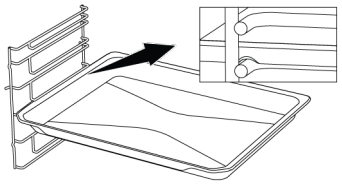
وضع الشواية السلكية على الرف الطهي

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



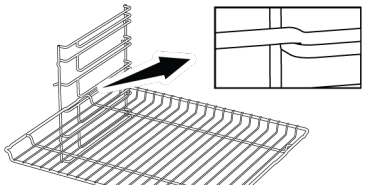
وظيفة الرفوف الجانبية

من المهم أيضًا وضع الصواني على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبها المخصص للإمساك في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية على مقبس الإيقاف الموجود على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



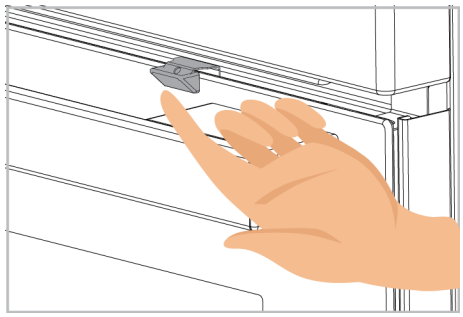
وظيفة الشواية السلكية القابلة للإزالة

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.



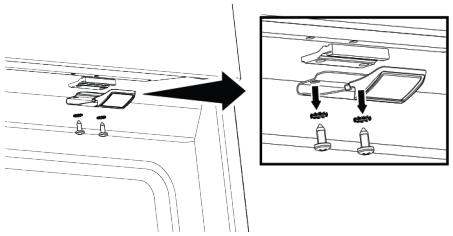
قفل أمان الأطفال

يحتوي هذا المنتج على قفل للأطفال على باب الفرن. لفتح باب الفرن، ارفع الجزء البلاستيكي قليلاً لأعلى واسحب مقبض الباب. عند إغلاق الباب، سيتم قفل قفل الأطفال تلقائيًا.



لإزالة قفل الأطفال:

قم بإزالة البرغيين اللذين يثبتان قفل أمان الأطفال كما هو موضح في الشكل. عندما تريد استخدامه مرة أخرى، يمكنك تأمينه أسفل لوحة التحكم باستخدام مواد التثبيت.



تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

تحذيرات عامة عن الطهي في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دومًا الملحقات غير المُستخدَمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهيها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- يضمن استخدام الملحقات المرفقة حصولك على أفضل أداء للطهي. يُرجى دومًا مراعاة التحذيرات والمعلومات التي تقدمها الشركة المصنعة بخصوص أدوات الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

نصائح بخصوص الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخَبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخَبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيدًا، ولكن الخارج كان غير ناضجًا، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح بخصوص المعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جدًا، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرايب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جدًا في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساوٍ، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.

- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي لمعجنات الطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة الشواية	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	180	45 ... 30
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	170 - 180	60 ... 30
البسكويت	صينية المعجنات *	التسخين العلوي والسفلي	3	170	40 ... 25
خبز البن	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	200	35 ... 20
خبز كامل	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	200	45 ... 30
لازانيا	وعاء زجاجي / معدني بالشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2 أو 3	200	45 ... 30
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50
البيتزا	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	2	250	20 ... 10

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

اللحوم والأسماك والدواجن

نصائح للشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة الشواية	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (دقيقة)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	15 دقائق 250/حد أقصى، بعد 180 ... 190	60 ... 80
دجاج مقلي (من 1.8 إلى 2 كجم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	2	15 دقائق 250/حد أقصى، بعد 190	60 ... 80
ديك رومي (5.5 كجم)	صينية قياسية *	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	1	25 دقائق 250/حد أقصى، بعد 180 ... 190	210 ... 150
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	3	200	30 ... 20

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!**

نصائح للشواية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.

- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

جدول الشواء

الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة الشواء	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقائق)
الأسماك	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	200	35 ... 30
قطع الدجاج	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	35 ... 25
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	4	250	40 ... 30
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	الشواية السلكية - ضع صينية واحدة على رف سلكي	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	3	250، بعد 180 ... 190 دقائق 15	110 ... 90
لا تعيد تسخين الأطباق الموصى بها في مخطط الشواء هذا.					

اختبر الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقًا لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	وظيفة الشواء	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقائق)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	التسخين العلوي والسفلي	3	140	30 ... 20
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	التسخين العلوي والسفلي	2	180	70 ... 50

يُوصى بالتسخين المسبق لكافة الأطعمة.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

الشواية

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقائق)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية	4	max/250	30 ... 20
خبز محمص	الشواية السلكية	4	max/250	4 ... 1
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية. اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.				

الزبادي

تحضير الزبادي؛

1. أزل جميع الملحقات، بما في ذلك أي أرفف سلكية (إن وجدت) وأي جدران جانبية محفزة (إن وجدت) مثبتة على الأرفف السلكية أو الجدران الجانبية، من منطقة الطهي.
2. ضع إناء طهي الزبادي في أسفل منطقة الطهي.
3. بعد تحضير الزبادي، اتركه في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

الطعام	وظيفة الشواء	موضع الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي (بالدقائق)
الزبادي	شواية كاملة	أسفل منطقة الطهي	60 - 50	360 ... 240

الصيانة والتنظيف

معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).

- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظِّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

أسطح المطلية المينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظِّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- إذا كان منتجك يحتوي على وظيفة تنظيف سهل بالبخار، يمكنك إجراء التنظيف السهل بالبخار للأوساخ الخفيفة غير الدائمة. (راجع "التنظيف بالبخار السهل [◄ 523]".)
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع اسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.

أسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظِّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظِّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

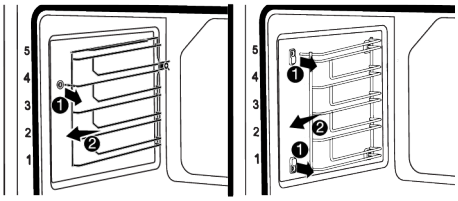
تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقًا لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقًا لنوع سطح الجدار الجانبي.

لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحوك لإزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المُطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

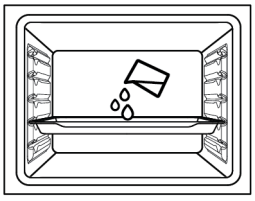
التنظيف بالبخار السهل

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الدقائق
	التنظيف بالبخار السهل	100	15

هذا يسمح بتنظيف الأوساخ (التي لا تبقى لفترة طويلة) التي يتم تليينها بالبخار داخل الفرن وبواسطة قطرات الماء المتكثفة في الأسطح الداخلية للفرن بسهولة.

1. قم بإزالة جميع الملحقات الموجودة داخل الفرن.
2. أضف 500 مل من الماء إلى الصينية وضعها على الرف الثاني للفرن.

لا تستخدم الماء المقطر أو المفلتر. استخدم المياه العادية فقط. لا تستخدم محاليل الجسيمات القابلة للاشتعال أو الكحولية أو الصلبة بدلاً من الماء.



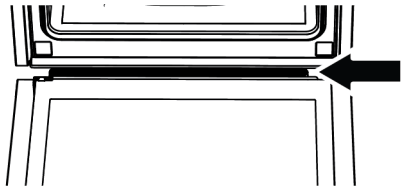
3. اضبط الفرن على وضع التشغيل السهل للتنظيف بالبخار وقم بتشغيله عند 100 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

افتح الباب على الفور وامسح الأجزاء الداخلية للفرن بإسفنجة أو قطعة قماش مبللة. سينبعث البخار عند فتح الباب. قد يشكل ذلك خطر الإصابة بحروق. توخى الحذر عند فتح باب الفرن.

للأوساخ العنيدة، نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

في وظيفة التنظيف بالبخار السهلة، من المتوقع أن يتبخر الماء الموجود في قاع الفرن ويتكثف داخل الفرن وباب الفرن من أجل تليين الأوساخ الخفيفة المتكونة في الفرن. قد يتساقط التكاثف المتشكل على باب الفرن عند فتح باب الفرن. امسح التكاثف بمجرد فتح باب الفرن.

بعد التكثيف داخل الفرن، قد تحدث بركة أو رطوبة في قناة المسبح أسفل الفرن. امسح قناة المسبح بقطعة قماش مبللة بعد الاستخدام وجففها.



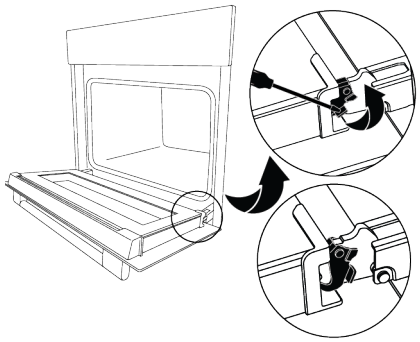
تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاجه لتنظيفهما. كيفية إزالة الأبواب والنوافذ موضحة في الأقسام التالية."**إزالة باب الفرن**" و "**إزالة الزجاج الداخلي للباب**"بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف أطباق وماء دافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة، ثم جفّفه بقطعة قماش جافة. لإزالة بقايا الجير التي قد تتراكم على زجاج الفرن، امسحه بالخل ثم اشطفه.

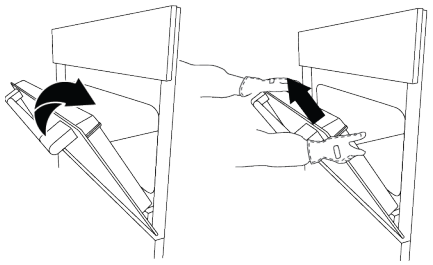
لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو مكاشط المعادن أو الصوف السلكي أو مواد التبييض لتنظيف باب الفرن والزجاج.

إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلة الباب الأمامي على اليمين واليسار عن طريق دفعها إلى الأسفل باستخدام أداة كما هو موضح بالشكل.



3. ضع باب الفرن في وضع نصف مفتوح.

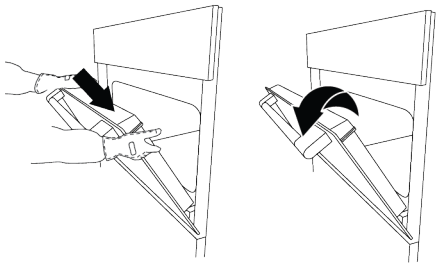


4. اسحب الباب المزال إلى الأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى ثم قم بإزالته.

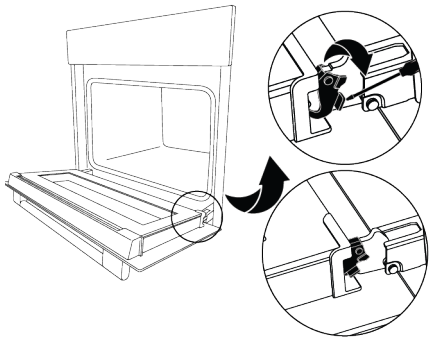
لا تضع أصابعك حول المفصلة التي تحتوي على زنبرك قوي وقد تؤذي الأصابع.

إعادة تركيب الباب

1. ضع باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



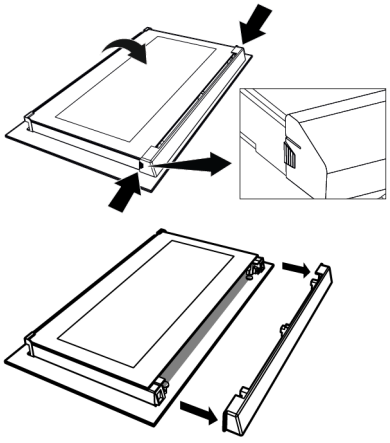
2. ادفع الباب المزال إلى الأسفل لوضعه من المفصلات اليمنى واليسرى وافتح باب الفرن بالكامل.
3. قم بإغلاق المشابك الموجودة في مقبس مفصلة الباب الأمامي على اليمين واليسار عن طريق دفعها باستخدام أداة إلى الأعلى كما هو موضح بالشكل.



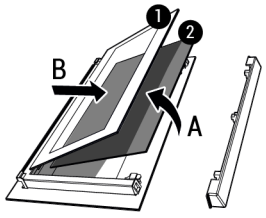
إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

1. افتح باب الفرن.
2. اسحب المكون البلاستيكي، المرفق في الجزء العلوي من الباب الأمامي، نحوك بالضغط في نفس الوقت على نقاط الضغط على جانبي المكون وقم بإزالته.



3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "**A**" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "**B**".



1 الزجاج الداخلي 2 الزجاج الداخلي

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

تنظيف مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ قم بتنظيفه باستخدام منظف غسيل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. في حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبدال مصباح الفرن باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن

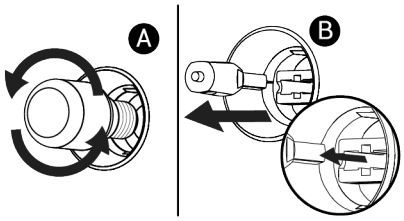
تحذيرات عامة

- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل المنتج وانتظر حتى يبرد الفرن. قد تتسبب الأسطح الساخنة في حدوث حروق!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو مصباح هالوجين بمقابس G9 بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح من فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عما هو موضح في الشكل.
- المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. الغرض من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف الفيزيائية القاسية مثل درجات الحرارة التي تزيد عن 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن الخاص بك يحتوي على مصباح دائري،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

3. إذا كان مصباح الفرن لديك من النوع (أ) الموضح في الشكل أدناه، فأدر مصباح الفرن كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان من النوع (ب)، فانزعه كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.



4. قم بإعادة تركيب غطاء الزجاج.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتجع معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. >>> ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيبًا أو تالفًا. >>> افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. >>> تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. >>> إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيبًا. >>> استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. >>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

الفرن لا يسخن.

- قد لا يتم ضبط الفرن على وظيفة طهي و / أو درجة حرارة معينة. >>> اضبط الفرن على وظيفة طهي و/أو درجة حرارة معينة.
- لا يوجد كهرباء. >>> تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:	معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للائحة الاتحاد الأوروبي 2023/826	
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*
إيقاف التشغيل	0,3	-
الاستعداد	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	-	-
وضع الاستعداد الشبكي	-	-

*: الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/العرض/العمق) (مم)	595/594/567
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع/العرض/العمق) (مم)	550د/ 560/ 590-600
الجهد الكهربائي/التردد	V ~; 50/60 Hz 220-240
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 د
لإجمالي استهلاك الغاز (ك و)	2,4
نوع الفرن	فرن مع مروحة
فئة كفاءة الطاقة	A

المواصفات العامة	
الحجم القابل للاستخدام (لتر)	72
كتلة الجهاز (م) (الوزن الصافي) كجم	30
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف تجويف EEI	95,3

الأساسيات: يتم تقديم المعلومات الموجودة على ملصق الطاقة الخاص بالأفران الكهربائية وفقًا للمعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد هذه القيم تحت الحمل القياسي مع وظائف التدفئة من الأسفل إلى الأعلى أو التدفئة بمساعدة المروحة (إن وجدت).

يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقًا للأولوية التالية اعتمادًا على وجود الو 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة ، 2-التسخين بالمروحة ، 3-الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة ، 4-التسخين العلوي والسفلي.

قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقًا للمعايير ذات الصلة. اعتمادًا على الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج، قد تختلف هذه القيم.

تعليمات بيئية

توجيه النفايات

الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

المتطلبات الخاصة بالحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

توصيات لتوفير الطاقة

وفقًا للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذابة تجمّد الطعام المُجمَّد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوانٍ داكنة أو مطلية بالميناء تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المُسبق.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.
- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.

ضمان ايكيا

إذا كنت ترغب في المطالبة بضمان المنتج أو الحصول على دعم للمنتج

يرجى التواصل مع خدمة عملاء ايكيا (IKEA)؛ حيث يمكنك العثور على رابط بوابة الخدمة الذاتية أو رقم الهاتف عبر الموقع الإلكتروني www.IKEA.com لإتمام طلب الخدمة عبر بوابة الخدمة الذاتية، ولتسهيل العثور على معلومات حول منتجك أو قطع الغيار الخاصة به، نوصيك بتدوين رقم الصنف (المكون من 8 أرقام) والرقم التسلسلي الموجودين على ملصق المنتج.

احتفظ بمستند الشراء/التسليم!

يُعد هذا المستند بمثابة إثبات الشراء؛ ولن يكون الضمان ساريًا بدونه. كما يتضمن الإيصال اسم كل جهاز تم شراؤه ورقم الصنف الخاص به لدى "إيكيا" (المكون من 8 أرقام).

يُرجى قراءة الوثائق الفنية المرفقة مع جهازك بعناية قبل التواصل معنا.

385445020/ R.AA/ 08.10.26 17:12

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2021

50111

AA-2562492-8