HU Magyar

Használati útmutató
SÜTŐ

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
Figyelmeztetések,4
Szerviz,8
A készülék leírása,10
A készülék leírása,12
Üzembe helyezés,26
Bekapcsolás és használat,28
Program,28
Óvintézkedések és tanácsok,30
Karbantartás és ápolás,30

PL Polski

Instrukcja obsługi
PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzezenia,3
Serwis Techniczny,8
Opis urządzenia,10
Opis urządzenia,12
Instalacja,14
Uruchomienie i użytkowanie,16
Programy,16
Zalecenia i środki ostrożności,18
Konserwacja i utrzymanie,18

GR Ελληνικά

Οδηγίες χρήσης
ΦΟΎΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

Οδηγίες χρήσης,1
Προειδοποίηση,4
Τεχνική υποστήριξη,8
Περιγραφή της συσκευής,10
Περιγραφή της συσκευής,12
Εγκατάσταση,32
Εκκίνηση και χρήση,34
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ,34
Προφυλάξεις και συμβουλές,36
Συντήρηση και φροντίδα,36

TR Türkçe

Kullanım talimatları
FIRIN

İçindekiler

Kullanım talimatları,1
Uyarı,3
Teknik Servis,8
Cihazın tanıtımı,10
Cihazın tanıtımı,12
Montaj,20
Başlatma ve kullanım,22
Programlar,22
Önlemler ve tavsiyeler,24
Servis ve bakım,24

UA Італіиська

Довідник користувача
ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,5
Допомога,8
Опис приладу,10
Опис приладу,12
Установлення,38
Запуск і використання,40
Програми,40
Запобіжні заходи та поради,42
Технічне обслуговування та догляд,42

DK Dansk

Brugervejledning
OVN

Oversigt

Brugervejledning,2
Advarsler,5
Service,8
Beskrivelse af apparatet,11
Beskrivelse af apparatet,13
Installation,44
Start og brug,46
Programmer,46
Forskrifter og råd,48
Vedligeholdelse,48

NO Norsk

Bruksanvisning
STEKEOVN

Innholdsfortegnelse

Bruksanvisning,2
Advarsel,6
Assistanse,9
Beskrivelse av apparatet,11
Beskrivelse av apparatet,13
Installasjon,50
Igangsetting og bruk,52
Programmer,52
Forholdsregler og råd,54
Vedlikehold og ivaretakelse,54

FI Suomi

Käyttöohjeet
UUNI

Yhteenveto

Käyttöohjeet,2
Varoituksia,6
Huoltoapu,9
Laitteen kuvaus,11
Laitteen kuvaus,13
Asennus,56
Käynnistys ja käyttö,58
Ohjelmat,58
Varotoimet ja neuvot,60
Huolto ja hoito,60

SK Slovensky

Návod na použitie
RÚRA

Obsah

Návod na použitie,2
Upozornenie,7
Servisná služba,9
Popis zariadenia,11
Popis zariadenia,13
Inštalácia,62
Uvedenie do činnosti a použitie,64
Programy,64
Opatrenia a rady,66
Údržba a starostlivosť,66

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

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

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

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

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

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.
Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.
Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

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

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

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

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

HU

Figyelmeztetések

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.
Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.
Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

GR

Προειδοποίηση

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.
Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.
Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά κι ούτε σπάτουλες μεταλλικές κοφτερές για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου επειδή μπορεί να προξενηθούν ξυσίματα στην επιφάνεια, προκαλώντας, έτσι, τη θραύση του γυαλιού.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές ή μηχανήματα καθαρισμού σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήστε τη λυχνία για να αποφευχθεί ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

! Όταν εισάγεται το πλέγμα βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στραμμένο προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.
Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

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

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

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

! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

DK

Advarsler

VIGTIGT: Dette apparat og dets udvendige flader bliver meget varme under brug.
Vær forsigtig og rør ikke ved varmeelementerne.
Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er under opsyn.
Dette apparat kan anvendes af børn på under 8 år og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, såfremt dette sker under passende overvågning eller hvis de forinden har fået anvisning i sikker brug af apparatet og er bevidste om farerne forbundet hermed. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn uden overvågning.

Anvend ikke slibende rengøringsprodukter eller skarpe metalspartler til rengøring af ovndørens glasflade, da det kan medføre ridser og således splintring af glasset.

Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af ovnen.

VIGTIGT: Sørg for, at apparatet er slukket inden udskiftning af pærer for at undgå elektrisk stød.

! Når risten sættes i, skal man sikre sig, at stoppet vender opad bagest i ovnrummet.

NO

Advarsel

ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir meget varme under bruk.
Vær forsiktig og berør ikke varmeelementene.
La ikke barn under 8 år oppholde seg i nærheten uten kontinuerlig oppsyn.
Dette apparatet kan brukes av barn fra åtteårsalderen og av personer med nedsatte fysiske, mentale og sanseevner, eller personer som er uten erfaring med eller kunnskap om apparatet, på betingelse av at de holdes under oppsyn eller de har blitt forklart hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte, og at de er klar over risikoene det innebærer. Man må ikke tillate at barn leker med apparatet. Rengjøring eller vedlikehold av apparatet må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Bruk ikke slipemidler eller skarpe metallgjenstander til rengjøring av ovnens glassdør. Det vil kunne lage riper som deretter kan føre til at glasset knuser.

Rengjør aldri apparatet med damp- eller høytrykksvasker.

ADVARSEL: For å unngå elektrisk støt må du sjekke at apparatet er slått av før du skifter pære.

! Når ovnsristen skal settes inn, må man passe på at stoppekanten vender opp og inn mot bunnen av ovnen.

FI

Varoituksia

VAROITUS: Tämä laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
Ole varovainen ja vältä koskettamasta lämmityselementtejä.
Pidä alle 8-vuotiaat lapset kaukana, jos heitä ei valvota jatkuvasti.
Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistien toimintakyky on alentunut, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa huolto- ja puhdistustoimenpiteitä ilman valvontaa.

Älä käytä hankaavia tuotteita kuten metalliharjoja lasisen uuninluukun puhdistamiseen, koska se voi naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Älä koskaan käytä höyryllä tai korkealla paineella toimivia puhdistusvälineitä laitteen puhdistukseen.

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään sähköiskuvaarat.

! Ritilää käytettäessä varmista, että rajoitin osoittaa ylöspäin sekä tilan takaosaa kohden.

SK

Upozornenie

UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu. Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami.
Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými nebo duševnými schopnosťami nebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadení bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.

Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na čistenie sklenených dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.

Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.

! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej časti priehlbiny a je obrátený smerom nahor.

PL

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

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

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

TR

Teknik Servis

! Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.

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

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- arıza tipi
- SıCAKlıK ekranı üzerinde görülen mesaj
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

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

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis

0212 444 50 10

servis

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

HU

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:
- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

GR

Τεχνική υποστήριξη

! Μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Γνωστοποιήστε:
- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή

UA

Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

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

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

DK

Service

! Ret aldrig henvendelse til ikke-autoriserede teknikere.

Oplys om:
- Fejlens art.
- Ovnens model (Mod.).
- Serienummer (S/N).

Disse sidste oplysninger findes på typeskiltet på apparatet.

NO

Assistanse

! Bruke aldri ikke godkjente teknikere.

Oppgi:
- Typen feil;
- Apparatets modell (Mod.)
- Serienummeret (S/N).

Disse opplysningene finnes på merkeskiltet som er plassert på selve apparatet.

FI

Huoltoapu

! Älä käytä koskaan valtuuttamattomia teknikoita.

Ilmoita:
- Häiriön tyyppi;
- Koneen malli (Mod.)
- Sarjanumero (S/N)

Nämä viimeksi mainitut tiedot löytyvät laitteessa olevasta tietolaatasta.

SK

Servisná služba

! Vždy požiadať o pomoc oprávnených.

Uveďte:
- Typ anomálie;
- model zariadenia (Mod.)
- výrobné číslo (S/N)

Tieto informácie sú uvedené na štítku s technickými údajmi, nachádzajúcom sa na zariadení a/alebo na obale.

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

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

TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

1 **KONUM 1**
2 **KONUM 2**
3 **KONUM 3**
4 **KONUM 4**
5 **KONUM 5**
6 Açılır kapanır raf **KILAVUZLARı**
7 **YAĞ DAMLAMA TENCERESi**
8 **IZGARA**
9 **Kontrol Paneli**

HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

1 **SZINT 1**
2 **SZINT 2**
3 **SZINT 3**
4 **SZINT 4**
5 **SZINT 5**
6 **TÁLCASÍNEK**
7 **ZSÍRFELFOGÓ** tálca
8 **GRILLRÁCS**
9 **Kezelőpanel**

GR

Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη

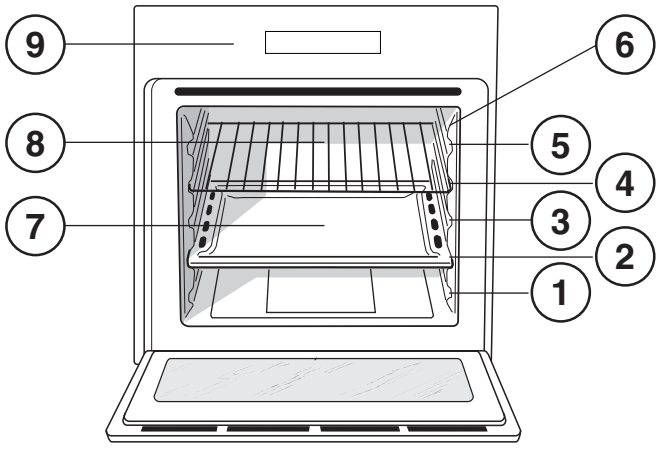
1 **ΘΕΣΗ 1**
2 **ΘΕΣΗ 2**
3 **ΘΕΣΗ 3**
4 **ΘΕΣΗ 4**
5 **ΘΕΣΗ 5**
6 **ΟΔΗΓΟΙ** ολίσθησης των επιπέδων
7 Επίπεδο **ΛΙΠΟΣΥΛΛΈΚΤΗ**
8 Επίπεδο **ΓΚΡΙΛ**
9 **Πίνακας ελέγχου**

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

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



DK

Beskrivelse af apparatet

Samlet illustration

1 **RILLE 1**
2 **RILLE 2**
3 **RILLE 3**
4 **RILLE 4**
5 **RILLE 5**
6 **GLIDESKINNER** til pladerne
7 Rille til **BRADEPANDE**
8 Rille til **RIST**
9 **Betjeningspanel**

NO

Beskrivelse av apparatet

Oversikt

1 **POSISJON 1**
2 **POSISJON 2**
3 **POSISJON 3**
4 **POSISJON 4**
5 **POSISJON 5**
6 Glide **SKINNER** for hyllene
7 Hylle **LANGPANNE**
8 Hylle **RIST**
9 **Kontrollpanel**

FI

Laitteen kuvaus

Kokonaiskuva

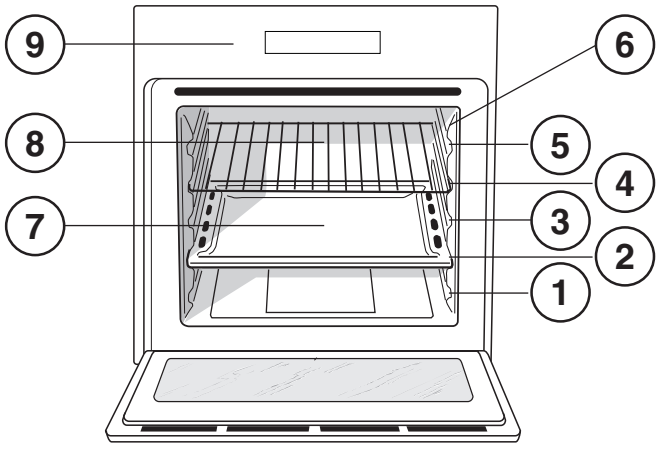
1 **ASENTO 1**
2 **ASENTO 2**
3 **ASENTO 3**
4 **ASENTO 4**
5 **ASENTO 5**
6 Tasojen **LIUKUOHJAIMET**
7 Taso **UUNIPANNULLE**
8 Taso **RITILÄLLE**
9 **Ohjauspaneeli**

SK

Popis zariadenia

Celkový pohľad

1 **POLOHA 1**
2 **POLOHA 2**
3 **POLOHA 3**
4 **POLOHA 4**
5 **POLOHA 5**
6 **VODIACE LIŠTY** pre posuv na jednotlivých úrovniach
7 Úroveň **ZBERNEJ NÁDOBY**
8 Úroveň **ROŠTU**
9 **Ovládací panel**



PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

1 Kontrolka **TERMOSTATU**
2 Pokrętło **TERMOSTATU**
3 Pokrętło **REGULATOR CZASOWY KOŃCA**
4 Pokrętło **PROGRAMY**

TR

Cihazın tanıtımı

Kontrol Paneli

1 **TERMOSTAT** uyarı lambası
2 **TERMOSTAT** düğmesi
3 **TIMER** düğmesi
4 **PROGRAM** düğmesi

HU

A készülék leírása

Kezelőpanel

1 **HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ** lámpa
2 **HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ** tekerőgomb
3 **IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ** tekerőgomb
4 **PROGRAMVÁLASZTÓ** tekerőgomb

GR

Περιγραφή της συσκευής

Πίνακας ελέγχου

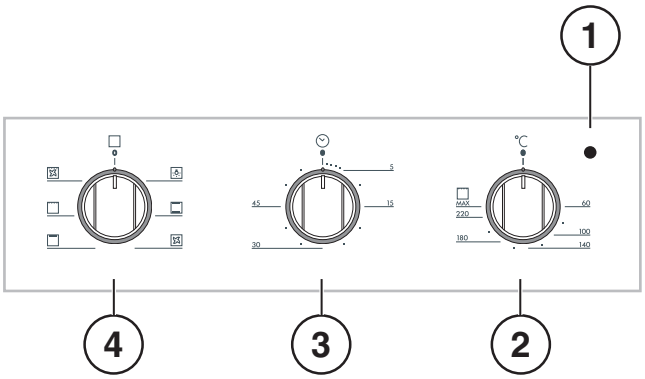
1 Ενδεικτικό φωτάκι **ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ**
2 Επιλογέας **ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ**
3 Επιλογέας **TIMER**
4 Επιλογέας **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**

UA

Опис приладу

Панель керування

1 Індикатор **ТЕРМОСТАТУ**
2 Регулятор **ТЕРМОСТАТУ**
3 Регулятор **ТАЙМЕР**
4 Регулятор **ПРОГРАМ**



DK

Beskrivelse af apparatet

Betjeningspanel

1 Kontrollampe for **TERMOSTAT**
2 **TERMOSTATKNAP**
3 Knap til **TIMER**
4 **PROGRAMVÆLGER**

NO

Beskrivelse av apparatet

Kontrollpanel

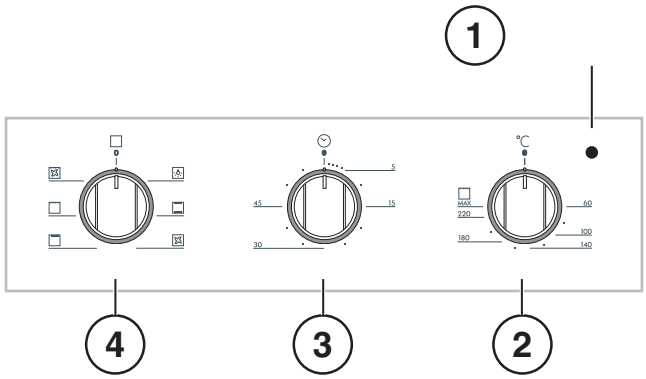
1 Kontrollampe **TERMOSTAT**
2 Bryter for innstilling av **TERMOSTAT**
3 **TIDS-**innstiller
4 Bryter for innstilling av **PROGRAMMER**

FI

Laitteen kuvaus

Ohjauspaneeli

1 Merkkivalo **TERMOSTAATTI**
2 Nappula **TERMOSTAATTI**
3 Nappula **TIMER**
4 Nappula **OHJELMAT**



SK

Popis zariadenia

Ovládací panel

1 Kontrolka **TERMOSTAT**
2 Otočný ovládač **TERMOSTAT**
3 Vred för **TIMER**
4 Otočný ovládač **VOĽBA PROGRAMOV**

PL

Instalacja

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

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

Ustawienie

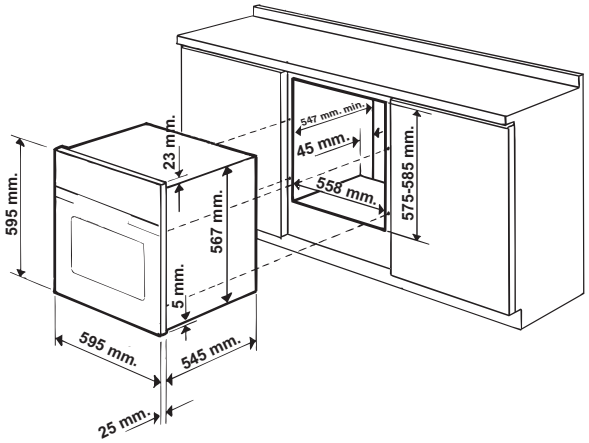
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

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

Zabudowa

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

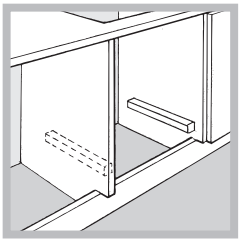
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**,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

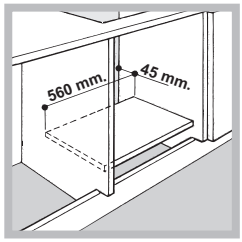


! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

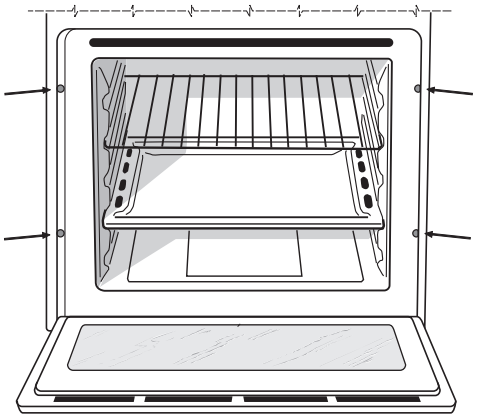
W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).





Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

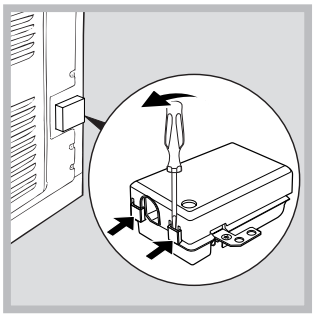


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

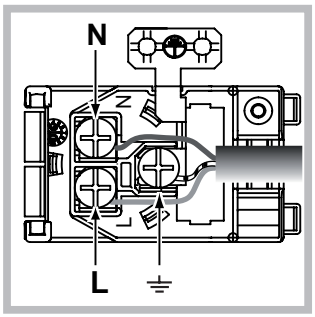
Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Montaż przewodu zasilającego



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



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

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

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

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

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

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

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

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

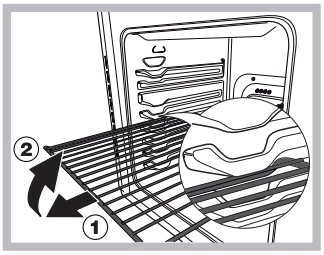
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

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

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność *	l 59
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność **	l 62
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V ~ 50Hz lub 50Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2250 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii Konwencjonalny - funkcja grzewcza: ▭ Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ☒ Multicooking.
	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: - 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami. - 2012/19/WE wraz z późniejszymi zmianami. - 1275/2008 Stand-by/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).
W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

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

Włączanie piekarnika

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

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

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

Wentylator chłodzący
Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

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

Oświetlenie piekarnika
Światło w piekarniku włącza się przez wybranie ☼ za pomocą pokrętła PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.

Używanie minutnika

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło MINUTNIKA o prawie pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
2. Obracając pokrętło MINUTNIKA w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawić żądany czas (minuty na pokrętle MINUTNIKA musza pokrywać się z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym).
3. Minutnik po upływie ustawionego czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Minutnik nie kontroluje włączenia i wyłączenia piekarnika.

Programy

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

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

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

Program **MULTICOOKING**
Włączają się obydwa grzejniki (górny i dolny) oraz wentylator. Jako że temperatura jest taka sama w całym piekarniku, pod wpływem gorącego powietrza potrawy pieką się i przyrumieniają w sposób równomierny. Można używać maksymalnie dwóch poziomów jednocześnie.

Program **GRZANIE GÓRNE**
Włącza się grzejnik górny. Funkcji tej można użyć do dopiekania.

Program **GRILL**
Włącza się grzejnik górny. Bardzo wysoka i bezpośrednia temperatura grilla pozwala na błyskawiczne opiekanie powierzchniowe potraw, gdyż zapobiega wyciekaniu soków, przez co potrawy są w środku delikatniejsze. Pieczenie w programie Grill jest szczególnie polecane dla potraw wymagających wysokiej temperatury powierzchniowej: befsztyki cielęce i wołowe, antrykoty, filety, hamburgery itp. Przykłady wykorzystania tej funkcji znajdują się w części „Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia". Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Program **ZAPIEKANIE**
Włącza się grzejnik górny oraz wentylator. Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, dzięki zwiększeniu zdolności przenikania ciepła. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

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

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

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

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

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

Tabela pieczenia

Program	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstę pne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielę ca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię cina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto ś liwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mą twy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Befsztyk cielę cy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60
	Mą twy	1.5	2	5	200	30-35

PL

Zalecenia i środki ostrożności

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

Utylizacja

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

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie" (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne" (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

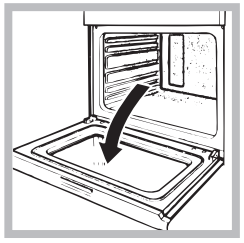
Czyszczenie urządzenia

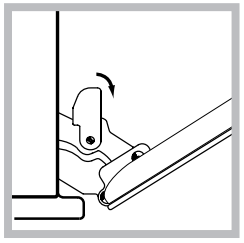
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do zmycia, należy stosować produkty przeznaczone specjalnie do tego typu urządzeń. Wypłukać dużą ilości wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy używać ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ścierających.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem prowadnic ślizgowych.

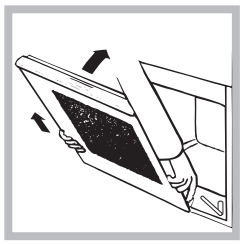
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemontować drzwiczki:
1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);
2. podnieść i przekręcić dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (zob. rysunek);







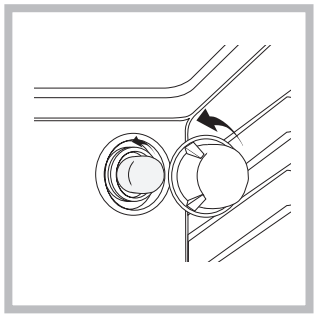
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z zawiasów (zob. rysunek).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

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

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:
1. Usunąć szklaną pokrywkę przy pomocy śrubokrętu.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną: moc 15 W, sprzężenie E 14. Ponownie zamontować pokrywkę, zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie uszczelek (patrz ilustracja).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Montaj

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

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

Yerleştirme

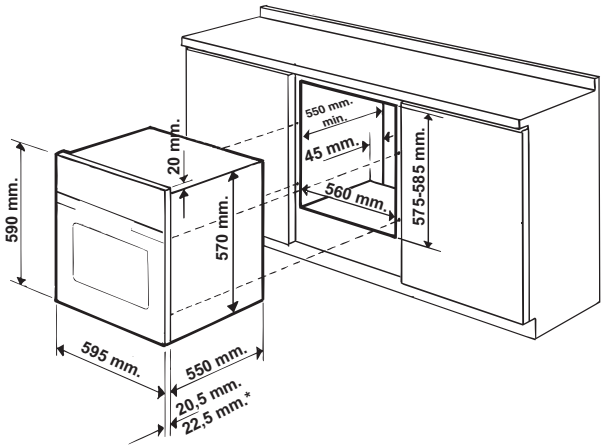
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

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

Yuvaya oturtma

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

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

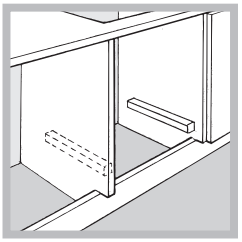


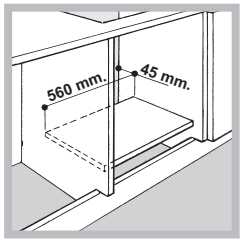
! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir.

Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

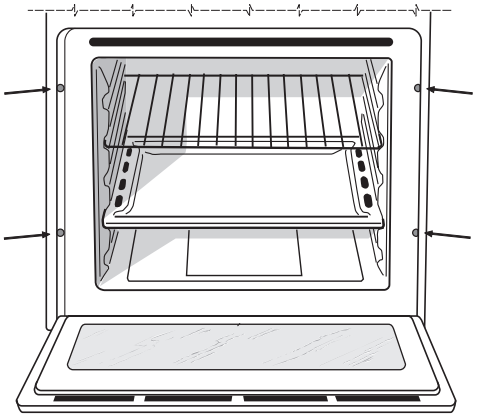
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).





Merkezleme ve sabitleme

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

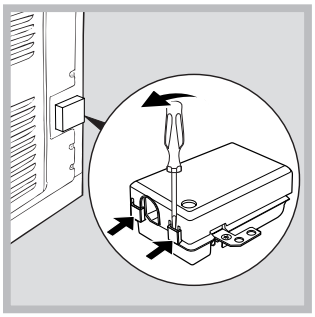


! Koruyucu tüm aksam herhangi bir alet kullanmadan sökülemeyecek şekilde sabitlenmelidir.

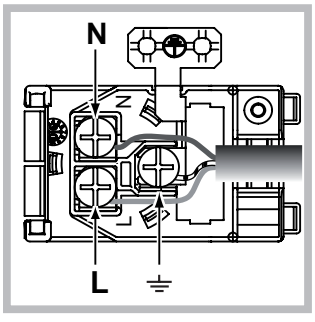
Elektrik bağlantısı

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

Besleme kablosu montajı



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



2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N-⏚ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil ⏚ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (bkz. şekil).
3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

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

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

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

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

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

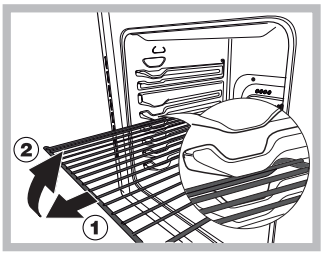
! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

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

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

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar*	genişlik 43,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim*	lt. 59
Ebatlar**	genişlik 45,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
Hacim**	lt. 62
Elektrik bağlantıları	Gerilim 220-240V ~ 50/60Hz ya da 50Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
ENERGY LABEL	Elektrikli fırınların etiketi hakkındaki 2002/40/CE Direktifi. EN 50304 Düzenlemesi Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu: Geleneksel; Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: çoklu pişirme programı
	Bu cihaz aşağıdaki Topluluk Direktiflerine uygundur: 12/12/06 tarihli 2006/95/CEE (Alçak Gerilim) ve sonraki değişiklikler - 15/12/04 tarihli 2004/108/CEE (Elektromanyetik Uygunluk) ve sonraki değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve sonraki değişiklikler. 2012/19/CE ve sonraki değişiklikler. 1275/2008 standby/off mode.
AEEE Yönetmeliğine uygundur	

Başlatma ve kullanım



DİKKAT! Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaralar fırından dışarı çıkmadan bunları çıkarmayı sağlar (1). Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).

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

Fırının çalıştırılması

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

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

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

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

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

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

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

! dakika sayaci fırının yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.

Programlar

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

- IZGARA (Yalniz MAX'a ayarlanmasi tavsiye edilir);
- GRATEN (200°C isinin üzerine çikilmamasi tavsiye olunur).

GELENEKSEL FIRIN programi
Alt ve üst isitma elemanlari devreye girer. Bu geleneksel pisirme konumu ile bir tek pisirme rafinin kullanilmasi daha uygundur: Birden fazla kat kullanildiginda isi dagilimi kötü olur.

ÇOKLU PISIRME programi
Tüm isitma elemanlari devreye girer (alt ve üst) ve fan çalismaya baslar. Tüm firinda isi sabit oldugundan, hava yemegi esit bir sekilde pisirerek kizartir. Ayni anda en fazla iki pisirme rafini kullanmak mümkündür.

ÜST FIRIN programi
Üst isitma elemani yanar. Bu fonksiyon pisirme rötuslari için kullanilabilir.

IZGARA programi
Üst isitma elemani yanar. Izgaranin oldukça yüksek ve direkt isisi yemeklerin yüzeylerinin hizli bir sekilde kizarmasini mümkün kilarken sivi çikisini engelleyerek içlerinin yumusak kalmasini saglar. Izgarada pisirme özellikle yüksek yüzey isisina ihtiyaç duyan yemekler için tavsiye edilir: Dana ve sigir biftekleri, antrikot, fileto, hamburger vb... Bazi kullanim sekilleri "Pisirme için pratik öneriler" bölümünde verilmistir. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programi
Üst isitma elemani yanar ve fan devreye girer. Tek yönlü termik yansimayla birlikte firin içindeki havanin güçlendirilmis sirkülasyonu baslar. Bu isinin iç kisimlara isleme gücünü artirarak gida yüzeylerinin yanmasini önler. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalisirken yapilan pisirmelerde 1 ve 5. raf konumlarini kullanmayiniz: Bunlar direkt olarak sicak hava verdiklerinden, hassas gidalarin üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! IZGARA ve GRATEN pisirmelerde, pisirmeden çikan atiklari (su ve/veya yag) toplamasi için yag toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOKLU PISIRME
- 2 ve 4. raf pozisyonlarini kullaniniz ve daha fazla isi gerektiren yemekleri 2 rafta pisiriniz.
- Yag toplama tepsisini en alta, izgarayi ise üste koyunuz.

IZGARA
- Pisirilecek gidalari izgaranin ortasina yerlestirerek izgarayi 3 veya 4 konumuna yerlestiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanmasi tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanik kalmazsa endiselenmeyiniz: Bu parçanin çalismasi bir termostat tarafindan kontrol edilir.

PIZZA

- Iyi bir pizza hazirlamak için ÇOKLU PISIRME programini kullaniniz.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazinizla birlikte verilmis olan izgaraya yerlestiriniz.
  Yag toplama tepsisi ile pisirme süresi uzar ve pizzaniz çitir çitir olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella pisirme isleminin tam ortasinda eklenebilir.

Pişirme tablosu

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

Önlemler ve tavsiyeler

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

Genel emniyet

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

İmha

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

Tasarruf ve çevreye saygı

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

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

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

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

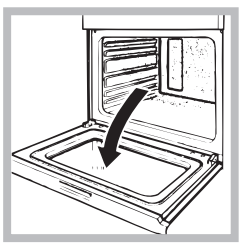
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

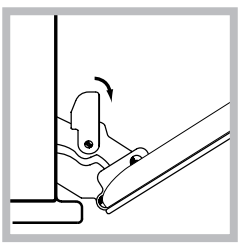
Kapağın temizliği

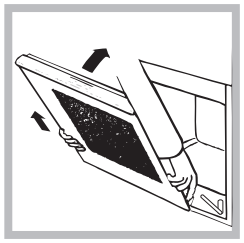
Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:

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





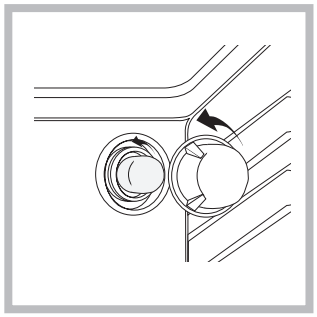


3. kapağı iki dış yanından tutunuz, yavaşça kapatınız ama tamamen değil ,sonra kapağı kendinize doğru çekip menteşelerinden çıkartınız (bkz. şekil). Bu prosedürü tam tersine uygulayarak kapıyı yerine takınız.

Contaların kontrolü

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

Ampulü değiştiriniz



Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Duyun cam kapağını gevşetip alınız.
2. ampulü sökünüz ve aynısıyla değiştiriniz: gücü 25 W, bağlantı E 14.
3. kapağı tekrar takınız (bkz. şekil).

! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

Elhelyezés

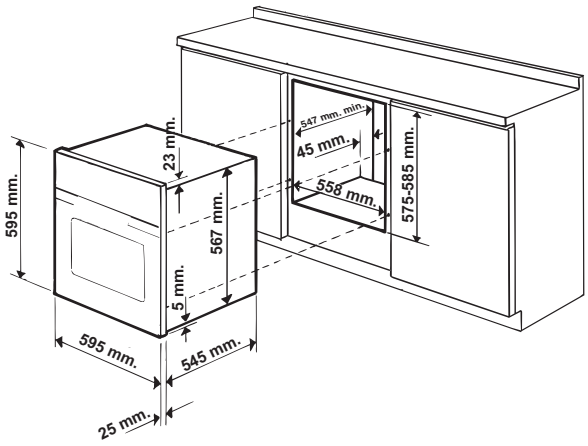
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (*lásd Óvintézkedések és tanácsok*).

! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen üzembe helyezés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

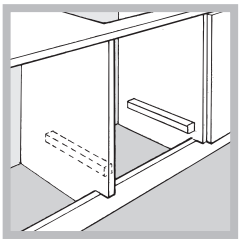
- a sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük;
- furnérlemezből készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100°C hőmérsékletet;
- a sütő beépítéséhez, legyen az elhelyezve munkalap alá (*lásd ábra*) vagy állványra, a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:

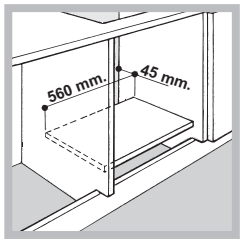


! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni. Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket a fenti beszerelés mellett mérték.

Szellőzés

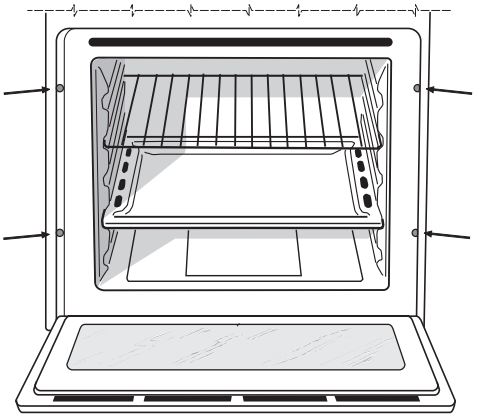
A jó szellőzés garantálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy helyezzék le, hogy két fa alátétre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, ami rendelkezik egy legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással (lásd ábra).





Középre állítás és rögzítés

A készülék rögzítése a bútorhoz: nyissa ki a sütő ajtaját és csavarozza a 4 facsavart a külső kereten lehelyezkedő 4 lyukba!

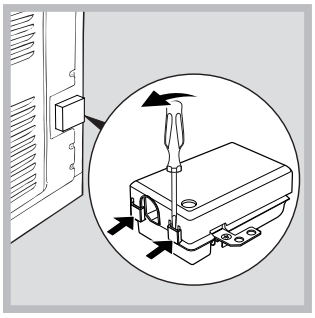


! Minden védelmet biztosító alkatrészt rögzíteni kell oly módon, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen kivenni.

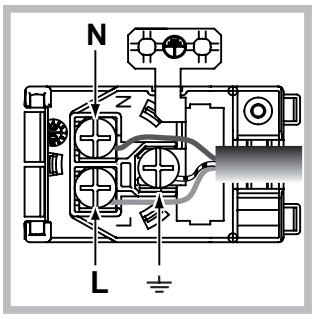
Elektromos csatlakoztatás

! A hárompólusú kábellel ellátott sütőket az adattáblán jelzett (lásd alább) feszültségű és frekvenciájú váltakozó árammal történő használatra szánták.

Az elektromos kábel beszerelése



1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapocslécet: Húzza meg és nyissa ki a fedelet (lásd ábra).



2. Helyezze üzembe az elektromos kábelt: Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a három L-N-⏚ érintkezőcsavart, majd rögzítse a csavarok feje alatt a huzalokat, ügyelve a kék (N), barna (L), sárga-zöld színekre (⏚) (lásd ábra).
3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
4. Zárja le a kapocsléc fedelét.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd oldalt)! Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es multipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50°C-kal magasabb hőmérsékletre!

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és

a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését (lásd alább);
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek (lásd alább);
- az aljzat legyen kompatíbilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

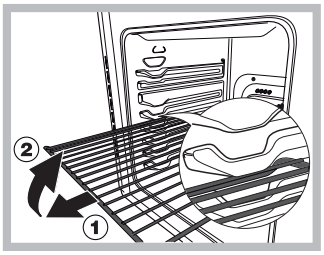
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz)!

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelõsséget.

ADATTÁBLA	
Méretek*	hossz: 43,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 41,5 cm
Térfogat*	lt. 59
Méretek**	hossz: 45,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 41,5 cm
Térfogat**	lt. 62
Elektromos csatlakoztatások	feszültség: 220-240V~, 50/60 Hz vagy 50 Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2250W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Légkeveréses üzemmód
CE 	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 06.12.12-i - 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai - 2004/12/15-i - 2004/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai - 1993.07.22-i - 93/68/EGK irányelvés annak módosításai. - 2012/19/EGK irányelv és annak módosításai. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Csak peremes sínnel rendelkező modellek esetén.
** Csak huzalos sínnel rendelkező modellek esetén.

Bekapcsolás és használat



FIGYELEM!A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

A sütő bekapcsolása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet. A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).
3. A világító HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa a melegítési fázist jelzi, és a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb “0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem elég hideg.

Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad.

Az időzítés használata

1. Az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb órairányban való nagyjából teljes körbeforgatásával húzza föl a csengőt.
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba haladva állítsuk be a kívánt időt úgy, hogy az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ gomb mutatója egyezzen a vezérlőpanelen megjelenő idővel.
3. Az időzítés a perceket számolja az idő leteltekor hangjelzést ad.

! Az időzítő nem szabályozza a sütő be- és kikapcsolását.

Program

Sütési programok

! A hőmérsékletet minden programnál 60°C és a MAX jelzés közé lehet beállítani, kivéve a következőknél:

- GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Az összes fűtőszál bekapcsol (felső és alsó), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

FELSŐ SÜTÉS program

Bekapcsol a felső fűtőszál. Ez a sütési mód utósütésre használható.

GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső fűtőszál. A grillezés különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy az ételek felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb. A „Praktikus sütési tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

GRATINÍROZÁS program

Működésbe lép a felső fűtőszál és bekapcsol a ventilátor. Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hősugárzással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfelfogó tálcát helyezze az 1. szintre.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS

- Az ételeket helyezze a rács közepére, majd tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőmérséklet-szabályzó szabályozza.

PIZZA
- A jó pizzasütéséhez használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS programot.
- Használjon könnyű, alumíniumtepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2. és 4.	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2. és 4.	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2. és 4.	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2. és 4.	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2. és 4.	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Felső sütés	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max.	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max.	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max.	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max.	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Karaj	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Pirítós	4 db	4	5	Max.	2-3
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	5	200	30-35

Óvintézkedések és tanácsok

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- **A készülék használata közben a felmelegedõ részek és a sütõ ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tõlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az ajtó fogantyúját középen fogja meg: a szélein meleg lehet!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A sütő aljára ne tegyen alumíniumfóliát!
- A sütőbe ne tegyen gyúlékony anyagot: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok "●"/"○" állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (*lásd Szerviz*).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket szelektíven kell gyűjteni, az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez. A programtervezési lehetőségek, különösen a „késleltetett sütés" (*lásd Programok*), illetve a „késleltetett automatikus tisztítás" (*lásd Karbantartás és ápolás*) ehhez próbálnak segítséget nyújtani.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

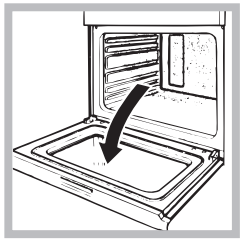
A készülék tisztítása

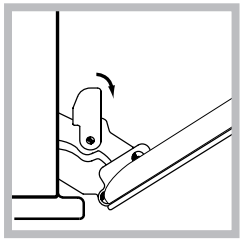
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- A tartozékok a gördülő tálcasínek kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

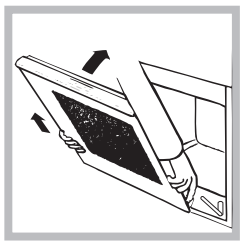
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

Az ajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető:
1. Nyissa ki teljesen az ajtót (lásd ábra);
2. Emelje meg és forgassa el a két csuklós pánton elhelyezkedő kallantyút (lásd ábra).







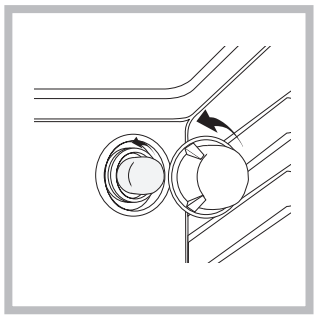
3.Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza, maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve helyezze vissza az ajtót.

A tömítések ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi szakszervizhez (lásd Szerviz)! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

Lámpacsere



A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez:
1. Csavarhúzó segítségével vegye le az üvegtetőt!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 15 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, figyelve a tömítés megfelelő illesztésére (lásd ábra)!

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Εγκατάσταση

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

Τοποθέτηση

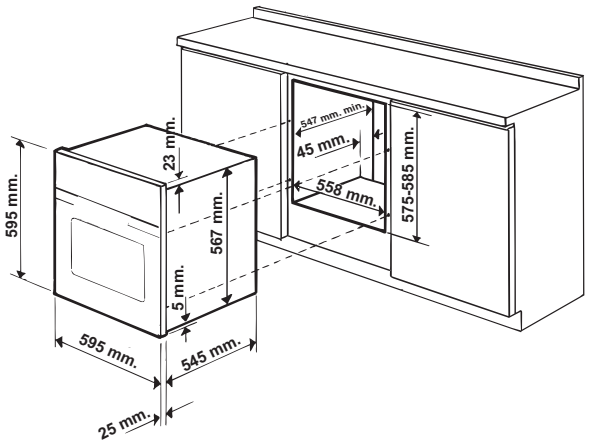
! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή (βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

Εντοιχισμός

Για τη διασφάλιση μιας καλής λειτουργίας της συσκευής είναι απαραίτητο το έπιπλο να έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά:

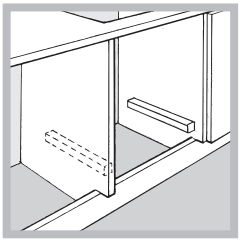
- τα γειτονικά πάνελ του φούρνου πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- στην περίπτωση επίπλων από μοριοσανίδα, οι κόλλες πρέπει να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασία 100°C.
- για τον εντοιχισμό του φούρνου, τόσο στην περίπτωση εισαγωγής κάτω από τον πάγκο (βλέπε εικόνα) όσο και σε στήλη, το έπιπλο πρέπει να έχει τις ακόλουθες διαστάσεις:

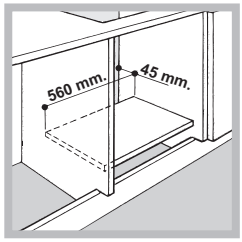


! Αφού εντοιχιστεί η συσκευή δεν πρέπει να υφίστανται επαφές με τα ηλεκτρικά μέρη. Οι δηλώσεις κατανάλωσης που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών μετρήθηκαν για αυτόν τον τύπο εγκατάστασης.

Αερισμός

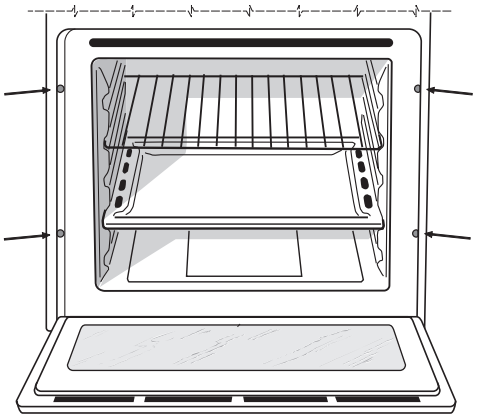
Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).





Κεντράρισμα και στερέωση

Για να στερεώσετε τη συσκευή στο έπιπλο: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βιδώστε 4 ξύλινες βίδες στις 4 οπές που βρίσκονται στο περιμετρικό πλαίσιο.

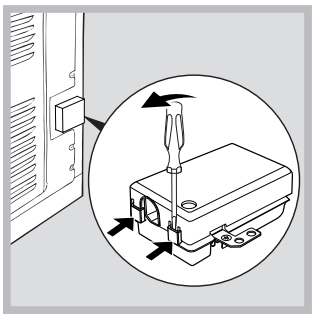


! Όλα τα μέρη που εξασφαλίζουν την προστασία πρέπει να είναι στερεωμένα με τέτοιο τρόπο που να μην μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς τη βοήθεια κάποιου εργαλείου.

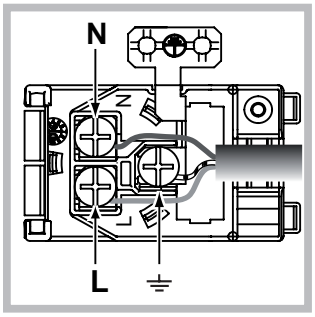
Ηλεκτρική σύνδεση

! Οι φούρνοι που διαθέτουν τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι έτοιμοι για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται επί της συσκευής (βλέπε παρακάτω).

Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας



1. Ανοίξτε το κουτί ακροδεκτών χρησιμοποιώντας ως μοχλό ένα κατσαβίδι στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού: τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι (βλέπε εικόνα).



2. Χρησιμοποιήστε το καλώδιο τροφοδοσίας: ξεβιδώστε τη βίδα ασφάλισης καλωδίου και τις τρεις βίδες των επαφών L-N-⏚ και κατόπιν στερεώστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών με βάση τα χρώματα Μπλε (N) Καφέ (L) Κιτρινο-πράσινο ⏚ (βλέπε εικόνα).
3. Στερεώστε το καλώδιο στο αντίστοιχο στοπ.
4. Κλείστε το καπάκι του κουτιού ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε δίπλα). Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

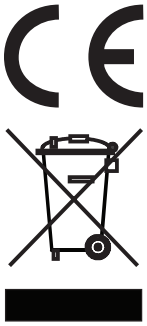
Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:
- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνη με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών (βλέπε παρακάτω);
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

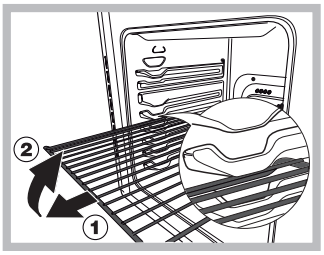
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

ΠΙΝΑΚΊΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις*	πλάτος cm 43,5 ύψος cm 32,4 βάθος cm 41,5
Όγκος*	lt. 59
Διαστάσεις**	πλάτος cm 45,5 ύψος cm 32,4 βάθος cm 41,5
Όγκος**	lt. 62
Ηλεκτρικές συνδέσεις	τάση σε 220-240V~ 50/60Hz ή 50Hz (βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών) μέγιστη απορροφούμενη ισχύς 2250W
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE στην ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Πρότυπο EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας Φυσική επαγωγή – λειτουργία θέρμανσης: Παραδοσιακός Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης: Πολυμαγείρεμα.
	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: - 2006/95/ΕΟΚ της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2004/108/ΕΟΚ της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2012/19/ΕΚ και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 1275/2008 stand-by/off mode

* Μόνο για μοντέλα με οδηγούς κοιλιασμένους..
** Μόνο για μοντέλα με οδηγούς ίσιους.

Εκκίνηση και χρήση



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα ακινητοποίησης πλεγμάτων που επιτρέπει να τα βγάζετε χωρίς αυτά να προεξέχουν από το φούρνο (1). Για να βγάλετε τελείως τα πλέγματα αρκεί, όπως φαίνεται στο σχέδιο, να τα ανασηκώσετε, παίρνοντάς τα από το πρόσθιο μέρος και τραβήξτε τα (2).

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον επιλογέα του ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ. Μια λίστα με τα ψησίματα και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες είναι διαθέσιμη στον Πίνακα ψησίματος (βλέπε Προγράμματα).
3. Το ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ αναμμένο δείχνει τη φάση προθέρμανσης μέχρι την τεθείσα θερμοκρασία.
4. Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση “0”.

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.
! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Αερισμός ψύξης
Για να επιτευχθεί μια μείωση των εξωτερικών θερμοκρασιών, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης. Αυτός παράγει ρεύμα αέρα που εξέρχεται μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.

! Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Φως του φούρνου
Ανάβει επιλέγοντας ☼ με τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ. Παραμένει αναμμένο όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα ψησίματος.

Χρήση του χρονομετρο

1. Κατ’ αρχήν πρέπει να κουρντίσετε το ξυπνητήρι, στρέφοντας τον επιλογέα ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ κατά μία σχεδόν πλήρη στροφή δεξιόστροφα.
2. Γυρίζοντας πίσω αριστερόστροφα, θέστε τον επιθυμητό χρόνο κάνοντας να συμπέσουν τα λεπτά επί του επιλογέα ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ με τη σταθερή ένδειξη στον πίνακα ελέγχου.
3. Το χρονόμετρο με τη λήξη του χρόνου εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

! Το χρονομετρο δεν ελέγχει το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μπορεί να τεθεί μια θερμοκρασία μεταξύ 60°C και MAX, εκτός:

- GRILL (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

Πρόγραμμα **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**
Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με αυτό το παραδοσιακό μαγείρεμα είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: με περισσότερα επίπεδα υπάρχει κακή κατανομή της θερμοκρασίας.

Πρόγραμμα **ΜΟΥΛΤΙ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**
Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω και επάνω) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα **ΦΟΎΡΝΟς ΕΠΆΝΩ**
Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται για συμπλήρωση του ψησίματος.

Πρόγραμμα **GRILL**
νάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η αρκετά υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το άμεσο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων που εμποδίζοντας την απώλεια των χυμών τα διατηρεί πιο τρυφερά εσωτερικά. Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για εκείνα τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες μοσχαρίσιες και βοδινές, entrecote, φιλέτο, hamburger κλπ... Ορισμένα παραδείγματα χρήσης αναφέρονται στην παράγραφο “Πρακτικές συμβουλές για το μαγείρεμα”. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα **GRATIN**
Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει τη θερμική ακτινοβολία μιας κατεύθυνσης με τη δυναμική κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές ψησίματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ’ ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.

! Στα μαγειρέματα GRILL και GRATIN, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΊΡΕΜΑ
- να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

GRILL
- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, διευθετώντας τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Μην ξαφνιάζεστε αν η επάνω αντίσταση δεν είναι συνεχώς αναμμένη: η λειτουργία της ελέγχεται από ένα θερμοστάτη.

ΠΙΤΣΑ

- Για καλό ψήσιμο της πίτσας να χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου, τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται.
  Με τον λιποσυλλέκτη αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνετε μια πίτσα τραγανή.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος

Προγράμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Διάρκεια ψησίματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (φρόλας)	-	3	15	180	15-20
	Κροστάτες	1	3	15	180	30-35
Πολυμαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30
Φούρνος Επάνω	Συμπλήρωση ψησίματος	-	3/4	15	220	-
Grill	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	Max	8-10
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	1	4	5	Max	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	Max	10
	Λαχανικά στο πλέγμα	1	3/4	5	Max	10-15
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5	Max	15-20
	Κοτολέτες	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	Max	15-20
	Τοστ	n.° 4 και 6	4	5	Max	2-3
Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	5	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	5	200	30-35

Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή να χρησιμοποιείτε πάντα τις αντίστοιχες λαβές που βρίσκονται στα πλαϊνά του φούρνου.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να πιάνετε τη λαβή ανοίγματος της πόρτας στο κέντρο: στα πλαϊνά μπορεί να είναι ζεστή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μην καλύπτετε τη βάση του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο φούρνο: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση "●"/"○" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού. Οι δυνατότητες προγραμματισμού των λειτουργιών, ειδικότερα το "ψήσιμο με υστέρηση" (βλέπε Προγράμματα) και ο "αυτόματος εκ των υστέρων καθαρισμός" (βλέπε Συντήρηση και φροντίδα), επιτρέπουν να οργανωθείτε σχετικά.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

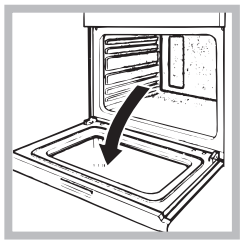
Καθαρισμός της συσκευής

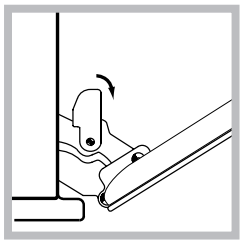
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και σε πλυντήριο πιάτων πλην των συρόμενων οδηγών.

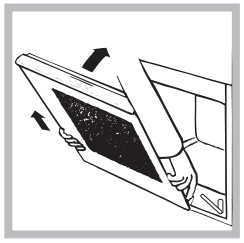
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Καθαρισμός της πόρτας

Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.
Για έναν πιο επιμελή καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου:
1. ανοίξτε τελείως την πόρτα (βλέπε εικόνα).
2. σηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς που βρίσκονται στους δύο μεντεσέδες(βλέπε εικόνα).







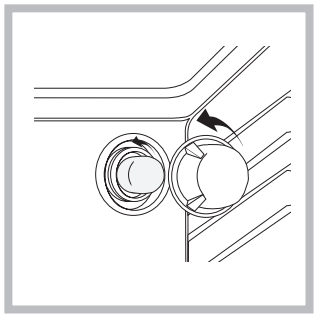
3. πιάστε την πόρτα στα δύο εξωτερικά πλευρά, κλείνοντάς την αργά όχι όμως πλήρως. Τραβήξτε την πόρτα προς εσάς βγάζοντάς την από τους μεντεσέδες (βλέπε εικόνα).

Ξαναμοντάρετε την πόρτα ακολουθώντας με αντίστροφη σειρά την διαδικασία.

Ελέγξτε τις τσιμούχες

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη). Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας



Για την αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου:
1. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι από τη λυχνία.
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: ισχύς 25 W, σύνδεση E 14.
3. ξαναμοντάρετε το καπάκι (βλέπε εικόνα).

! Μη χρησιμοποιείτε τη λυχνία φούρνου για το φωτισμό χώρων.

UA

Установлення

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

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

Розташування

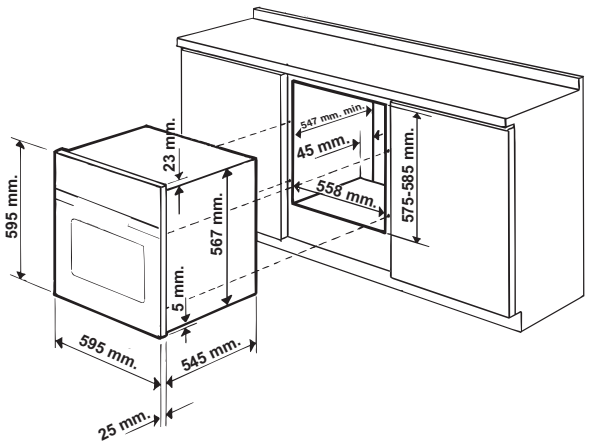
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

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

Вбудування

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

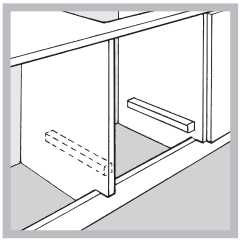
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (див.малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:

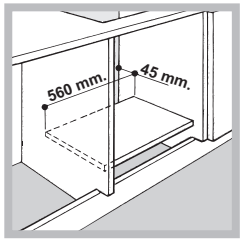


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

Вентилювання

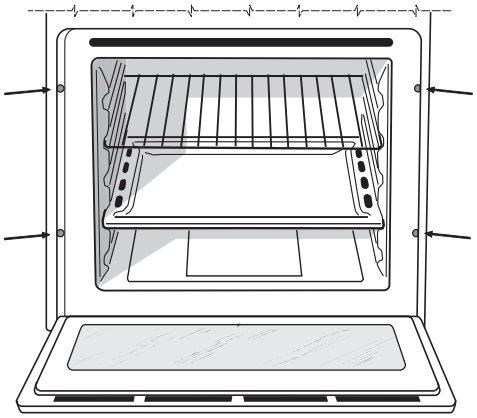
Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див.малюнки).





Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

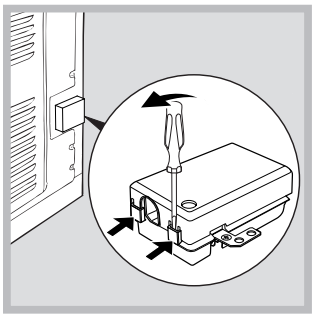


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

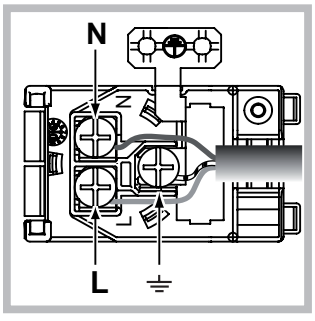
Електричні підключення

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

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див.малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (⏚) - див. малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).
При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

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

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

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

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

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

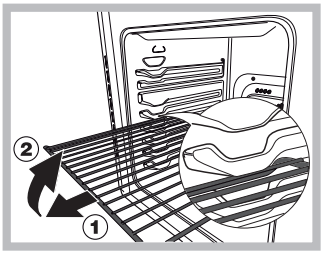
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри*	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм*	59 л
Розміри**	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
Об'єм**	62 л
Електричні з'єднання	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц або 50Гц (див. табличку з технічними даними) максимальна споживана потужність 2250Вт
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії Клас конвекції природна - Для нагрівання: ▭ Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: ☒ Універсальне приготування.
CE 	Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам: - 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

* Тільки для моделей з литими напрямними.
** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

UA

Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1).Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

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

Як розпочати використання духовкою

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

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

! Розташовуйте все кухонне приладдя на ґратку з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження

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

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

Освітлення духовки

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

Як використовувати таймер

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

Програми

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

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

Програма ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА

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

Програма ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ

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

Програма ВЕРХНЯ ДУХОВКА

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

Програма ГРИЛЬ

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

Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

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

Корисні поради з приготування їжі

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

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

ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

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

ГРИЛЬ

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

ПІЦЦА

- Для приготування Піцци краще за все підходить програма ОДНОЧАСНОГО ГОТУВАННЯ.
- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Одночасне готування	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Молода баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Несолодкі пиріги	1.5	3	15	200	25-30
Верхня духовка	Завершальні операції з приготування	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	Макс	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	Макс	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	Макс	10
	Овочі гриль	1	3/4	5	Макс	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Шніцелі	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	Макс	2-3
Конвекційний гриль	Курка гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	5	200	30-35

Запобіжні заходи та поради

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

Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб реґулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

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

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема "відстрочене готування" (див. Програми) і "відстрочене автоматичне очищення" (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

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

Як очистити прилад

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

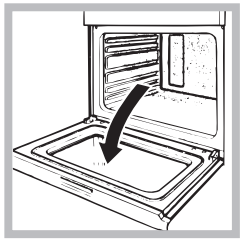
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

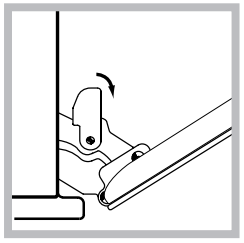
Як очистити дверцята

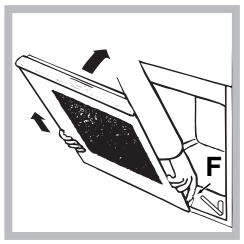
Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

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







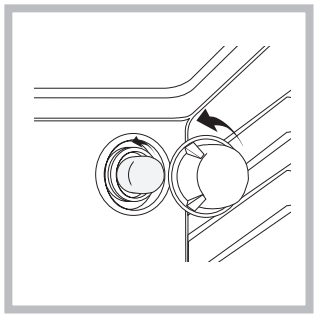
3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок).

Поверніть дверцята на місце , виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

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

Як замінити лампочку



Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

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

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Installation

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis apparatet sælges, overdrages eller flyttes, skal man sørge for, at brugervejledningen følger med, så den nye ejer kan få oplysninger om apparatets funktion og eventuelle advarsler.

! Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

Placering

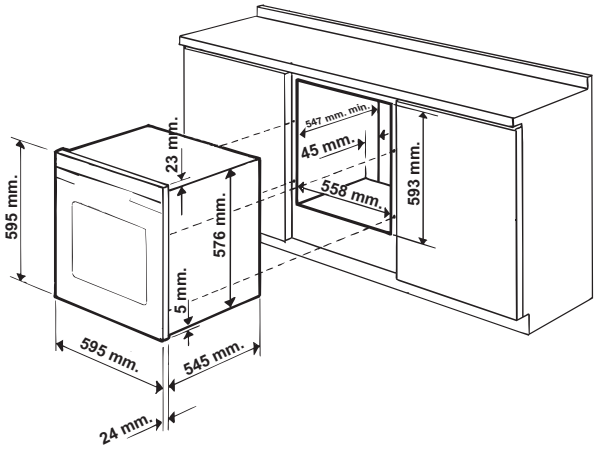
! Emballagen må ikke betragtes som legetøj til børn, og den skal bortskaffes i henhold til bestemmelserne om sortering af affald (se afsnittet Forskrifter og råd).

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker. En fejlagtig installation kan medføre personskade, skader på dyr samt materielle skader.

Indbygning

For at ovnen skal kunne fungere korrekt, skal indbygningsskabet være egnet dertil.

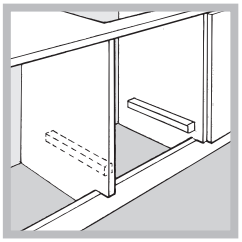
- Panelerne på skabene ved siden af ovnen skal være lavet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme.
- På skabe af finerplader skal limen være modstandsdygtig over for temperaturer på 100º C.
- Hvis ovnen indbygges i et skab, både ved montering under en bordplade (se figuren) og ved søjleopbygning, skal skabet have følgende mål:

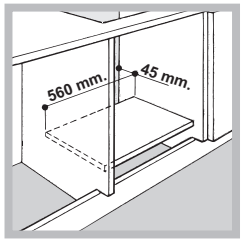


! Når ovnen er blevet indbygget, må der ikke være mulighed for eventuelt kontakt med de elektriske dele. Oplysningerne om energiforbrug, angivet på typeskiltet, er målt på denne type installation.

Ventilation

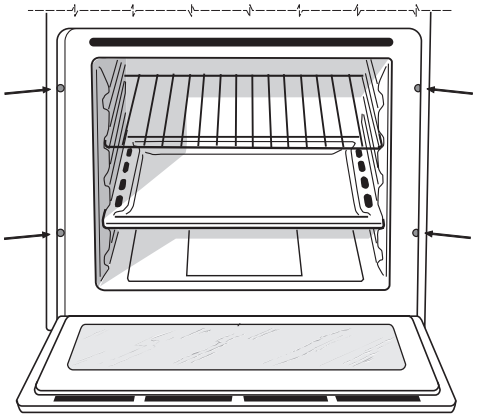
For at sikre en god ventilation, er det nødvendigt at afmontere den bageste væg på indbygningsskabet. Det tilrådes at installere ovnen, så den støtter på to trælister eller på en plan overflade med en åbning på minimum 45 x 560 mm (se figuren).





Centrering og fastgørelse

Sådan fastgøres ovnen til køkkenelementet: Åbn ovndøren, og skru de 4 skruer i de 4 passende huller på omkredsrammen.

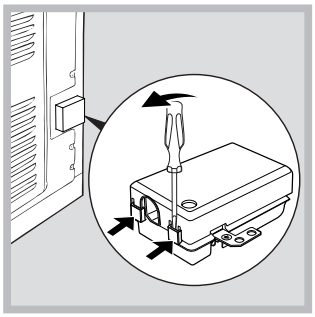


! Alle sikkerhedsdele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

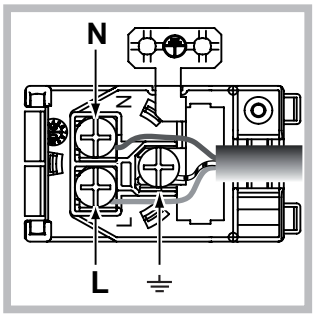
Elektrisk tilslutning

Ovne, der er udstyret med et trepolet forsyningskabel er klargjort til funktion med vekselstrøm ved den spænding og frekvens, der er anført på ovnens typeskilt (se herunder).

Montering af forsyningskabel



1. Åbn klemrækken ved at stikke en skruetrækker ned i klapperne på siden af dækslet. Træk og åbn dækslet (se figuren).



2. Tilslutning af forsyningskablet: Drej skruen af kabelklemmen og de tre skruer af kontakterne L-N- ⏚ og fastgør de små ledninger under skruehovederne i overensstemmelse med farverne Blå (N) Brun (L) Gul-grøn ⏚ (se figuren).
3. Spænd ledningen fast i den passende kabelklemme.
4. Luk dækslet på kabelrækken.

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på typeskiltet (se her ved siden af).

Hvis man ønsker en direkte forbindelse til el-nettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50º C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

! Installatøren er ansvarlig for en korrekt elektrisk tilslutning samt overholdelse af sikkerhedsreglerne.
Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

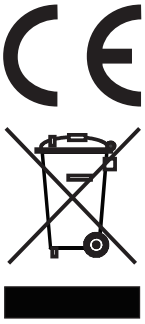
- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære apparatets maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet (se herunder),
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet (se herunder),
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.

! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.

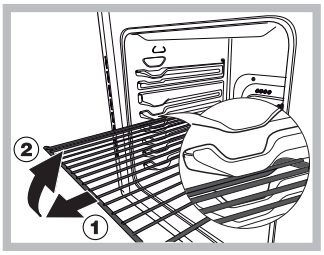
! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere (se afsnittet Service).

! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

TYPESKILT	
Mål*	bredde cm 43,5 højde cm 32,4 dybde cm 41,5
Rumfang *	lt. 59
Mål**	bredde cm 45,6 højde cm 32,4 dybde cm 41,5
Rumfang **	lt. 62
Elektriske tilslutninger	spænding 220-240V~ 50Hz eller 50Hz (se typeskiltet), maks. absorberet effekt 2250W
ENERGY LABEL	Direktiv 2002/40/EF på de elektriske ovnes etikette Standard EN 50304 Energiforbrug naturlig luftcirkulation - opvarmningsfunktion: ▭ Statisk: Energiforbrug forceret luftcirkulation - opvarmningsfunktion: ▭ Multi-tilberedning.
	Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU - direktiver: - 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer - 2004/108/EØF af 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende - 93/68/EØF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer. - 2012/19/EF og efterfølgende ændringer. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Kun for modeller med udtræksskinner.
** Kun for modeller med trådskinner.

Start og brug



VIGTIGT! Ovnen er udstyret med et system til fastholdelse af ristene, der gør det muligt at trække dem ud uden at de trækkes helt ud af ovnen (1). For at trække ristene helt ud skal man, som vist på tegningen, løfte dem ved at gribe fat i den forreste del og trække dem ud (2).

! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i mindst en time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

Sådan tændes for ovnen

1. Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN.
2. Indstil temperaturen ved at dreje på knappen TERMOSTAT. Der findes en liste over tilberedninger og de anbefalede temperaturer i tilberedningsskemaet (se afsnittet Programmer).
3. Kontrollampen TERMOSTAT angiver, at ovnen er i gang med at varme op til den valgte temperatur
4. Under tilberedningen er det altid muligt at:
- ændre programmet ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN,
- ændre temperaturen ved hjælp af TERMOSTATKNAPPEN,
- afbryde tilberedningen ved at dreje PROGRAMKNAPPEN over på position "0".

! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da det kan beskadige ovnens lakering.

! Placer altid beholderne på den medfølgende rist.

Afkølingsventilation
For at mindske den udvendige temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser. Blæseren skaber en luftstråle, der blæses ud gennem betjeningspanelet og ovndøren.

! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

Ovnlys
Lyset tændes ved at vælge ☼ med knappen PROGRAMMER.
Den bliver ved med at lyse, når der vælges et tilberedningsprogram.

Brug af minuttæller

1. Man skal først og fremmest aktivere alarmen ved at dreje knappen MINUTTÆLLER næsten en hel omgang i urets retning.
2. Ved at dreje knappen mod urets retning kan du indstille det ønskede tidspunkt ved at afpasse indekstallet på tidsknappen med det tidspunkt, der vises i kontrolpanellet.
3. Minuttæller Når tiden er gået, høres et lydsignal.

! Minuttæller styrer ikke tænding og slukning af ovnen.

Programmer

Tilberedningsprogrammer

! For alle programmer kan man indstille en temperatur på mellem 60 °C og MAX, undtagen:

- GRILL (det anbefales kun at indstille til MAX).
- GRATIN (det anbefales ikke at indstille en temperatur på over 200 °C).

Programmet **TRADITIONEL OVN**
Det nederste og det øverste varmeelement tændes. Med traditionel tilberedning anbefales det kun at anvende én plade. Hvis der anvendes flere plader, fordeles temperaturen ikke korrekt.

Programmet **MULTITILBEREDNING**
Alle varmeelementer (det øverste og det nederste) tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

Programmet **ØVRE OVN**
Det øverste varmeelement tændes. Denne funktion kan anvendes til ekstra tilberedning, hvis maden ikke er helt færdig.

Programmet **GRILL**
Det øverste varmeelement tændes. Den meget høje temperatur direkte fra grillen medfører øjeblikkelig bruning af madens overflade, således at udløb af saft forhindres, og maden vil være mere mør indeni. Grilning er meget hensigtsmæssig til mad, der kræver høj overfladetemperatur, såsom kalve- eller oksebøffer, entrecote, mørbrad, hamburger osv… Der findes nogle eksempler på anvendelse i afsnittet "Praktiske råd til tilberedning af mad". Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **GRATIN**
Det øverste varmeelement tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtrængningen bliver større. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Praktiske råd til tilberedning

! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne 1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre forbrænding af ømtålelige madvarer.

! Ved brug af funktionerne GRILL og GRATIN, skal man placere bradepanden i position 1 til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

TILBEREDNING AF FLERE RETTER
- Brug rillerne 2 og 4, og placer de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placer bradepanden nederst og risten øverst.

GRILL
- Sæt risten i position 3 eller 4 og anbring maden på midten af risten.
- Det anbefales at indstille energiniveauet på maks. Bliv ikke bekymret, hvis det øverste varmeelement ikke bliver ved med at være tændt. Funktionen styres af en termostat.

PIZZA

- For optimal tilberedning af pizza skal man bruge programmet MULTITILBEREDNING.
- Benyt en let aluminiumsbeholder, der skal stilles på den medfølgende rist. Med bradepanden i brug øges tilberedningstiden og det er svært at opnå en sprød pizza.
- Ved pizza med meget tilbehør anbefales det at tilføje mozzarellaosten midtvejs i tilberedningen.

Skema over tilberedning

Programmer	Madvarer	Vægt (kg)	Placering af plader (rille)	Forvarmning (minutter)	Anbefalet temperatur	Tilberedningstid (min.)
Traditionel ovn	And	1	3	15	200	65-75
	Kalve- eller oksesteg	1	3	15	200	70-75
	Flæskesteg	1	3	15	200	70-80
	Småkager (af mørdej)	-	3	15	180	15-20
	Tærter	1	3	15	180	30-35
Varmluft	Pizza (på 2 plader)	1	2 og 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammekød	1	2	10	180	40-45
	Stegt kylling + kartofler	1+1	2 og 4	15	200	60-70
	Makrel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Vandbakkelser (på 2 plader)	0.5	2 og 4	10	190	20-25
	Småkager (på 2 plader)	0.5	2 og 4	10	180	10-15
	Sukkerbrødskage (på 1 plade)	0.5	2	10	170	15-20
	Sukkerbrødskage (på 2 plader)	1	2 og 4	10	170	20-25
	Saltede tærter	1.5	3	15	200	25-30
"Øvre" ovn	Færdigtilberedning	-	3/4	15	220	-
Grill	Søtunger og blæksprutter	1	4	5	Maks.	8-10
	Reje- og calamarispid	1	4	5	Maks.	6-8
	Torskefilet	1	4	5	Maks.	10
	Grillede grøntsager	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Kalvesteak	1	4	5	Maks.	15-20
	Koteletter	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Maks.	7-10
	Makreller	1	4	5	Maks.	15-20
	Toast	4 stk.	4	5	Maks.	2-3
Gratin	Grill-kylling	1.5	2	5	200	55-60
	Blæksprutte	1.5	2	5	200	30-35

Forskrifter og råd

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

Generelt om sikkerheden

- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvejr.
- Ved flytning af ovnen skal man benytte håndtagene på siden.
- Undgå at røre ved apparatet, hvis du er barfodet eller har våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte. Enhver anden brug (for eksempel: opvarmning af rum) skal anses for værende forkert brug og således farligt. Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af uegnet, forkert eller irrationel brug.
- Under brug af apparatet bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.
- Sørg for at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- Tag altid fat i ovndørens håndtag i midten. Ovnens sider kan være varme.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Læg ikke sølvpapir i bunden af ovnen.
- Sæt ikke brændbart materiale i ovnen. Hvis apparatet utilsigtet tændes, kan materialet antænde.
- Kontrollér altid, at knapperne er i positionen "●"/"○", når ovnen ikke anvendes.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille apparatet ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt serviceafdelingen (se afsnittet Service).
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
  For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af husholdningsapparater kan man rette henvendelse til den offentlige renovation eller til forhandleren.

Energibesparelse og miljøvenlighed

- Ved at tænde for ovnen i timerne fra sen eftermiddag til de tidlige morgentimer bidrager man til, at belastningen for el-selskaberne reduceres. Muligheden for at indstille programmerne, især funktionerne "forsinket start" (se afsnittet Programmer) og "forsinket automatisk rengøring" (se afsnittet Vedligeholdelse) gør det muligt at mindske belastningen.
- Det anbefales altid at anvende programmerne GRILL og GRATIN med lukket ovndør. Ovnen skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
- Hold gummilisterne i god stand og rene, så de slutter helt tæt mod ovndøren og varmen ikke siver ud.

! Dette produkt opfylder kravene i det nye EU-direktiv om begrænsning af energiforbrug i standby.
Hvis der ikke foretages nogen handlinger i 2 minutter, slukker apparatet automatisk og går i standby-tilstand.
Standby-tilstanden vises ved at uret kun oplyses svagt.
Når man igen rør ved apparatet, vender det tilbage i operativ tilstand.

Vedligeholdelse

Afbrydelse af strømmen
Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

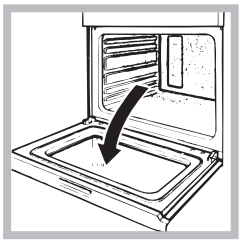
Rengøring af apparatet

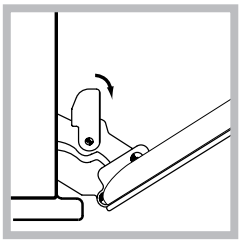
- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Ovnen skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen, undtagen glideskinnerne.

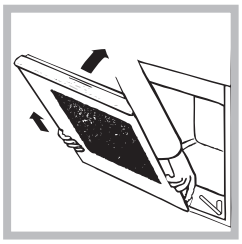
! Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af apparatet.

Rengøring af ovndør

Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner.
For bedre at kunne rengøre ovndøren, er det muligt at afmontere den.
1. Åbn ovndøren helt op (se figuren).
2. Løft og drej stifterne på de to hængsler (se figuren)





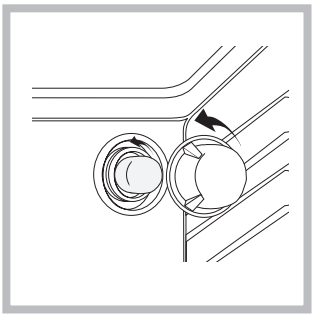


3.Tag fat i ovndøren i de to ydersider, og luk langsomt, men uden at lukke helt. Træk ovndøren udad, så den frigøres af hængslerne (se figuren).

Montér døren igen ved at følge fremgangsmåden i omvendt rækkefølge.

Kontrol af gummilister
Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis listerne er ødelagt, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter (se afsnittet Service). Der henstilles til, at ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret.

Udskiftning af pære



Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:
1. Skru pæreholderens glaslåg af.
2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 25 W, fatning E 14.
3. Sæt låget på igen
(se figuren).

! Brug ikke ovnlyset til oplysning af rummet.

NO

Installasjon

! Det er viktig å ta godt vare på håndboken for å ha den klar for senere behov. Ved salg, overdragelse eller flytting, må veiledningen følge med ovnen slik at den nye eieren kan få tilgang til alle opplysninger om bruk og respektive advarsler.

! Les anvisningene nøye: Disse gir viktig informasjon om installasjon, bruk og sikkerhet.

Plassering

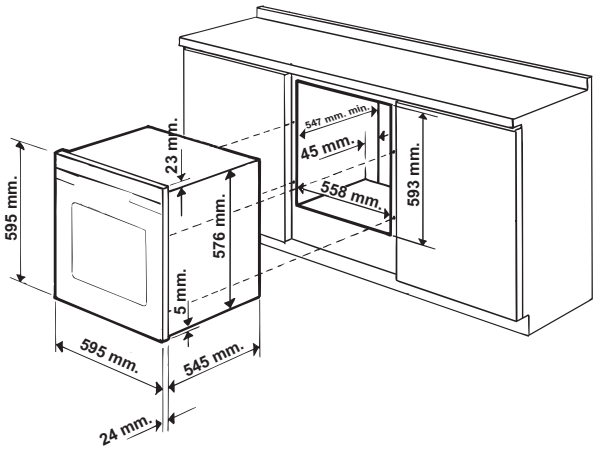
! Emballasjen er ikke leketøy for barn, og skal avfallsbehandles i overensstemmelse med lokale regler om avsetting og gjenbruk av avfall (se Forholdsregler og råd).

! Installasjonen må utføres i henhold til anvisningene i denne håndboken, av kvalifiserte fagfolk. En feilaktig installasjon kan medføre skader på personer, dyr eller ting.

Innbygging

For at apparatet skal fungere på best mulig måte er det nødvendig at møbelet for innbygging har passende egenskaper:

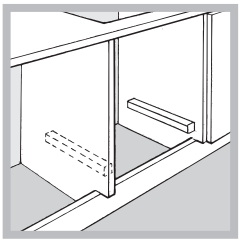
- Panelene ved siden av ovnen må være av varmemotstandsdyktig materiale;
- I tilfelle det finnes møbler av finér, må limet tåle mer enn 100°C temperatur;
- For innbygging av ovnen, både i tilfelle innfelling under bordet (se figur) eller i søyle, må møbelet ha følgende mål:

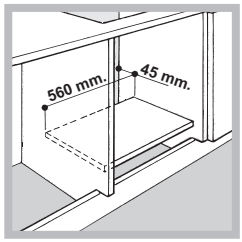


! Når apparatet er blitt innbygd må det ikke være kontakt med de elektriske delene. Opplysningene om strømforbruk som er angitt på merkeskiltet er blitt målt ved denne typen installasjon.

Lufting

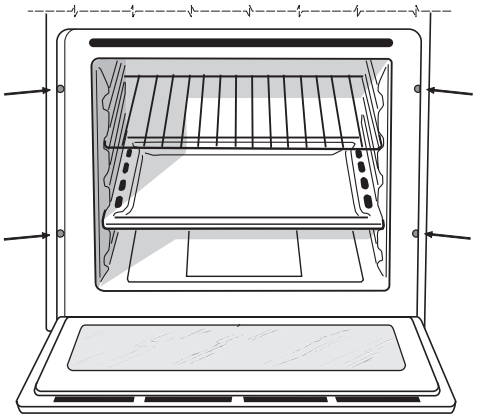
For å sikre en god lufting må bakveggen fjernes. Det er en fordel å installere ovnen slik at den støttes av to trelister, eller på en flate som har en åpning på minst 45 x 560 mm (se figurene).





Sentrering og feste

For å feste apparatet til møbelet: Åpne ovnsdøren og feste de fire treskruene i de 4 hullene på rammen rundt.

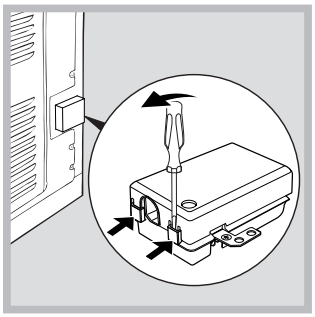


! Alle deler som sikrer vernet må festes slik at de ikke kan fjernes uten bruk av verktøy.

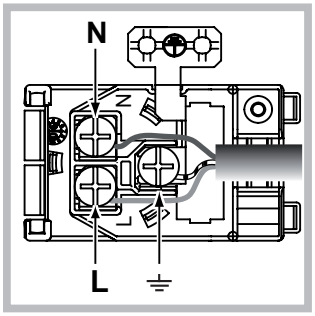
Elektrisk tilkopling

! Ovnene utstyrt med trepolet strømkabel er forhåndsinnstilt for drift med vekselstrøm, med spenning og frekvens angitt på merkeskiltet som er plassert på apparatet (se under).

Montering av strømkabelen



1. Åpne klembrettet ved hjelp av en skrutrekker som spett på lokkets sidefliker: Trekk og åpne dekselet (se figuren).



2. Installere elkabelen: Løsne skruen på kableklemmen, samt de tre skruene til kontaktene L-N-⏚ og fest deretter ledningene under skruhodene i overensstemmelse med fargene Blå (N) Brun (L) Gul-Grønn ⏚ (se figur).
3. Fest kabelen i den respektive kabelklemmen.
4. Lukk klemskruens deksel.

Tilkopling av el-kabelen til strømnettet

Montere et normalisert støpsel på nettkabelen som tåler belastningen angitt på merkeskiltet (se på siden).

I tilfelle direkte påkopling til el-nettet er det nødvendig å sette inn en flerpolet bryter mellom apparatet og el-nettet, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene og som er dimensjonert i overensstemmelse med gjeldende regler (jordet ledning må ikke brytes av med en bryter). Strømkabelen må plasseres på en slik måte at ingen punkter på den vil bli varmet opp til 50 grader C over romtemperatur.

! Installatøren er ansvarlig for at den elektriske tilkoplingen er korrekt og for at sikkerhetsforskriftene blir overholdt.
Før man kopler til må man kontrollere følgende:

- at kontakten er jordet, og i samsvar med gjeldende lover;
- at kontakten har tilstrekkelig kapasitet til maksimalt kraftbehov for maskinen, som angitt på merkeskiltet (se nedenfor);
- at matespenningen ligger innenfor verdiene som er angitt på merkeskiltet (se nedenfor);
- at stikkontakten passer til apparatets støpsel. I motsatt fall må stikkontakten eller støpselet byttes ut. Ikke bruk skjøteledninger eller dobbeltstøpsel.

! Når apparatet er installert må el-ledningen og stikkontakten være lett tilgjengelige.

! Kabelen må ikke bøyes eller utsettes for trykk.

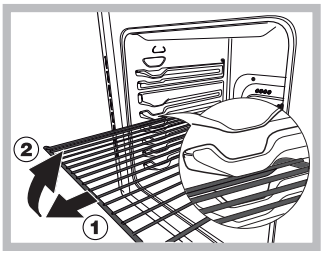
! Ledningen må kontrolleres jevnlig og må kun byttes ut av godkjente teknikere (se Assistanse).

! Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse forskriftene ikke overholdes.

MERKESKILT	
Mål*	bredde cm 43,5 høyde cm 32,4 dybde cm 41,5
Volum*	lt. 59
Mål**	bredde cm 45,5 høyde cm 32,4 dybde cm 41,5
Volum**	lt. 62
Tilkopling til strømnettet	spenning 220-240V~ 50/60Hz eller 50Hz (se merkeskilt) maksimalt strømforbruk 2250W
ENERGY LABEL	EU-direktiv 2002/40/CE på merkeskiltet på de elektriske stekeovnene. Standard EN 50304 Energiforbruk naturlig luftsirkulasjon (konveksjon) – oppvarmingsfunksjon: Tradisjonell; Energiforbruk deklarasjon klasse tvangsstyrt konveksjon – oppvarmingsfunksjon: Steking av flere brett samtidig
	Dette apparatet er i samsvar med følgende Direktiver fra den Europeiske Union: - 2006/95/EØS av 12/12/06 (Lavspenning) og påfølgende endringer - 2004/108/EØS av 15/12/04 (Elektromagnetisk forenlighet) og påfølgende endringer - 93/68/EØS av 22/07/93 og og påfølgende endringer. - 2012/19/EF og påfølgende endringer. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Kun for modeller med støpte skinner.
** Kun for modeller med ovnsstige.

Igangsetting og bruk



ADVARSEL! Ovnsristene er utstyrt med en stoppekant som gjør at de kan trekkes ut, uten at de faller ut av ovnen (1). For at man skal kunne ta ovnsristene helt ut av ovnen, må man først løfte dem opp foran og deretter trekke dem ut (2).

! Før den brukes første gang, skal den tomme ovnen varmes opp i minst en time. Sett termostaten på full styrke og lukk ovnsdøren. Slå den deretter av, åpne ovnsdøren og luft rommet godt ut. Den spesielle lukten du kjenner skyldes fordampning av stoffer som er brukt for å beskytte stekeovnen.

Sette ovnen i gang

1. Vri PROGRAM-bryteren for å velge ønsket stekeprogram.
2. Vri TERMOSTAT-bryteren for å velge temperatur. En liste over steketider og anbefalte temperaturer finnes i Steketabellen (se Programmer).
3. TERMOSTAT-lampen viser at ovnen er under oppvarming, og slukker når innstilt temperatur er nådd.
4. Under stekingen er det alltid mulig:

- å endre stekeprogram med PROGRAM-bryteren;
- å endre temperatur med TERMOSTAT-bryteren;
- å avbryte stekingen ved å sette PROGRAM-bryteren i “0”-stilling.

! Legg aldri gjenstander i stekeovnsbunnen; emaljen kan ødelegges.

! Sett alltid stekeformene på den medfølgende risten.

Kjølevifte

For å redusere den utvendige temperaturen, er noen modeller utstyrt med en kjølevifte. Denne skaper en luftstrøm som kommer ut mellom kontrollpanelet og stekeovnsdøren.

! Når steketiden er avsluttet, vil viften forsette å gå helt til ovnen er tilstrekkelig avkjølt.

Ovnslys

Lyset tennes ved å vri PROGRAM-bryteren til -stilling. Lyset forblir tent når man velger et stekeprogram.

Bruk av varselur

1. Først og fremst må man sette i gang alarmen ved å vri på bryteren VARSELUR en hel runde med urretningen.
2. Går mot klokken, still inn ønsket tid ved å kombinere tidsbryteren med tiden som vises på kontrollpanelet.
3. varselur Når tiden er over, gir den fra seg et lydsignal.

! varselur kontrollerer ikke at ovnen blir slått av og på.

Programmer

Stekeprogrammer

! Alle programmer kan innstilles på temperaturer på mellom 60 °C og MAKS., bortsett fra:

- GRILL (bør bare stilles inn på MAKS.);
- GRATINERING (man bør ikke overskride 200 °C).

Program for **TRADISJONELL STEKEOVN**

De to varmeelementene, under og over, trer i funksjon. Når du steker på tradisjonelt vis er det best å bare bruke én rille: ved steking på flere riller fordeles ikke temperaturen godt nok.

Program for **STEKING PÅ FLERE PLAN**

Alle varmeelementene settes i gang (oppe og nede) og viften starter. Fordi varmen er konstant i hele ovnen, vil luften steke og brune maten jevnt. Du kan bruke maksimum to riller samtidig.

Program for **OVERVARME**

Det øvre varmeelementet slår seg på. Denne funksjonen kan brukes til fin- og ettersteking.

Program for **GRILL**

Det øvre varmeelementet slår seg på. Grillen, som utvikler en direkte og intens varme, gjør at stekeskorpen dannes raskt og hindrer at saften trekker ut av maten. Dette gjør at maten ikke blir tørr innvendig. Grilling er spesielt anbefalt til retter som trenger høy overflatetemperatur: kalve- og oksekoteletter, entrecôtes, fileter, hamburgere m.m. I avsnittet ”Praktiske tips for steking” finner du noen praktiske eksempler på hvordan grillen kan brukes. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedningen.

Program for **GRATINERING**

Det øverste varmeelementet aktiveres og viften settes i gang. Varmestråling ovenfra er kombinert med tvungen varmluftsirkulasjon inne i ovnen. Dette forhindrer at maten svis på overflaten, og øker varmens gjennomtrengningsevne. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedningen.

Praktiske tips for steking

! Ved steking med varmluft skal ikke rille 1 og 5 benyttes: Varmluften vil bli blåst direkte på maten som, hvis den er ømtålig, lett kan bli svidd.

! Når du GRILL-steker eller GRATINERER, bør langpannen settes på 1. rille for å samle opp stekeskyen og/eller fettet.

STEKING PÅ FLERE PLAN

- Bruk 2. og 4. rille; plassere maten som krever mest varme på 2. rille
- Plassere langpannen under og risten over.

GRILL

- Sett inn risten på 3. eller 4. rille og legg maten midt på risten.
- Varmen bør settes på maks. styrke. Ikke bekymre deg om det øvre elementet ikke er tent hele tiden: den styres av en termostat.

PIZZA

- For å få en perfekt stekt pizza kan du bruke programmet for STEKING PÅ FLERE PLAN.
- Bruk en stekeform av lett aluminium, og plassere denne på ovnsristen som følger med.
  Steketiden forlenges hvis du bruker langpanne og det blir vanskelig å få pizzaen sprø.
- Dersom man steker pizza med mye fyll, anbefales det å legge på osten når pizzaen er halvstekt.

Steketabell

Programmer	Matvarer	Vekt (kg)	Plasseres på rille	Forvarming (minutter)	Anbefalt temperatur	Steketid (minutter)
Tradisjonell stekeovn	And	1	3	15	200	65-75
	Kalve- eller oksestek	1	3	15	200	70-75
	Svinestek	1	3	15	200	70-80
	Småkaker (mørdeig)	-	3	15	180	15-20
	Fruktterter/-kaker	1	3	15	180	30-35
Steking på flere plan	Pizza (på 2 riller)	1	2 og 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lam	1	2	10	180	40-45
	Stekt kylling med poteter	1+1	2 og 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Formkake	1	2	10	170	40-50
	Vannbakkels (på 2 riller)	0.5	2 og 4	10	190	20-25
	Småkaker (på 2 riller)	0.5	2 og 4	10	180	10-15
	Sukkerbrød (på 1 rille)	0.5	2	10	170	15-20
	Sukkerbrød (på 2 riller)	1	2 og 4	10	170	20-25
	Paier og butterdeigsterter	1.5	3	15	200	25-30
Overvarme	Finsteking/ettersteking	-	3/4	15	220	-
Grill	Flyndre, flate fisker	1	4	5	Maks.	8-10
	Grillspyd med blekksprut og reker	1	4	5	Maks.	6-8
	Torskefilet	1	4	5	Maks.	10
	Grillede grønnsaker	1	3/4	5	Maks.	10-15
	Kalvekotelett	1	4	5	Maks.	15-20
	Koteletter	1	4	5	Maks.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Maks.	7-10
	Makrell	1	4	5	Maks.	15-20
	Ristet brød /Toast	nr. 4	4	5	Maks.	2-3
Gratinering	Grillet kylling	1.5	2	5	200	55-60
	Flat fisk/blekksprut	1.5	2	5	200	30-35

Forholdsregler og råd

! Apparatet er prosjektert og konstruert i samsvar med internasjonale sikkerhetsstandarder. Disse advarslene gis av sikkerhetsmessige årsaker og må leses nøye.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet er ment til hjemmebruk, ikke til profesjonell bruk.
- Apparatet må ikke installeres utendørs, selv ikke dersom området er beskyttet, fordi det er veldig farlig å utsette det for regn og uvær.
- Bruk alltid håndtakene på siden av stekeovnen for å løfte/bevege den.
- Ikke ta på maskinen med nakne føtter, eller med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Apparatet må bare benyttes til matlaging, det skal bare brukes av voksne, og da i overensstemmelse med anvisningene i denne håndboken. Enhver annen bruk (f.eks: oppvarming av rom) må anses som feil bruk og dermed farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som kommer av uegnet, feilaktig eller ufornuftig bruk av apparatet.
- Når apparatet er i bruk blir varmeelementene og deler av stekeovnsdøren veldig varme. Ikke ta på dem, og sørge for å holde barn på avstand.
- Unngå at elkabelen til andre husholdningsapparater kommer i kontakt med stekeovnens varme deler.
- Ikke dekk til åpningene eller hullene for ventilasjon eller varmeavsetning.
- Ta midt på dørhåndtaket: det kan være varmt på sidene.
- Bruke alltid ovnsvotter (tykke klutegryter) for å legge inn eller trekke ut beholdere.
- Bekle aldri ovnsbunnen med aluminiumsfolie.
- Ikke legg inn brennbart materiale i ovnen: Hvis apparatet ved et uhell startes kan dette ta fyr.
- Kontrollere alltid at knottene står i posisjonen "●"/"○" når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke trekk i kabelen for å trekke støpselet ut av stikkontakten, men ta godt tak i støpselet.
- Ikke utfør rengjøring eller vedlikehold uten at støpselet først er trukket ut fra el-nettet.
- Ved feil må du ikke røre de innvendige mekanismene for å prøve og reparere. Ta kontakt med Assistansen (se Assistanse).
- Legg aldri tunge gjenstander på stekeovndøren når denne er åpen.
- Det er ikke meningen at apparatet skal benyttes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sanse- eller mentale evner, av ukyndige personer eller som ikke har kjennskap til produktet, hvis de da ikke overvåkes av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres eller hvis de har mottatt anvisninger om bruk av apparatet.
- Unngå at barn leker med ovnen.

Avsetting

- Kassering av emballasjematerialet: Hold deg til lokale forskrifter, slik at emballasjen kan brukes om igjen.
- Det europeiske direktivet 2012/19/EØF om Avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE), foreskriver at hvitevarer ikke må avsettes sammen med vanlig husholdningsavfall. Kasserte apparater på samles inn adskilt for å øke gjenbruk og gjenvinning av materialene som de er laget av, og for å hindre mulige skader for helse og miljø. Symbolet med avfallsdunk med kryss over er satt på alle produkter for å minne om kravet om separat innsamling.
  For ytterligere opplysninger om korrekt avfallsbehandling av hvitevarer kan man henvende seg til det lokale renholdsverket eller til forhandlerene.

Spare og beskytte miljøet

- Ved bruk av stekeovnen fra sent på ettermiddagen til tidlig på morgen samarbeider du med å redusere strømverkenes forbruksbelastning. Valgmuligheten ved programmering av programmene, og da spesielt "forsinket steking" (se Programmer) og "automatisk forsinket rengjøring" (se Vedlikehold og ivaretakelse), gjør det mulig å planlegge dette.
- Det anbefales å alltid utføre stekinger med GRILL og GRATINERING med lukket stekeovnsdør: På denne måten oppnår du ikke bare de beste resultatene, men sparer også strøm (ca. 10 %).
- Hold pakningene i god stand og rene, slik at de holdes mot stekeovnsdøren og ikke forårsaker tap av varme.

! Dette produktet er i samsvar med kravene i det nye Europeiske Direktivet angående begrensning av strømforbruk i standby.
Hvis det ikke utføres inngrep i 2 minutter, vil apparatet settes seg automatisk i standby.
Modus standby vises ved at klokken lyser svakt. Så snart apparatet tas i bruk igjen, vil systemet gå tilbake til operativ modus.

Vedlikehold og ivaretakelse

Koble fra strømmen

Isolere apparatet fra el-nettet før ethvert inngrep.

Rengjøre apparatet

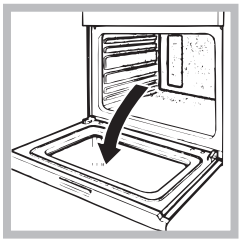
- De utvendige delene i emalje eller rustfritt stål (inox®) samt pakningene i gummi kan rengjøres med en klut dyppet i lunkent vann og nøytral såpe. Hvis flekkene er vanskelige å få bort, bruk spesifikke produkter. Det anbefales å skylle godt og å tørke etter rengjøring. Ikke bruk pulver som lager riper eller etsende stoffer.
- Innsiden av ovnen bør helst rengjøres etter hver bruk, mens ovnen ennå er lunken. Bruk varmt vann og såpemiddel, skyll og tørk med en myk klut. Unngå midler som lager riper.
- Utstyret kan vaskes som normal oppvask, også i oppvaskmaskin, bortsett fra glideskinnene.

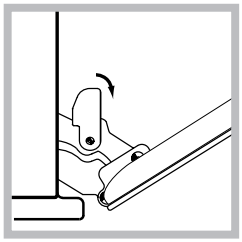
! Bruk aldri damprensere eller høytrykksspylere for rengjøring av apparatet.

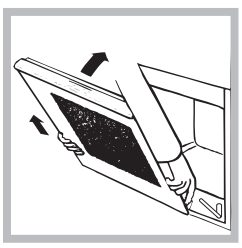
Rengjøre døren

Rengjøre dørens glassluke med svamper og produkter som ikke lager riper, og tørk med en myk klut. Ikke bruk harde materialer som lager riper eller metalliske skraper som kan ripe overflaten og forårsake at glasset knuser.

For en grundigere rengjøring er det mulig å løsne ovnsdøren.
1. Åpne døren fullstendig (se figuren);
2. Løft og vri spakene på de to hengslene (se figuren);





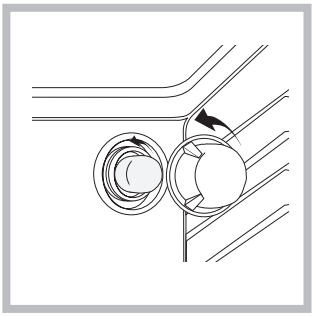


3. Ta tak i døren på begge yttersider, lukk døren forsiktig igjen, men lukk den ikke helt. Trekk døren mot deg og løft den ut av hengslene (se figuren).

Montere døren på nytt ved å følge fremgangsmåten i motsatt rekkefølge.

Kontrollere pakningene
Kontrollere jevnlig at pakningen rundt ovnsdøren er hel. I tilfelle den skulle være ødelagt, ta kontakt med nærmeste servicesenter (se Assistanse). Vi anbefaler at du ikke bruker stekeovnen til reparasjonen er utført.

Skifte ut lyspæren



For å skifte ut lyspæren inne i stekeovnen:
1. Løsne glassdekslet på lyspæreholderen.
2. Skru løs lyspæren og bytt den ut med en maken: styrke 25 W, sokkel E 14.
3. Montere dekselet på nytt (se figuren).

! Lampen i ovnen må ikke brukes til eller som belysning av rommene.

FI

Asennus

! On tärkeää säilyttää tämä ohjekirja, jotta sitä voidaan tutkia tarvittaessa. Mikäli laite myydään tai luovutetaan sekä muuton yhteydessä tulee varmistaa, että ohjekirja pysyy laitteen mukana, jotta uusi omistaja voi tutustua laitteen toimintaan ja varoituksiin.

! Lue ohjeet huolellisesti: niissä on tärkeitä tietoja asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

Sijoittaminen

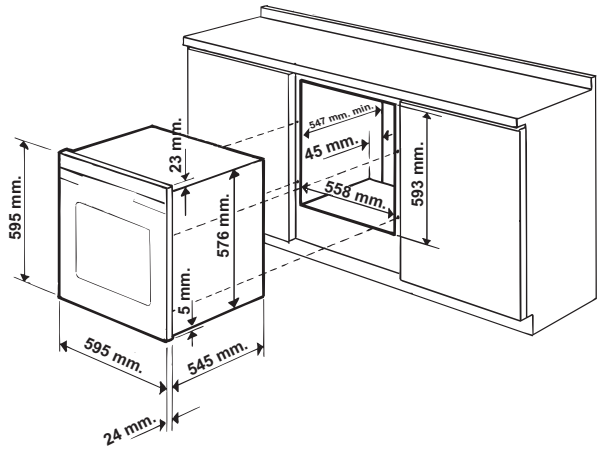
! Pakkaustarvikkeet eivät ole lasten leluja ja ne tulee hävittää paikallisten jätteidenkäsittelyohjeiden mukaisesti (katso Varotoimet ja suosituksia).

! Asennus tulee suorittaa näiden ohjeiden mukaisesti pätevän henkilöstön avulla. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vahinkoja henkilöille, eläimille tai esineille.

Upotus

Laitteen kunnollisen toiminnan takaamiseksi on välttämätöntä, että keittiön kalustuksen tekniset tiedot ovat sopivat.

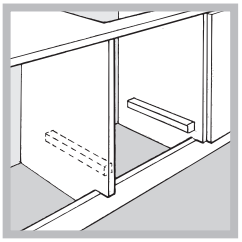
- uunin viereisten paneelien tulee olla kuumankestävästä materiaalista;
- mikäli käytetään vanerilevyhuonekaluja, liimojen tulee olla kuumankestäviä jopa 100°C:een;
- uunin upottamiseksi sekä tason alle (katso kuvaa) että pylvääseen, kaapiston mittojen tulee täyttää seuraavat vaatimukset:

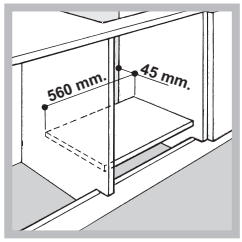


! Kun laite on kerran upotettu, ei saa olla olemassa kosketusmahdollisuutta sähköisiin osiin. Tietolaatassa ilmoitetut kulutustiedot on mitattu tämän tyyppisen asennuksen kanssa.

Tuuletus

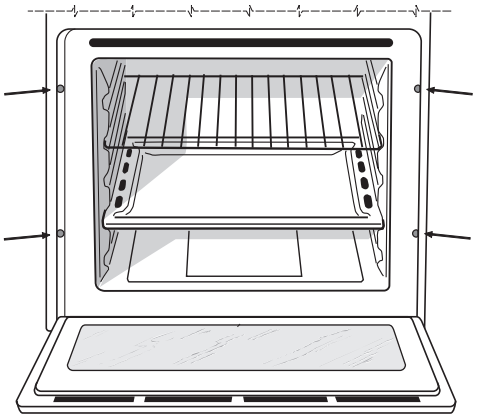
Hyvän ilmastoinnin takaamiseksi tulee poistaa osaston takaseinä. Suositellaan asentamaan uuni siten, että se nojaa kahteen välipuuhun tai jatkuvalle tasolle, jonka laajuus on vähintään 45 x 560 mm (katso kuvaa).





Keskittäminen ja kiinnitys

Laitteen kiinnittämiseksi kalusteeseen: avaa uunin luukku ja ruuvaa kiinni 4 puulle sopivaa ruuvia 4 aukkoon, jotka sijaitsevat ympäryskehyksellä.

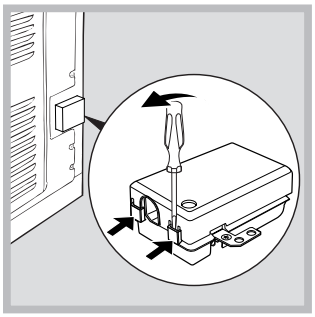


! Kaikki suojausta varmistavat osat tulee kiinnittää siten, että niitä ei voida poistaa ilman työkaluja.

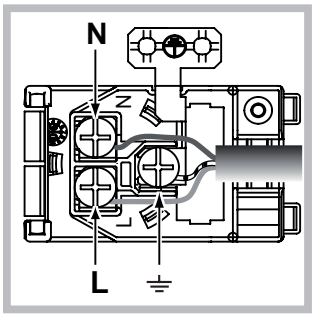
Sähköliitäntä

! Uunit, jotka on varustettu kolminapaisella syöttöjohdolla, on valmistettu toimimaan vaihtovirralla laitteen tietolaatassa osoitetuilla jännitteen ja taajuuden arvoilla (katso alle).

Syöttöjohdon liitäntä



1. Avaa pääterasia käyttäen ruuvitalttaa vipuna kannen sivukielekkeillä: vedä ja avaa kansi (katso kuvaa).



2. Syöttöjohdon paikalleen asennus: ruuvaa auki johdon kiristimen ruuvi sekä kolme kosketinruuvia L-N-⏚ ja sen jälkeen kiinnitä johtimien päät ruuvien päiden alle noudattaen värejä: sininen (N), ruskea (L) kelta-vihreä ⏚ (katso kuvaa).
3. Kiinnitä johto asianmukaiseen kiristimeen.
4. Sulje pääterasian kansi.

Syöttöjohdon liittäminen verkkovirtaan

Asenna johtoon pistoke, joka on normalisoitu tietolaatassa ilmoitetulle kuormitukselle (katso viereen).

Suoran verkkoliitännän tapauksessa tulee ehdottomasti asettaa laitteen ja sähköverkon välille moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3 mm ja joka on mitoitettu kuormituksen mukaan sekä joka on voimassa olevien määräysten mukainen (maadoitusjohtoa ei tule katkaista katkaisijalla). Syöttöjohto tulee sijoittaa siten, että sen lämpötila ei nouse missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa korkeammaksi.

! Asentaja on vastuussa kunnollisen sähköliitännän suorittamisesta ja turvallisuusmääräysten noudattamisesta.
Ennen liitännän suorittamista varmista, että:

- pistorasia on maadoitettu ja se on lain mukainen;
- pistorasia kestää koneen tehon enimmäiskuormituksen, joka osoitetaan teknisten tietojen tietolaatassa (katso alle);
- syöttöjännite on tietolaatassa osoitettujen arvojen rajoissa (katso alle);
- pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Päinvastaisessa tapauksessa vaihda pistorasia tai pistoke; älä käytä jatkojohtoja ja moninkertaisia välikappaleita.

! Laitteen asennuksen jälkeenkin sähköjohdon ja verkkopistorasian tulee olla helposti saavutettavissa.

! Johtoa ei saa taittaa tai se ei saa joutua puristuksiin.

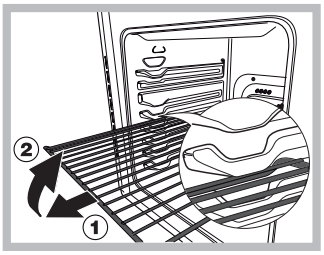
! Sähköjohto tulee tarkistaa ajoittain ja vaihdattaa ainoastaan valtuutetuilla teknikoilla (katso Huoltoapu).

! Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, mikäli näitä määräyksiä ei noudateta.

TIETOLAATTA	
Erittäin mitat*	leveys cm 43,5 korkeus cm 32,4 syvyys cm 41,5
Erittäin tilavuus*	lt. 59
Erittäin mitat**	leveys cm 45,5 korkeus cm 32,4 syvyys cm 41,5
Erittäin tilavuus**	litraa: 62
Sähköliitännät	jännite 220-240V ~ 50/60Hz tai 50Hz (katso tietolaattaa) enimmäisottoteho 2250W
ENERGY LABEL	Direktiivi 2002/40/CE sähköuunien merkinnästä. Standardi EN 50304 Energiankulutus ylä-alalämmöllä – lämmitystoiminto: ☐ Perinteinen; Ilmoitettu energiankulutus Lämmitystapa Kiertoilma – lämmitystoiminto: ☒ Monitoimiuuni.
	Tämä laitteisto on seuraavien Euroopan Unionin direktiivien vaatimusten mukainen: - 2006/95/CEE päivätty 12/12/06 (Pienjännite) ja sitä seuraavat muutokset - 2004/108/CEE päivätty 15/12/04 (Sähkömagneettinen yhteensopivuus) ja sitä seuraavat muutokset - 93/68/CEE päivätty 22/07/93 ja sitä seuraavat muutokset. - 2012/19/CE ja sitä seuraavat muutokset. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Ainoastaan malleille syvävedettyjen ohjaimien kanssa.
** Ainoastaan malleille lankaohjaimien kanssa.

Käynnistys ja käyttö



VAROITUS ! Uuni on varustettu ritilöiden pysäytysjärjestelmällä, jonka avulla ritilöitä voidaan vetää ilman että ne tulevat uunista ulos (1).Jos haluat poistaa ritilät kokonaan, piirroksen mukaisesti yksinkertaisesti nostat niitä ja etuosasta kiinni ottaen vedät ne (2).

! Ensimmäisellä käyttökerralla suosittelemme lämmittämään uunia noin puolen tunnin ajan tyhjillään termostaatti enimmäisarvossa ja luukku suljettuna. Sitten sammuta uuni, avaa uunin luukku ja tuuleta huoneisto. Havaittava haju johtuu uunin suojaukseen käytettyjen aineiden haihtumisesta ilmaan.

Uunin käynnistäminen

1. Valitse haluttu kypsennysohjelma kiertäen OHJELMIEN nappulaa.
2. Valitse lämpötila kiertäen TERMOSTAATIN nappulaa. Voit löytää luettelon kypsennysohjelmista ja vastaavista suositelluista lämpötiloista Kypsennystaulukosta (katso Ohjelmat).
3. Palava TERMOSTAATIN merkkivalo osoittaa lämmitysvaiheen asetettuun lämpötilaan saakka.
4. Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:
- muuttaa kypsennysohjelmaa käsitellen OHJELMIEN nappulaa;
- muuttaa lämpötilaa käsitellen TERMOSTAATIN nappulaa;
- keskeyttää kypsennys vieden OHJELMIEN nappula asentoon ”0”.

! Älä koskaan aseta esineitä uunin pohjalle, koska ne voivat vahingoittaa sen pinnoitusta.

! Aseta aina kypsennysastiat toimitetulle ritilälle.

Jäähdytystuuletus
Ulkoisten lämpötilojen alentamiseksi jotkut mallit on varustettu jäähdytystuulettimella. Tämä aikaansaa ilmavirran, joka tulee ulos ohjauspaneelin ja uunin luukun välistä.
! Kypsennyksen lopuksi tuuletin pysyy päällä, kunnes uuni jäähtyy riittävästi.

Uunin valo
Se voidaan sytyttää valiten ☼ nappulan OHJELMAT avulla. Valo pysyy päällä, kun valitaan kypsennysohjelma.

Ajastimen minuuttilaskuri

1. Huolehdi erityisesti äänimerkin latauksesta kiertäen nappulaa MINUUTTILASKURINlähes koko kierros myötäpäivään.
2. Aseta aika kääntämällä ajastinkytkintä myötäpäivään siten, että kytkimen merkki on halutun ajan kohdalla
3. Minuuttilaskuri asetetun ajan kuluttua se päästää äänimerkin.

! Minuuttilaskuri ei ohjaa uunin käynnistymistä ja sammumista.

Ohjelmat

Kypsennysohjelmat

! Lähes kaikille ohjelmille on valittavissa lämpötila väliltä 60°C – MAX, lukuun ottamatta seuraavia:

- GRILLI (suositellaan asettamaan ainoastaan enimmäisasentoon MAX);
- GRATINOINTI (suositellaan, että ei ylitetä lämpötilaa 200°C).

Ohjelma **PERINTEINEN UUNI**
Ohjelmassa aktivoidaan kaksi lämmityselementtiä, alempi ja ylempi. Käytettäessä tätä perinteistä kypsennysmenetelmää on paras sijoittaa ruuat ainoastaan yhdelle tasolle: useamman tason kanssa lämpötila ei jakaannu tasaisesti.

Ohjelma **MONITOIMIUUNI**
Kaikki lämmittävät elementit (ylempi ja alempi) kytketään päälle ja tuuletin käynnistyy. Koska lämpötila on tasainen koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruuan tasaisesti. Voidaan käyttää enintään kahta tasoa samanaikaisesti.

Ohjelma **YLÄUUNI**
Ylempi lämmityselementti kytkeytyy päälle. Tätä toimintoa voidaan käyttää kypsennyksen parannustoimiin.

Ohjelma **GRILLI**
Ylempi lämmityselementti kytkeytyy päälle. Grillin erittäin korkea ja suora lämpötila aikaansaa lihan pinnan välittömän ruskistumisen estäen siten lihasnesteiden ulosvalumisen sekä pitäen lihan pehmeämpänä sisältä. Grillillä kypsentämistä suositellaan ruokalajeille, jotka vaativat korkean pintalämpötilan: vasikanliha- ja naudanlihapihvit, kylki, ulkofilee, hampurilaiset, jne. Joitain käyttöesimerkkejä kuvataan kappaleessa “Käytännöllisiä ohjeita kypsennykseen”. Suorita kaikki kypsennykset uunin luukku kiinni.

Ohjelmointi **GRATINOINTI**
Kytketään päälle ylempi lämmittävä elementti ja tuuletin käynnistyy. Toiminto yhdistää yksisuuntaiseen lämpösäteilyyn koneellisen ilmankierrätyksen uunin sisällä. Tämä estää ruokien pintaosien palamista lisäten lämmön työntymistä sisään. Suorita kaikki kypsennykset uunin luukku kiinni.

Käytännöllisiä neuvoja kypsennykseen

! Kypsennyksissä kiertoilman kanssa älä käytä tasojen asentoja 1 ja 5: kuuma ilma saavuttaa ne suoraan ja herkät ruuat voivat palaa helposti.

! Kypsennysohjelmissa GRILLI ja GRATINOINTI aseta uunipannu asentoon 1, jotta voit kerätä putoavat kypsennysjäämät (kastikkeet ja/tai rasvat).

MONITOIMIUUNI
- Käytä tasojen asentoja 2 sekä 4 ja laita asentoon 2 ruuat, jotka vaativat enemmän lämpöä.
- Aseta uunipannu alhaalle ja ritilä ylhäälle.

GRILLI
- Aseta ritilä asentoon 3 tai 4 ja laita ruuat ritilän keskiosaan.
- Suositellaan asettamaan energiataso enimmäisasentoon. Älä huolehdi, jos ylempi vastus ei ole jatkuvasti päällä: sen toimintaa säätelee termostaatti.

PIZZA
- Pizzan hyvän paistotuloksen varmistamiseksi käytä ohjelmaa MONITOIMIUUNI.
- Käytä alumiinista kevyttä uunivuokaa ja aseta se lisävarusteena toimitetulle ritilälle.
  Jos käytät uunipannua, kypsennysaika pitenee ja on vaikea saada rapea lopputulos.
- Runsaasti täytettyjen pizzojen kanssa suositellaan lisäämään mozzarella-juusto kypsennyksen puolivälissä.

Kypsennystaulukko

Ohjelmat	Ruuat	Paino (kg)	Tasojen asento	Esilämmitys (minuuttia)	Suositeltu lämpötila	Kypsennyksen kesto (minuuttia)
Perinteinen uuni	Ankka	1	3	15	200	65-75
	Vasikanliha- tai häränlihapaisti	1	3	15	200	70-75
	Sianlihapaisti	1	3	15	200	70-80
	Keksit (murotaikinaiset)	-	3	15	180	15-20
	Makeat piiraat	1	3	15	180	30-35
Monitoimiuuni	Pizza (2 tasolla)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Kanapaisti + perunat	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrilli	1	2	10	180	30-35
	Luumukakku	1	2	10	170	40-50
	Tuulihatut (2 tasolla)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Keksit (2 tasolla)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Sokerikakut (1 tasolla)	0.5	2	10	170	15-20
	Sokerikakut (2 tasolla)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Suolaiset piiraat	1.5	3	15	200	25-30
Yläuuni	Kypsennyksen parantelu	-	3/4	15	220	-
Grilli	Kampelat ja mustekalat	1	4	5	Maksimi	8-10
	Katkarapu- ja mustekalavartaat	1	4	5	Maksimi	6-8
	Turskafilee	1	4	5	Maksimi	10
	Grillatut vihannekset	1	3/4	5	Maksimi	10-15
	Vasikanlihapihvi	1	4	5	Maksimi	15-20
	Kyljykset	1	4	5	Maksimi	15-20
	Hampurilainen	1	4	5	Maksimi	7-10
	Makrillit		4	5	Maksimi	15-20
	Paahtoleipä	nro 4	4	5	Maksimi	2-3
Gratinointi	Grillikana	1.5	2	5	200	55-60
	Mustekalat	1.5	2	5	200	30-35

Varotoimet ja neuvot

! Laite on suunniteltu ja valmistettu kansainvälisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Nämä varoitukset toimitetaan turvallisuussyistä ja ne tulee lukea huolellisesti.

Yleinen turvallisuus

- Laite on suunniteltu ei-ammattimaiseen käyttöön asuinhuoneistossa.
- Laitetta ei tule asentaa ulos edes suojattuun tilaan, koska on erittäin vaarallista jättää se alttiiksi sateelle ja ukkoselle.
- Laitteen siirtämiseksi tulee aina käyttää asianmukaisia kahvoja, jotka sijaitsevat uunin laidoilla.
- Älä koske koneeseen avojaloin tai silloin, kun kätesi tai jalkasi ovat märät tai kosteat.
- **Laitetta tulee käyttää ruokien kypsennykseen ja sitä tulee käyttää ainoastaan aikuisten henkilöiden tässä oppaassa olevien ohjeiden mukaisesti. Mikä tahansa muu käyttö (kuten esimerkiksi: ympäristön lämmitys) on sopimatonta ja siten mahdollisesti vaarallista. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena mistään vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen sopimattomasta, virheellisestä tai järjenvastaisesta käytöstä.**
- **Laitteen käytön aikana lämmittävät elementit ja uunin luukun eräät osat tulevat erittäin kuumiksi. Varo koskettamasta niitä ja pidä lapset kaukana.**
- Vältä, että muiden kodinkoneiden syöttöjohto joutuu kosketuksiin uunin kuumien osien kanssa.
- Älä tuki aukkoja, joita käytetään tuuletukseen ja lämmön hävittämiseen.
- Ota kiinni uunin luukun avauskahvasta sen keskiosasta: laidoiltaan se voi olla kuuma.
- Käytä aina uunikinnasta astioiden laittamiseen tai poistamiseen.
- Älä peitä uunin pohjaa alumiinifoliolla.
- Älä laita palonarkoja materiaaleja uuniin: jos laite käynnistetään huomaamatta, ne voivat aiheuttaa tulipalon.
- Tarkista aina, että nappulat ovat asennossa "●"/"○", kun laitetta ei käytetä.
- Älä irrota pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta vaan ota kiinni pistokkeesta.
- Älä suorita puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman, että olet irrottanut pistokkeen verkkovirrasta.
- Vian tapauksessa älä missään tapauksessa yritä avata pesukoneen sisäosia korjauksen suorittamiseksi. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen (katso Huoltoapu).
- Älä aseta painavia esineitä avoimelle uunin luukulle.
- Laitetta ei ole suunniteltu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (lapset mukaan lukien), joiden fyysinen, henkinen tai aistien toimintakyky on alentunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tuotteen tuntemusta ellei heitä valvo henkilö, joka on vastuussa heidän turvallisuudesta, tai mikäli he ovat saaneet etukäteisohjeet laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Hävittäminen

- Pakkaustarvikkeiden hävittäminen: noudata paikallisia määräyksiä, siten pakkausmateriaalit voidaan käyttää uudelleen.
- Sähköisten ja elektronisten laitteiden muodostamia jätteitä käsittelevä Euroopan direktiivi (RAEE) 2012/19/CE määrää, että hävitettäviä kodinkoneita ei tule laittaa tavallisten kaupunkijätteiden sekaan. Hävitettävät laitteet tulee kerätä erikseen, jotta optimoidaan materiaalien kierrätys ja estetään mahdolliset vahingot terveydelle ja ympäristölle. Ruudutettu roskakoritunnus on liitetty kaikkiin tuotteisiin muistuttamaan velvollisuudesta lajitella jätteet.
  Lisätietoja varten kodinkoneiden hävittämiseen liittyen niiden haltijat voivat kääntyä asianmukaisen julkisen palvelun tai jälleenmyyjien puoleen.

Säästä ja kunnioita ympäristöä

- Käytettäessä uunia tiettyinä kellonaikoina, jotka alkavat myöhäisestä iltapäivästä aikaisiin aamutunteihin saakka, voidaan osallistua sähkön kulutushuippujen tasoittamiseen. Ohjelmien ohjelmointimahdollisuudet, erityisesti "viivästetty kypsennys" (katso Ohjelmat) ja "viivästetty automaattinen puhdistus" (katso Huolto ja hoito), mahdollistavat tämän mukaisen toiminnan.
- Suositellaan suorittamaan aina kypsennykset GRILLIN ja GRATINOINNIN kanssa uunin luukku kiinni: sekä parhaiden tulosten saavuttamiseksi että energian säästämiseksi (noin 10 %).
- Tiivisteet tulee pitää hyvässä kunnossa ja puhtaina siten, että ne painautuvat hyvin luukkua vasten eivätkä päästä lämpöä karkuun.

! Tämä tuote täyttää uuden eurooppalaisen lepovirtadirektiivin energian kulutusta koskevat vaatimukset.
Jos ei suoriteta mitään toimenpiteitä 2 minuuttiin, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.
Valmiustila näytetään kellolla, joka on himmeästi valaistu.
Heti kun laitetta käsitellään, järjestelmä palautuu automaattisesti toimintatilaan.

Huolto ja hoito

Sähkövirran pois sulkeminen

Ennen mitä tahansa toimenpidettä eristä laite sähkön syöttöverkosta.

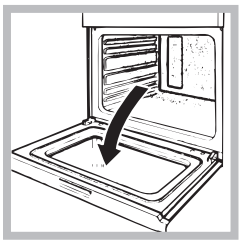
Laitteen puhdistus

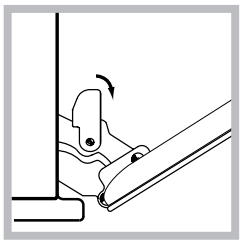
- Emaloidut tai metalliset ulkopinnat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa kostealla sienellä, joka huuhdellaan lämpimän veden ja neutraalin saippuan muodostamassa liuoksessa. Vaikeasti poistettavien tahrojen kanssa tulee käyttää erityistuotteita. Suositellaan huuhtelemaan huolellisesti ja kuivaamaan puhdistuksen jälkeen. Älä käytä hankaavia jauheita tai syövyttäviä aineita.
- Uunin sisäosat tulee puhdistaa mieluiten jokaisen käytön jälkeen silloin, kun ne ovat vielä haaleat. Käytä lämmintä vettä ja pesuainetta, huuhtele ja kuivaa pehmeällä rievulla. Vältä hankaavien aineiden käyttöä.
- Lisävarusteet voidaan pestä kuten tavalliset astiat, myös astianpesukoneessa, liukuohjaimia lukuun ottamatta.

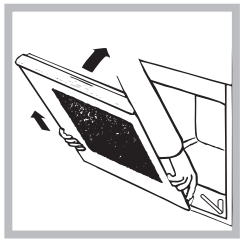
! Älä koskaan käytä höyryllä tai korkealla paineella toimivia puhdistimia laitteen puhdistukseen.

Luukun puhdistus

Puhdista luukun lasi sienellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella sekä kuivaa pehmeällä rievulla; älä käytä karkeita, hankaavia tuotteita tai teräviä metallisia raapimia, jotka voivat naarmuttaa pinnan ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
Huolellisempaa puhdistusta varten on mahdollista irrottaa uunin luukku:
1. avaa luukku kokonaan (katso kuvaa);
2. nosta ja kierrä vipuja , jotka sijaitsevat kahdessa saranassa (katso kuvaa);



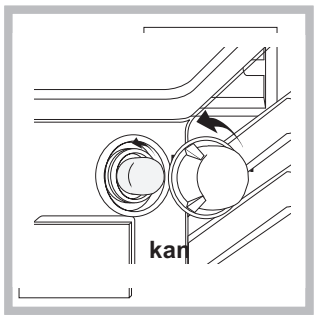




3. ota kiinni luukusta sen ulkolaidoista sulkien sitä hitaasti, mutta ei kokonaan. Sitten vedä luukkua itseäsi kohden poistaen se paikaltaan (katso kuvaa).

Asenna luukku takaisin noudattaen ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

Lampun vaihto



Uunin lampun vaihtamiseksi:
1. Ruuvaa irti lasinen lampunsuojus.
2. Ruuvaa irti lamppu ja vaihda se samanlaisilla teknisillä ominaisuuksilla varustettuun: teho 25 W, liitäntä E 14.
3. Kiinnitä kansi uudelleen (katso kuvaa).

! Älä käytä uunin lamppua ympäristön valaisemiseen.

Inštalácia

! Je veľmi dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo sťahovania sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením, aby sa nový vlastník mohol oboznámiť s činnosťou a príslušnými upozorneniami.

! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.

Umiestnenie

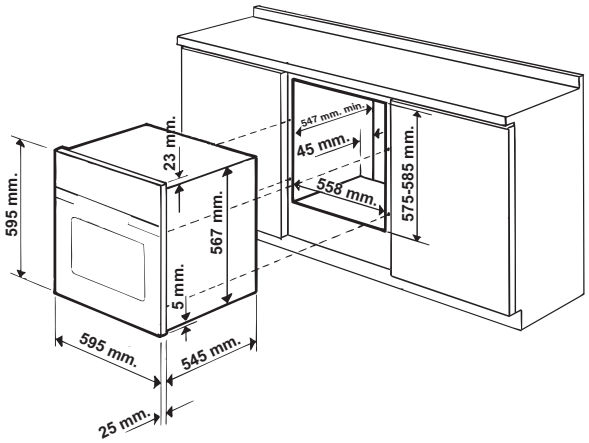
! Obaly nie sú hračky pre deti a je potrebné ich odstrániť v súlade s normami pre separovaný zber odpadu (viď Opatrenia a rady).

! Inštalácia musí byť vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov. Nesprávne vykonaná inštalácia môže spôsobiť škody na majetku a ohrozenie zdravia osôb a zvierat.

Vstavanie

Na zaistenie činnosti zariadenia je potrebné, aby mal nábytok, do ktorého bude zariadenie vstavané, vhodné vlastnosti:

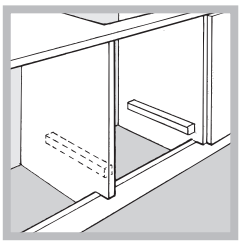
- Panely susediace s rúrou musia byť z materiálu odolného voči teplu;
- v prípade nábytku z dyhovaného dreva musia byť lepidlá odolné voči teplotám 100 °C;
- pri vstavaní rúry pod stôl (viď obrázok) alebo do skriňového stĺpu je potrebné, aby mal kus nábytku, do ktorého bude zariadenie vstavané, nasledujúce rozmery:

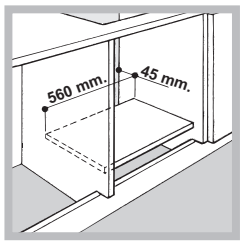


! Po vstavaní zariadenia nesmie byť možné prísť do kontaktu s elektrickými časťami. Údaje o spotrebe, uvedené na štítku s technickými údajmi, boli namerané pri tomto druhu inštalácie.

Ventilácia

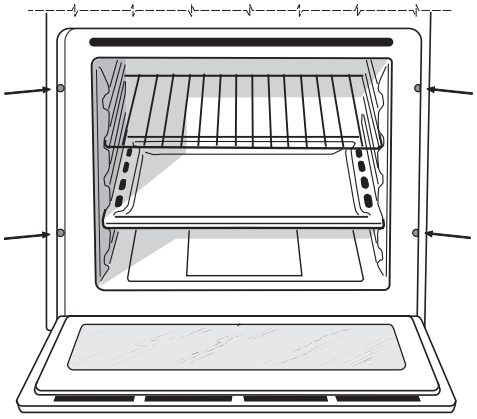
Aby bola zaistená dostatočná ventilácia, je potrebné odstrániť zadnú stenu úložného priestoru. Odporúča sa nainštalovať rúru tak, aby sa opierala o dve drevené lišty alebo o rovnú plochu s otvorom najmenej 45 x 560 mm (viď obrázky).





Vystredenie a upevnenie

Upevnenie zariadenia k nábytku: Otvorte dvierka rúry a zaskrutkujte 4 skrutky do dreva do 4 otvorov v obvodovom ráme.

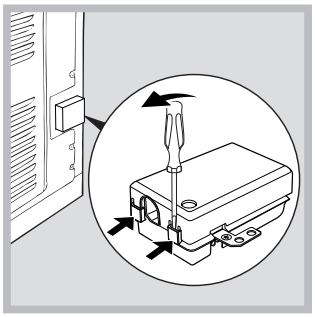


! Všetky časti, ktoré zaručujú bezpečnosť, je potrebné upevniť tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez použitia nástroja.

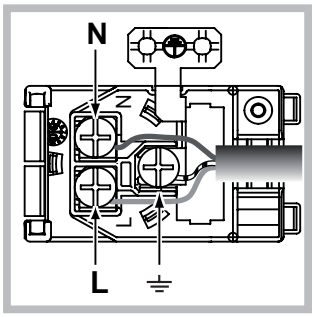
Elektrické zapojenie

Rúry vybavené trojžilovým napájacím káblom sú uspôsobené pre činnosť so striedavým prúdom, napätím a frekvenciou uvedenými na štítku s technickými údajmi (viď spodná časť).

Montáž napájacieho kábla



1. Otvorte svorkovnicu, a to tak, že skrutkovačom nadvihnete bočné lamely krytu: potiahnite a otvorte kryt (viď obrázok).



2. Pripojte napájací kábel: Odskrutkujte skrutku káblovej príchytky a tri skrutky kontaktov L-N-⏚ a potom upevnite vodiče pod hlavy skrutiek. Dbajte pritom na farebné označenie vodičov – modrý (N), hnedý (L), žltozelený ⏚ – viď obrázok.
3. Upevnite kábel do príslušnej káblovej príchytky.
4. Zatvorte kryt svorkovnice.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (viď vedľa). V prípade priameho zapojenia do siete je potrebné medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

! Pracovník, ktorý vykonáva inštaláciu, zodpovedá za správnosť elektrického zapojenia a za dodržanie bezpečnostných noriem.

Pred zapojením sa uistite, že:
- Je zásuvka riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
- je zásuvka schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia, uvedenému na štítku s technickými údajmi (viď nižšie);
- sa napájacie napätie pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi (viď nižšie);
- je zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

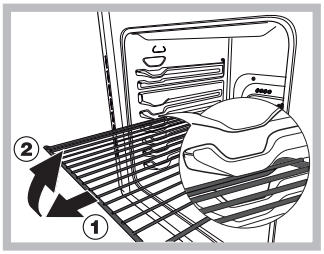
! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom (viď Servisná služba).

! Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.

ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
Rozmery*	šírka cm 43,5 výška cm 32,4 hĺbka cm 41,5
Objem*	lt. 59
Rozmery**	šírka cm 45,5 výška cm 32,4 hĺbka cm 41,5
Objem**	62 l.
Elektrické zapojenie	napätie 220-240V ~ 50/60Hz alebo 50Hz (viď štítok s menovitými údajmi) maximálny príkon 2250W
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK	Smernica 2002/40/ES o označovaní elektrických rúr. Norma EN 50304 Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Prirodzené prúdenie – funkcia ohrevu: ⊟ Klasický ohrev; Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Nútené prúdenie – funkcia ohrevu: ⊠ Multifunkčný ohrev.
	Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie: - 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízke napätie) v platnom znení - 2004/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení - 93/68/EHS z 22.07.93 v platnom znení. - 2012/19/ES v platnom znení. - 1275/2008 standby/off mode

* Len pre modely s vedeniami z ťahaných profilov.
** Len pre modely s vedeniami z drôtu.

Uvedenie do činnosti a použitie



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1). Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

Uvedenie rúry do činnosti

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV.
2. Zvoľte požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU. Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v Tabuľke pečenia (viď Programy).
3. Rozsvietená kontrolka TERMOSTATU signalizuje, že prebieha ohrev na nastavenú teplotu.
4. Počas pečenia je vždy možné:
- Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV;
- meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
- prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača PROGRAMOV do polohy “0”.

! Nikdy neklaďte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

! Nádoby vždy klaďte na dodaný rošt.

Ventilácia
Niektoré modely sú vybavené ventilátorom, umožňujúcim znížiť okolitú teplotu. Ventilátor vytvára prúd vzduchu, ktorý odchádza priestorom medzi ovládacím panelom a dvierkami rúry.

! Po ukončení pečenia zostane ventilátor v činnosti, pokiaľ rúra dostatočne nevychladne.

Osvetlenie rúry
Rozsvecuje sa otočením otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV do polohy ☼. Zostane rozsvietené po zvolení programu na pečenie.

Använda počítadla minút

1. Dra först upp ringklockan genom att vrida vredet POČÍTADLO MINÚT nästan ett helt varv medurs.
2. Vrátením späť proti smeru hodinových ručičiek nastavte požadovaný čas tak, aby sa zhodoval ukazovateľ gombíka POČÍTADLO MINÚT s časom, ktorý je zobrazovaný na ovládacom paneli.
3. Počítadla minút När tiden har förflutit hörs en ljudsignal.

! Počítadla minút kontrollerar inte pÍslagningen eller avstängningen av ugnen.

Programy

! Pri všetkých programoch je možné nastaviť teplotu v rozmedzí od 60 °C do MAX., s výnimkou:

- GRIL (odporúča sa nastaviť len na MAX.);
- GRATINOVANIE (odporúča sa neprekročiť teplotu 200 °C).

Program **KLASICKÝ OHREV**
Dôjde k zapnutiu dvoch výhrevných článkov, spodného a horného. Pri klasickom pečení je lepšie používať len jednu úroveň: Výsledkom použitia viacerých úrovní je nerovnomerné rozloženie teploty.

Program **MULTIFUNKČNÝ OHREV**
Dôjde k zapnutiu všetkých výhrevných článkov (horného a spodného) a k zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplota v celej rúre konštantná, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Je možné použiť až dve úrovne súčasne.

Program **PEČENIE ZHORA**
Slúži na zapnutie horného výhrevného článku. Túto funkciu je možné použiť na dopečenie.

Program **GRIL**
Slúži na zapnutie horného výhrevného článku. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla spôsobuje, že jedlo bude upečené do ružova, pričom jeho vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín. Grilovanie je obzvlášť vhodné na prípravu tých druhov jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: teľací alebo hovädzí biftek, pečené rebierko, filé, hamburgery, atď. Niektoré príklady použitia sú uvedené v časti “Praktické rady pre pečenie“. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Programm **GRATINOVANIE**
Slúži na zapnutie horného výhrevného článku a na spustenie ventilátora. Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s vynúteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vďaka tomu je možné dosiahnuť vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Praktické rady pre pečenie

! Pri pečení s ventiláciou nepoužívajte úrovne 1 a 5: potraviny budú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a jemné jedlá by sa mohli spáliť.

! Pri pečení s programom GRIL a GRATINOVANIE umiestnite na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia (omáčok a/alebo tukov).

MULTIFUNKČNÝ OHREV
- Použite úrovne 2 a 4 a na úroveň 2 umiestnite jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

GRIL
- Umiestnite rošt na úroveň 3 alebo 4 a potraviny uložte do stredu roštu.
- Odporúča sa nastaviť maximálnu energetickú úroveň. Neznepokojujte sa, že horný výhrevný článok nezostáva nepretržite zapnutý: Jeho činnosť je ovládaná termostatom.

PIZZA

- Pre optimálne upečenie pizze používajte program MULTIFUNKČNÝ OHREV.
- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na rošt z príslušenstva. Pri použití zbernej nádoby sa doba pečenia predĺži a preto len ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom ingrediencií odporúčame pridať mozzarellu až v polovici doby pečenia.

Tabuľka pečenia

Programy	Potraviny	Hmotnosť (kg)	Použitá úroveň	Predohrev (minúty)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Klasický ohrev	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z krehkého cesta)	-	3	15	180	15-20
	Ovocné koláče	1	3	15	180	30-35
Multifunkčný ohrev	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	40-45
	Pečená kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebíček s hrozienkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškótové cesto (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškótové cesto (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané torty	1.5	3	15	200	25-30
Pečenie zhora	Dopečenie	-	3/4	15	220	-
Gril	Soley a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Šašlíky z kalamárov a kreviet	1	4	5	Max.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Rezne	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Hrianky	č. 4	4	5	Max.	2-3
Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	5	200	55-60
	Sépie	1.5	2	5	200	30-35

Opatrenia a rady

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/domu.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Pri manipulácii so zariadením vždy používajte príslušné rukoväte umiestnené po bokoch rúry.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.**
- **Počas použitia zariadenia sa výhrevné články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a udržujte v dostatočnej vzdialenosti deti.**
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s teplými časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri otváraní dvierok uchopte rukoväť uprostred: Na krajoch by mohla byť horúca.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Nedávajte na dno rúry hliníkovou fóliou.
- Nevkladajte do rúry horľavý materiál: V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe "●"/"○".
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Obráťte sa na servisnú službu (viď Servisná služba).
- Neklaďte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.
- Zabráňte tomu, aby sa deti hrali zariadením.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.

Likvidácia

- Likvidácia obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2012/19/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (RAEE) predpisuje ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Podrobnejšie informácie, týkajúce sa správneho postupu pri vyradzovaní elektrospotrebičov z prevádzky, môžu ich majitelia získať od príslušnej verejnej služby alebo od predajcu.

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri použití rúry v čase neskorého odpoludnia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na optimalizácii spotreby elektrickej energie.
- Pri pečení v režimoch GRIL a GRATINOVANIE odporúčame piecť zakaždým pri zatvorených dvierkach: Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnenia v čistom a funkčnom stave, aby dokonale priliehali k dvierkam a nespôsobovali únik tepla.

Údržba a starostlivosť

Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

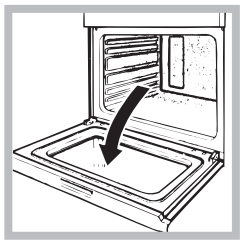
Čistenie zariadenia

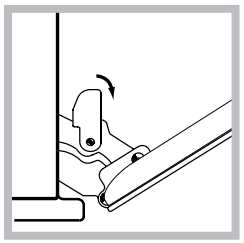
- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite náležite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a osušiť. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a na záver osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Príslušenstvo sa môže umývať ako bežný riad aj v umývačke riadu, s výnimkou vodiacich líšt.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

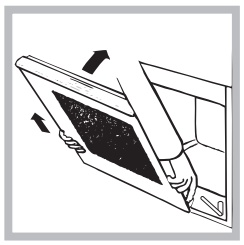
! Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

Čistenie dvierok

Dvierka rúry čistite špongiou a neabrazivními prostriedkami, a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
Pre lepšie vyčistenie dvierok, je možné ich demontovať:
1. Úplne otvorte dvierka (viď obrázok);
2. nadvihnite a pootočte páčky, nachádzajúce sa na obidvoch závesoch (viď obrázok);







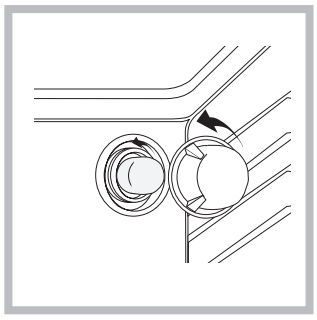
3. uchopte dvierka na dvoch vonkajších bočných stranách a pomaly ich zatvorte, nie však celkom. Potiahnite dvierka smerom k sebe a vytiahnite ich zo závesov (viď obrázok).

Pri spätnej montáži dvierok postupujte opačne.

Kontrola tesnení

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Servisné stredisko (viď Servisná služba). Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

Výmena žiarovky



Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:
1. Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt.
2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt (viď obrázok).

! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.

SK