

beko

Indbygningsovn

Brugsvejledning

Inbyggd ugn

Bruksanvisning

Вбудована духовка

Посібник користувача



BBIM14300WMS

DA / SV / UK

385.4424.13/R.AB/31.03.2023/7-6

7768182103



GENBRUGT OG
GENBRUGELIGT PAPIR

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Beko Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen..... 4
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs
 sikkerhed 4
 Elektrisk sikkerhed..... 5
 Transportsikkerhed..... 6
 Installationssikkerhed..... 7
 Sikkerhed i brug 7
 Temperaturadvarsler..... 8
 Brug af tilbehør 8
 Madlavningssikkerhed..... 8
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed. 9

2 Miljøinstruktioner 10

Affaldsregulativ..... 10
 Overholdelse af WEEE-direktivet og
 bortskaffelse af affald..... 10
 Bortskaffelse af transportemballage..... 10
 Anbefalinger til energibesparelse..... 10

3 Dit produkt 11

Produktintroduktion..... 11
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel
 12
 Ovnkontrol..... 12
 Ovndriftsfunktioner 13
 Produkt tilbehør 14
 Brug af produkttilbehør 15
 Tekniske specifikationer 17

4 Første brug 18

Indstilling for første gang..... 18
 Første rengøring..... 18

5 Betjening af ovnen 19

Generel information om brug af ovnen 19
 Betjening af ovnens styreenhed..... 19
 Indstillinger..... 21

**6 Generelle oplysninger om
 tilmadlavning 24**

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen
 24
 Kager og ovn mad 24
 Kød, fisk og fjerkræ..... 26
 Grill..... 27
 Prøve fødevarer..... 28

7 Vedligeholdelse og pleje 30

Generelle oplysninger om rengøring..... 30
 Rengøring af tilbehør..... 31
 Rengøring af kontrolpanelet..... 31
 Rengøring af undersiden af ovnen
 (kogeområde)..... 31
 Nem damprensning..... 31
 Rengøring af ovndøren 32
 Fjernelse af ovndørens inderglas..... 34
 Rengøring af ovnlampen..... 34

8 Fejlfinding 36

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
- Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
- Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
- ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
- ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ **Formål med brugen**
 - Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
 - Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
 - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.
- ⚠ **Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**
 - Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer,

hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er

risiko for kvæstelse og kvælning.

- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og

- adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
 - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
 - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
 - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
 - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og køр dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
 - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
 - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
 - Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.

- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

Installationssikkerhed

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.

- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.

Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produktdøren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.

Madlavningssikkerhed

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.)

Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område,

og fedtholdige fødevarer kan tage ild.

Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

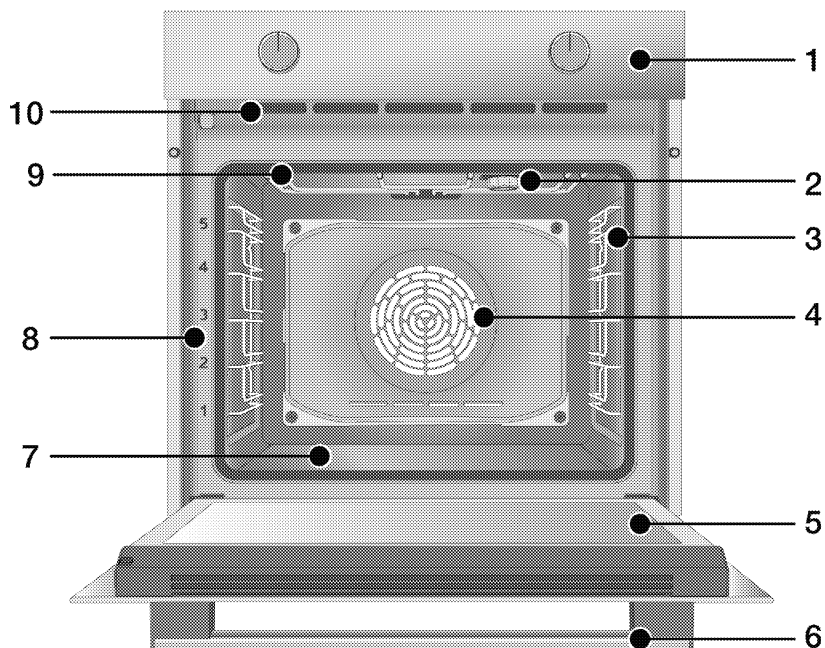
Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedningen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.

3 Dit produkt

Produktintroduktion



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe*
- 3 Trådhylder**
- 4 Blæsemotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Bundvarmer (bundplade i stål)
- 8 Hyldepositioner

- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller

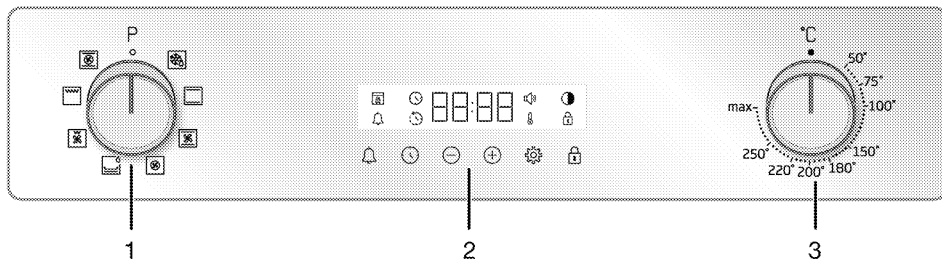
* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

** Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

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

Ovnkontrol



- 1 Funktionsvalgsknap
- 2 Timer
- 3 Temperaturhåndtag

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

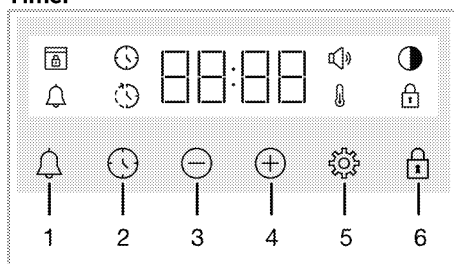
Temperaturhåndtag

Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

Temperaturindikator

Du kan bestemme ovnens indvendige temperatur ved hjælp af temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet, når tilberedningen begynder, og temperatursymbolet forsvinder, når den indstillede temperatur er nået. Hvis temperaturen i ovnen falder til under den indstillede temperatur, vises temperatursymbolet igen.

Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås







Skærmsymboler

- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid*
- : Alarmsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Symbol for tastelås
- : Temperatursymbol
- : Lydstyrkesymbol
- : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Ovndriftsfunktioner

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

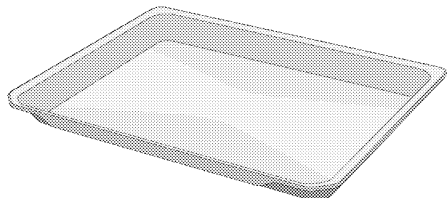
| Funktions symbol | Beskrivelse af funktion | Temperaturinterval (°C) | Beskrivelse og brug |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Betjening med ventilator | - | Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn. |
|  | Top og bundopvarmning | * | Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke. |
|   | Bundopvarmning | * | Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for brunning på bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning. |
|  | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | * | Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke. |
|  | Ventilatoropvarmning | * | Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer. |
|  | "3D" funktion | * | Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke. |
|  | Fuld grill | * | Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder. |
|  | Ventilator assisteret lav grill | * | Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillring af mindre mængder. |

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

Produkt tilbehør

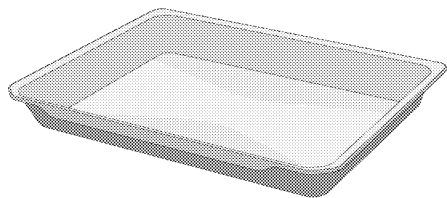
Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

BEMÆRK : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.



Standardbakke

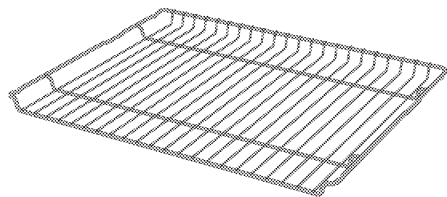
Det bruges til kager, frosne fødevarer og til stegning af store stykker.



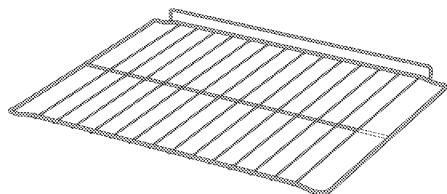
Dyb bakke

Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.

Modeller med trådhylder:



Modeller uden trådhylder:



Grillrist

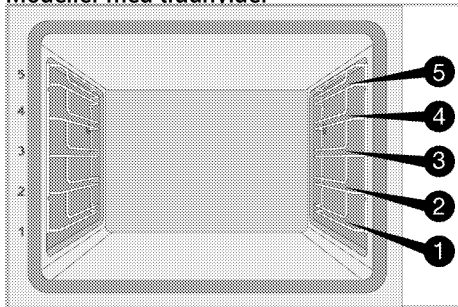
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

Brug af produkttilbehør

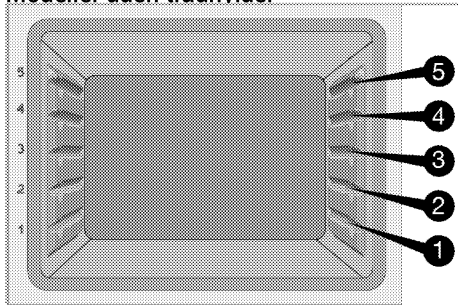
Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne i numrene på den forreste ramme af komfyren.

Modeller med trådhylder



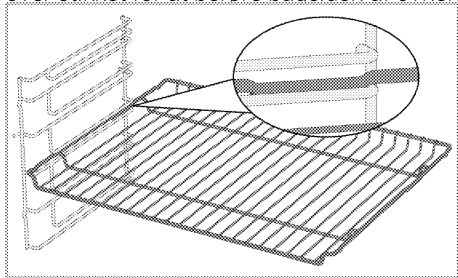
Modeller uden trådhylder



Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

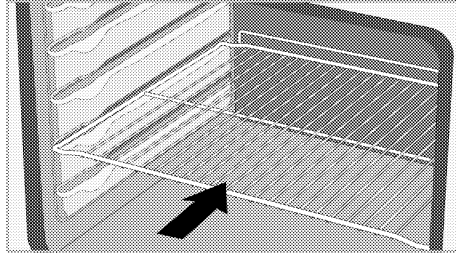
Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kabelsidshylderne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



Modeller uden trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylden. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.

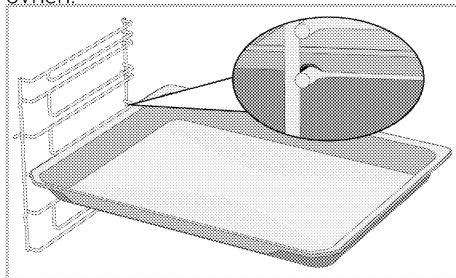


Anbring bakken på køkkenhylderne

Modeller med trådhylder:

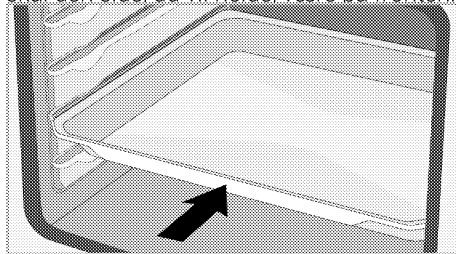
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.

For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



Modeller uden trådhylder:

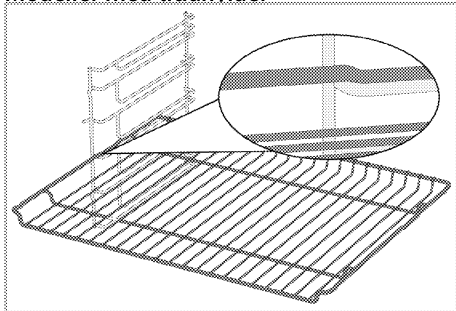
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylde. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



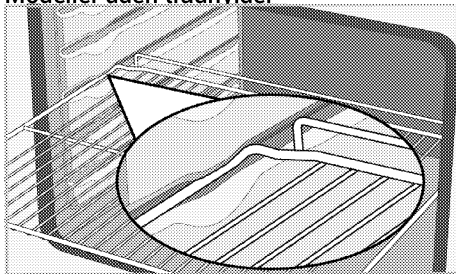
Stop-funktion af trådnæt

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnæt i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnæt, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

Modeller med trådhylder

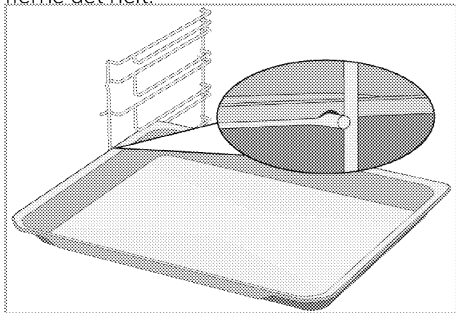


Modeller uden trådhylder



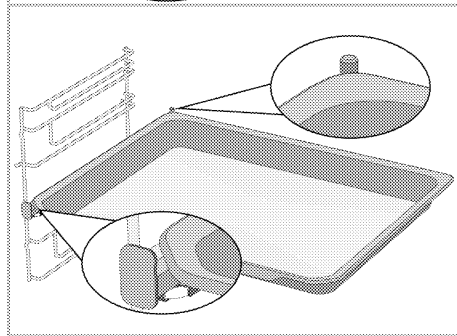
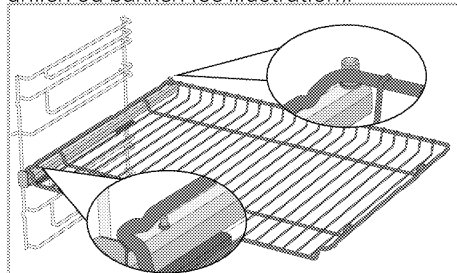
Stopfunktion af trådnætbakken - Modeller med trådhylder

Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinner

Modeller med trådhylder og teleskopiskinner
Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnæt let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådgitter med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



Tekniske specifikationer

Generel specifikation

| | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde) | 590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Spændingsfrekvens | 220-240 V~; 50 Hz |
| Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Samlet strømforbrug | 2.6 kW |
| Ovnstype | Multifunktionsovn |

Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig). Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3- Ventilator assisteret lav grill, 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

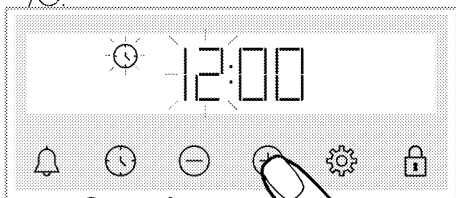
4 Første brug

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

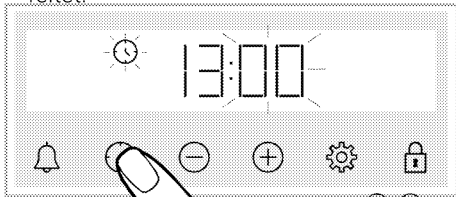
Indstilling for første gang

i Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

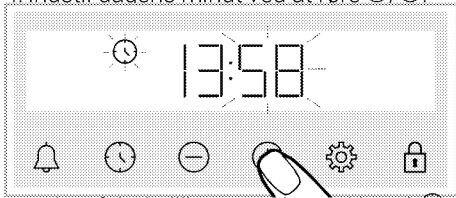
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre Ⓡ/Ⓢ



3. Tryk ⌚ eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre Ⓡ/Ⓢ



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ eller ⚙️ indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

i Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

Første rengøring

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

Før du bruger tilbehøret;

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

BEMÆRK Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

BEMÆRK Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generel information om brug af ovnen

Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovenns dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes.

Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovenns drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Betjening af ovenns styreenhed


Generelle advarsler for ovenns styreenhed

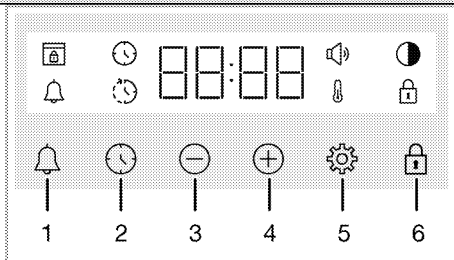
i Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

i Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.

i Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.









i Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.

i I tilfælde, hvor tilberedningstid eller tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Lydstyrkesymbol
-  : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

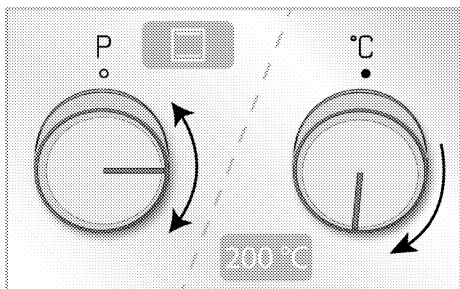
Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovenns funktion

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.



Eksempel:

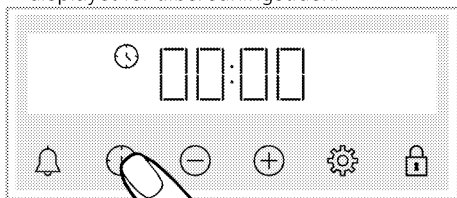




1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og vil dukke op på skærmen. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

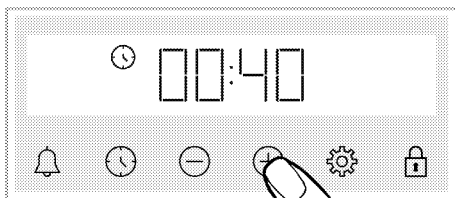
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.





- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne .





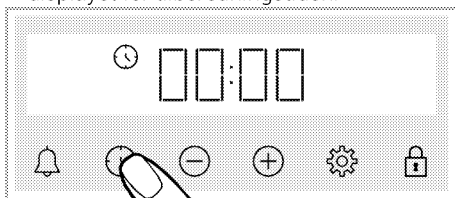
- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.



4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet.
5. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet  blinker, og timeren bipper
6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)

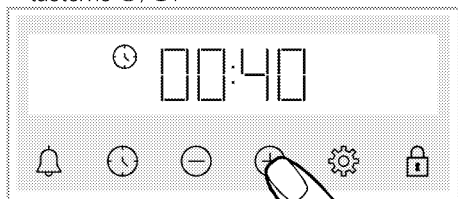
Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.



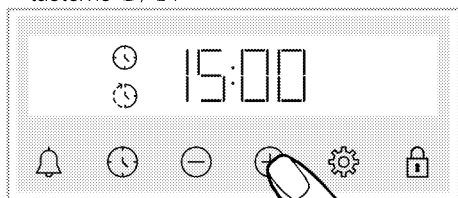
- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

» Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet ⌚ konstant på skærmen.

4. Rør ved ⌚ indtil symbolet ⌚ vises på displayet for tilberedningstiden.



5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.



» Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet ⌚ og ⌚ med tidsperiodesympolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet ⌚.

6. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnuret beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.** Når tilberedningstiden er nået,

aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og ⌚ vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet ⌚.

7. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet blinker ⌚, og timeren bipper

8. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

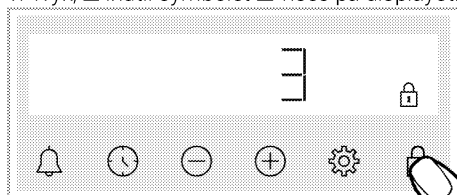
- i** Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" position (slukket), og sluk for ovnen.

Indstillinger

Aktivering af nøglerås

Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøgleråsfunktionen.

1. Tryk, ⌚ indtil symbolet ⌚ vises på displayet.



» **⌚** Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøgleråsen. Når en tast berøres, når nøgleråsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og **⌚** symbolet blinker.

- i** Hvis du holder op med at trykke på **⌚**-tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøgleråsen ikke. inden nedtællingen slutter, aktiveres nøgleråsen ikke.

- i** Timer tasterne kan ikke bruges, når nøgleråsen er slået til. Nøgleråsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af nøgleråsen

1. Tryk, ⌚ indtil symbolet ⌚ forsvinder på displayet.

» **⌚** Symbolet forsvinder, og nøgleråsen er deaktiveret på displayet.

Indstilling af alarmer

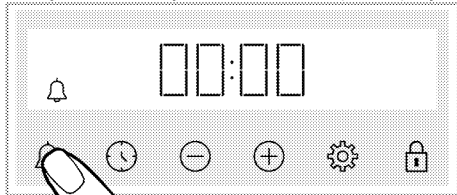
Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål.

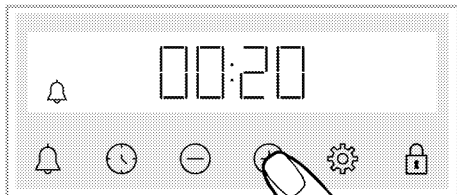
bruge vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.


i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.


1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2.  Indstil alarmtiden med  tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet,  forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.




3. Når alarm tiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.



» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.

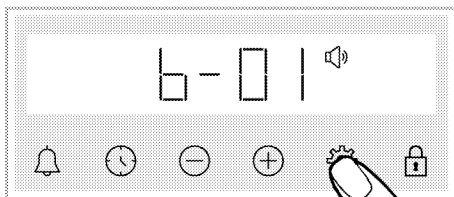
Hvis du ønsker at annullere alarmen;



1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarm tiden. Tryk på  tasten, indtil den viser "00:00".

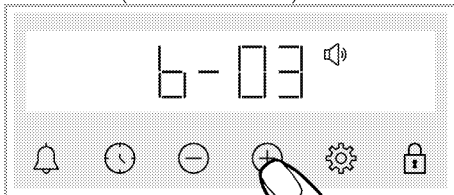
2.  du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.


Ændring af lydstyrken

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.





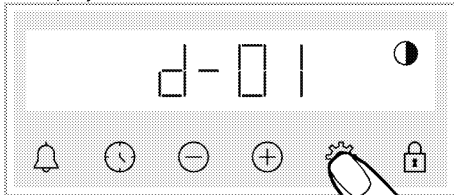
2. Indstil det ønskede niveau med / tasterne. (**b-01-b-02-b-03**)




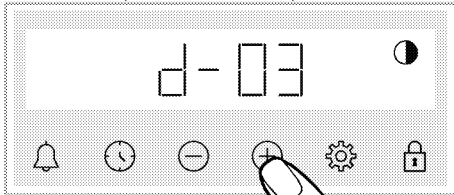
3. Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.



2. Indstil den ønskede lysstyrke med / tasterne. (**d-01-d-02-d-03**)

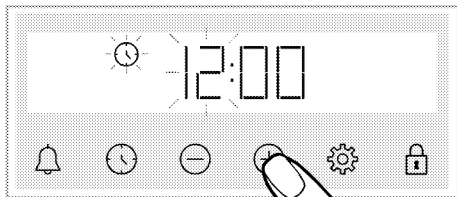


» Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

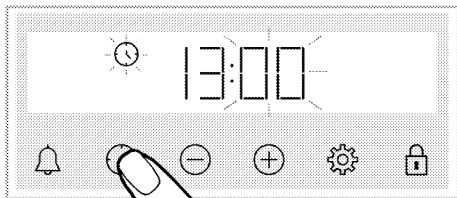
Ændring af tidspunktet på dagen

På din ovn; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

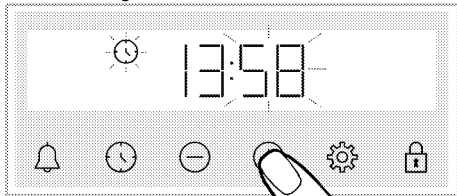
1. Tryk, ⚙️ indtil symbolet 🕒 vises på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕ / ⊖.



3. Tryk 🕒 eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på 🕒 eller ⚙️ indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og 🕒 symbolet forsvinder på skærmen.

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

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

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

Kager og ovn mad

Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kageboret, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.

- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunning på madens bundflade. I dette tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.
- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Hensiv til ovnens nederste hylde som hylde 1.

Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.
- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge en mindre mængde væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn brunning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad Forslag til madlavning med en enkelt bakke

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Kager i bakke | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kager i form | Kageform på trådgrill** | Ventilatoropvarmning | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Småkager | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Sandkage | Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill** | Top og bundopvarmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill** | Ventilatoropvarmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Cookie | Wienerbrødsbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Wienerbrødsbakke* | Ventilatoropvarmning | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Wienerbrød | Standardbakke* | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Fedt wienerbrød | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Hele brød | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Rektangulær form af glas / metal på trådgrill** | Top og bundopvarmning | 2 eller 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Æbletærte | Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter** | Top og bundopvarmning | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter** | Ventilatoropvarmning | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|-----------------|---------------------------|----------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Småkager | 2_ Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 2_ 4 | 150 | 25 ... 35 |
| | 4_ Wienerbrødsbakke* | | | | |
| Cookie | 2_ Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 2_ 4 | 170 | 25 ... 35 |
| | 4_ Wienerbrødsbakke* | | | | |
| Wienerbrød | 1_ Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 1_ 4 | 180 | 35 ... 45 |
| | 4_ Wienerbrødsbakke* | | | | |
| Fedt wienerbrød | 2_ Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | 2_ 4 | 180 | 20 ... 30 |
| | 4_ Wienerbrødsbakke* | | | | |

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Kød, fisk og fjerkræ

Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .

- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
- Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Bøf (hel) / Steg (1 kg) | Standardbakke* | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 3 | 15 min 250/max, så 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lammekølle (1.5 - 2.0 kg) | Standardbakke* | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 3 | 15 min 250/max, så 170 | 110 ... 120 |
| Stegt kylling (1.8-2 kg) | Grillrist* | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 2 | 15 min 250/max, så 190 | 60 ... 80 |
| | Anbring en bakke på en lavere hylde | | | | |
| Stegt kylling (1.8-2 kg) | Grillrist* | Ventilatoropvarmning | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Anbring en bakke på en lavere hylde | | | | |
| Kalkun (5.5 kg) | Standardbakke* | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 1 | 15 min 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | | | | | |

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| | Standardbakke* | "3D" funktion | 1 | 25 min 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde | Ventilator assisteret bund/ top opvarmning | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde | "3D" funktion | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnsdør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grillbord

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Fisk | Grillrist | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kyllingestykker | Grillrist | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Kødboller (oksekød) - 12 stykker | Grillrist | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Lammekoteletter | Grillrist | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Bøf - (1 skiver) | Grillrist | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Kalvekoteletter | Grillrist | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Grønsagsgratin | Grillrist | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Ristet brød | Grillrist | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Ventilator assisteret lav grill

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Fisk | Grillrist | Ventilator assisteret lav grill | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Kyllingestykker | Grillrist | Ventilator assisteret lav grill | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Kødboller (oksekød) - 12 stykker | Grillrist | Ventilator assisteret lav grill | 4 | 250 | 30 ... 40 |

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------------|-------------------------------|
| Bøf (hel) / Steg (1 kg) | Anbring en bakke på en lavere hylde | Ventilator assisteret lav grill | 3 | 15 min 250, så 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Forvarm ikke til al grillen på dette grillbord.

Prøve fødevarer

- Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

Tilberedningsbord til testfødevarer

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Småkager (sød småkage) | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Småkager | Standardbakke* | Top og bundopvarmning | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Standardbakke* | Ventilatoropvarmning | Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Sandkage | Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill** | Top og bundopvarmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill** | Ventilatoropvarmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Æbletærte | Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter** | Top og bundopvarmning | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter** | Ventilatoropvarmning | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Forslag til madlavning med to bakker

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Betjeningsfunktion | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|------------------------|---------------------------------------------|----------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Småkager (sød småkage) | 2-Standardbakke* 4- Wienerbrødsbakke* | Ventilatoropvarmning | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Småkager | 2-Standardbakke* 4- Wienerbrødsbakke* | Ventilatoropvarmning | 2 - 4 | Modeller med trådhylder: 150 Modeller uden trådhylder: 140 | Modeller med trådhylder: 25 ... 40 Modeller uden trådhylder: 30 ... 45 |

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

Grill

| Mad | Tilbehør, der skal bruges | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (min.) (Ca.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Ristet brød | Grillrist | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Kødboller (oksekød) - 12 stykker | Grillrist | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader

med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.

- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

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

Rengøring af tilbehør

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om

rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

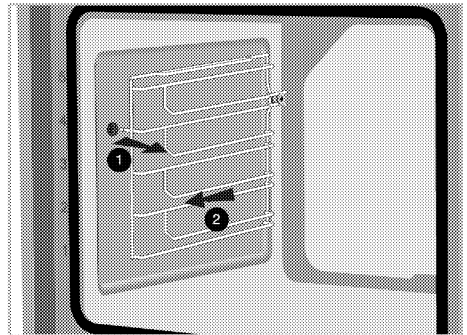
Rengøring af ovnens sidevægge

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter udføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

Sådan fjernes sidewirehylderne:

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



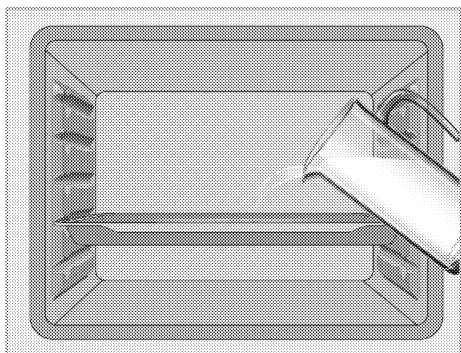
3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

Nem damprensning

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bagepladen, og anbring bakken på ovnens 2. gitter.



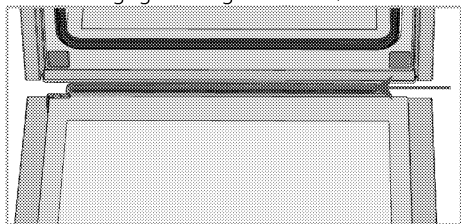
3. Sæt ovnen i simpel damprensningstilstand, og lad den køre ved 100 ° C i 15 minutter.

Åbn døren med det samme, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud. Damp slipper ud, når døren åbnes. Dette kan forårsage forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnsdøren.

Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

i Under den nemme damprengøringsfunktion vil vand, der er i bassinet ved bunden af ovnen for at blødgøre let dannede rester / snavs i ovnrummet, fordampe og kondensere i ovnrummet og det indvendige glas i ovndøren, derfor kan vand dryppe når ovnlågen åbnes. Tør kondensvand væk, så snart ovnlågen åbnes.

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondens i ovnen kan der være vand eller fugt i bassinkanalen under ovnen. Efter brug skal du rengøre denne poolkanal med en fugtig klud og derefter tørre den.



Rengøring af ovndøren

i Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

Fjernelse af ovndøren

1. Åbn ovndøren.

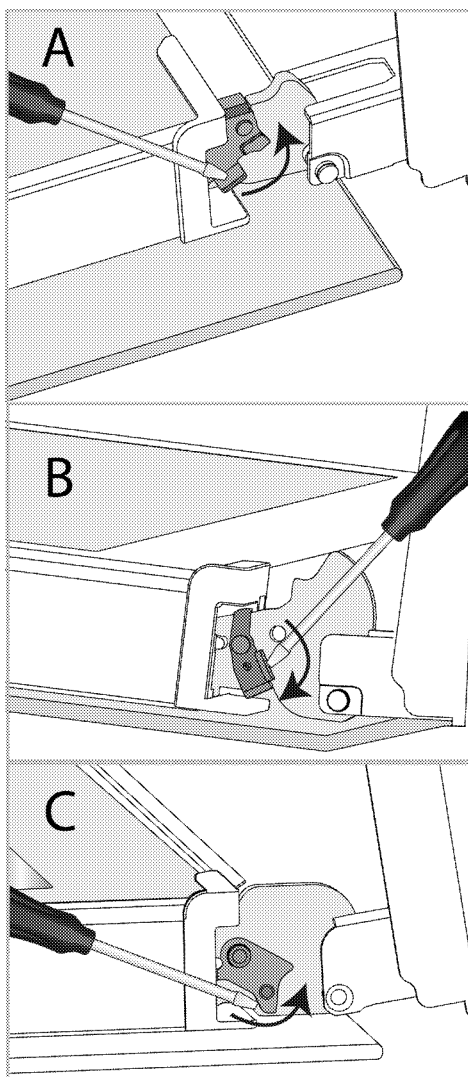
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.

Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figurerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.

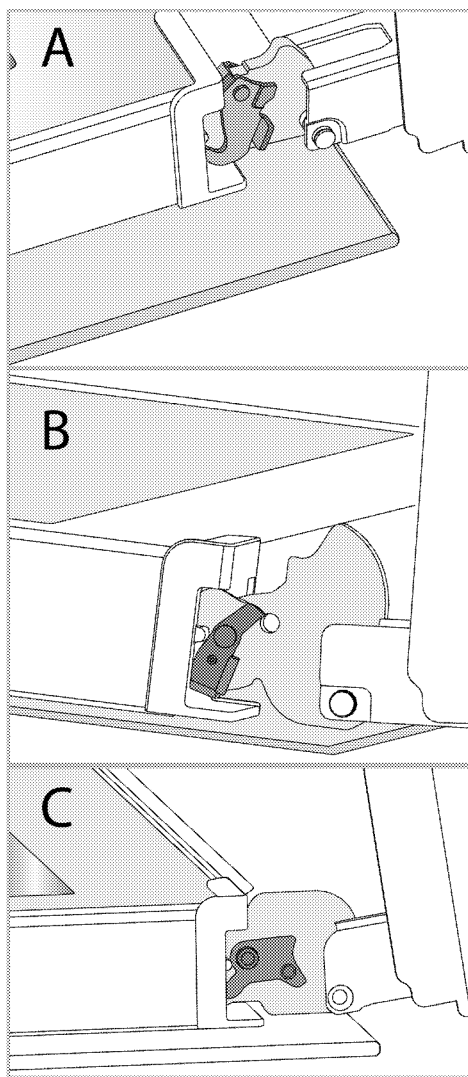
(A) hængsel af typen fås i normale dørtyper.

(B) hængsel fås i blødt lukkende dørtyper.

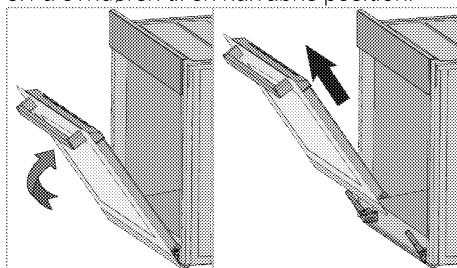
(C) hængsel af typen fås i bløde dørtyper, der åbner / lukker.



Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position
3. Få ovndøren til en halvåbne position.



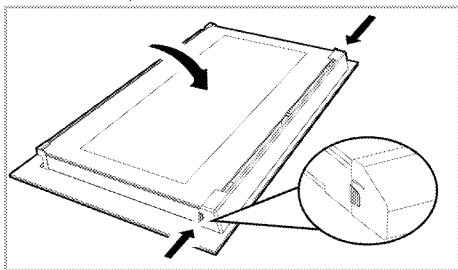
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

i For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

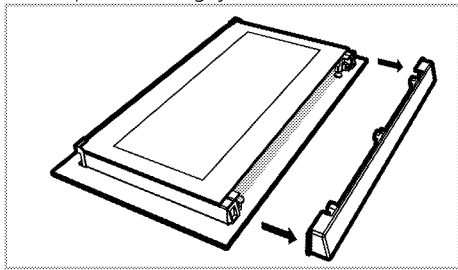
Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

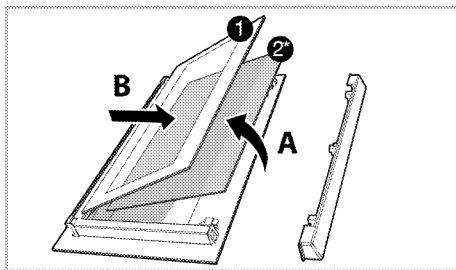
1. Åbn ovndøren.



2. Træk plastkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjern den.



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



1. Inderste glasplade
- 2* Indvendig glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)
4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).
5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).
6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.
7. Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glassdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

⚠ Generelle advarsler

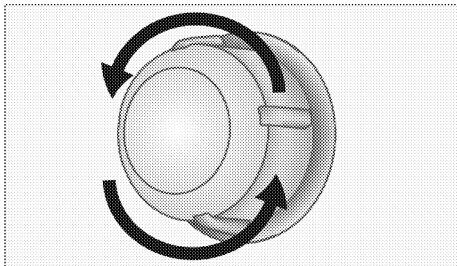
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe

med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

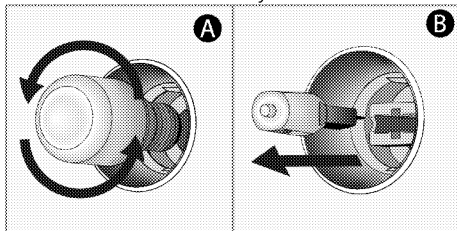
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

Hvis ovnen har en rund lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



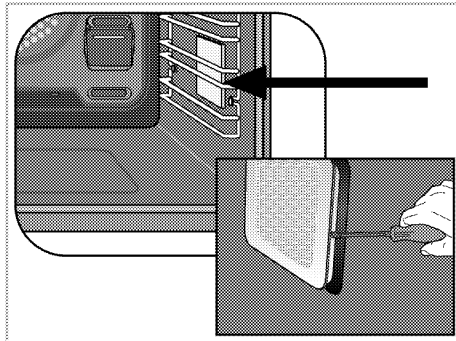
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



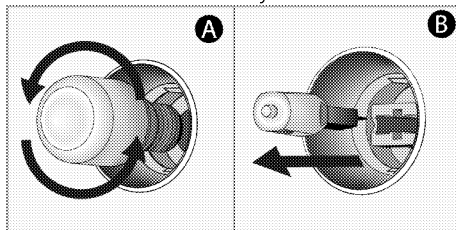
4. Påmontering af glasdækslet.

Hvis ovnen har en firkantet lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

8 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Ovnen udsender damp, når den er i brug.

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

Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*

Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

(I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

beko

Inbyggd ugn Bruksanvisning



SV

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Säkerhetsanvisningar **4**

| | |
|-------------------------------------------|---|
| Syftet med användningen..... | 4 |
| Barn, utsatt person och djursäkerhet..... | 4 |
| Elsäkerhet..... | 5 |
| Transportsäkerhet..... | 7 |
| Installation säkerhet..... | 7 |
| Användningssäkerhet..... | 7 |
| Temperaturvarningar..... | 8 |
| Användning av tillbehör..... | 8 |
| Matlagning säkerhet..... | 8 |
| Underhålls- och rengöringssäkerhet..... | 9 |

2 Miljöinstruktioners **10**

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Reglering av avfall..... | 10 |
| I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter..... | 10 |
| Avfallshantering av emballage..... | 10 |
| Rekommendationer för energibesparing..... | 10 |

3 Din produkt **11**

| | |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Produkt introduktion..... | 11 |
| Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen..... | 12 |
| Ugnskontroll..... | 12 |
| Ugnens driftfunktioner..... | 13 |
| Tillbehör till produkter..... | 14 |
| Användning av produkttillbehör..... | 15 |
| Tekniska specifikationer..... | 17 |

4 Första användningen **18**

| | |
|--------------------------------|----|
| Inställning första gången..... | 18 |
| Första rengöring..... | 18 |

5 Så här använder du ugnen **19**

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Allmän information om ugnsanvändning..... | 19 |
| Användning av ugnens kontrollenhet..... | 19 |
| Inställningar..... | 21 |

6 Allmän information om matlagning **24**

| | |
|---------------------------------------------------|----|
| Allmänna varningar om matlagning i ugnen | 24 |
| Bakverk och ugnsmat..... | 24 |
| Kött, fisk och fjäderfä..... | 26 |
| Grill..... | 27 |
| Testa livsmedel..... | 28 |

7 Underhåll och rengöring **30**

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Allmän rengöringsinformation..... | 30 |
| Rengöring av tillbehören..... | 31 |
| Rengöring av kontrollpanelen..... | 31 |
| Rengöring av ugnens insida (kokyta)..... | 31 |
| Enkel ångrengöring..... | 31 |
| Rengöring av ugnsdörren..... | 32 |
| Ta bort det inre glaset på ugnsluckan..... | 34 |
| Rengöring av ugnslampan..... | 34 |

8 Felsökning **36**

1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.
- ⚠ **Syftet med användningen**
 - Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
 - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
 - Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
 - Denna produkt; bör inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.
- ⚠ **Barn, utsatt person och djursäkerhet**
 - Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är

- underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörrgångjärnen.
 - (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.

Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den

- elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
 - Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
 - Medan ugnen är i drift, blir dess baksida också varm. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
 - Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Du kan få ugnen att kortsluta och fatta eld till följd av kabelsmältningen.
 - Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
 - **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet.
- (Om din produkt har en kontakt)
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.

Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras.

Om produkten är skadad ska den inte installeras.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med ytterdörrens glas borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
- Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

Temperaturvarningar

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.

- Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
- När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.

Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada dörrglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.

Matlagning säkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer

än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

- Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

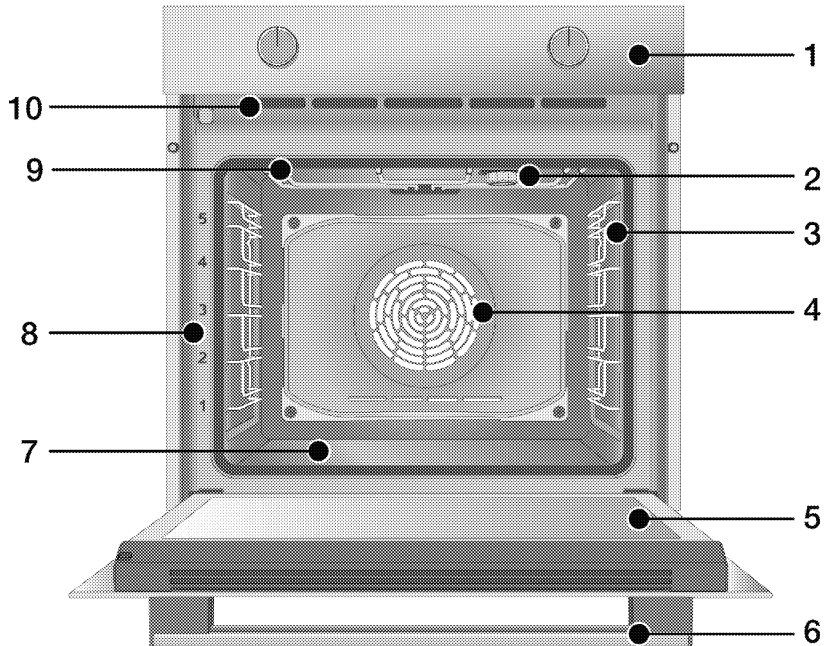
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärma alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.

3 Din produkt

Produkt introduktion



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Lampa*
- 3 Trådhyllor**
- 4 Fläktmotor (bakom stålplatta)
- 5 Dörren
- 6 Hantera
- 7 Bottenvärmare (botten stålplatta)
- 8 Hyllpositioner

- 9 Övre värmare
- 10 Ventilationshål

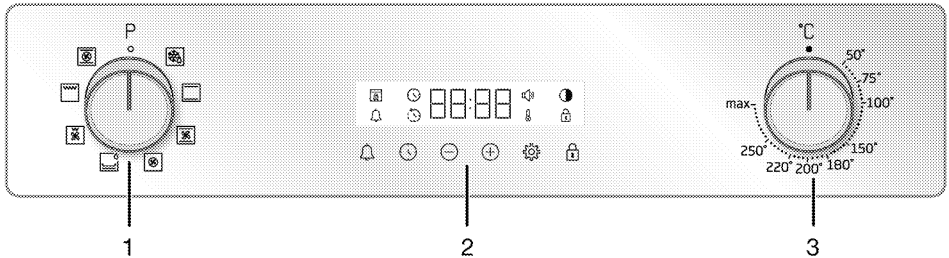
* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Det beror på modellen. Din produkt kan vara utan trådhyllor. I bilden visas trådhyllor som exempel.

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

Ugnskontroll



- 1 Funktion valsratt
- 2 Tidtagare
- 3 Temperaturratt

Om det finns rattar som styr produkten kan dessa rattar (s) vara infällda i panelen som kommer ut när de trycks in på vissa modeller. För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella ratten och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter ut vredet.

Funktion valsratt

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. Sväng vänster / höger från stängt (övre) läge för att välja.

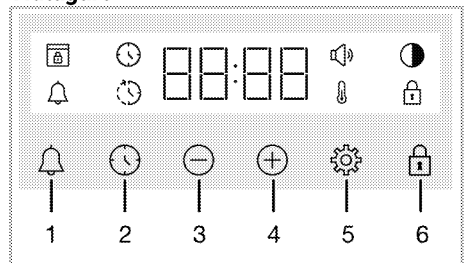
Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur symbolen på displayen. Temperatur symbolen visas på displayen när tillagningen startar och temperatursymbolen försvinner när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen, återkommer temperatur symbolen.

Tidtagare



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnyckel










Visa symboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för ljusstyrka
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Volymsymbol
- : Symbol för djörlås*

* Det varierar beroende på produktmodell.
Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Ugnens driftfunktioner

På funktionstabellen finns de driftfunktioner som du kan använda i din ugn och de högsta och lägsta temperaturerna som kan ställas in för dessa funktioner visas. Ordningen på driftlägen som visas här kan skilja sig från arrangemanget på din produkt.

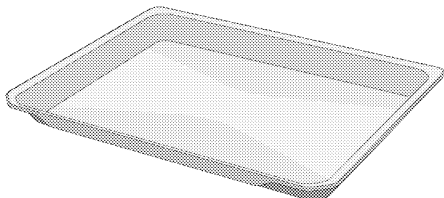
| Funktions symbol | Funktions beskrivning | Temperaturintervall (°C) | Beskrivning och användning |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Arbeta med fläkt | - | Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (på bakväggen) fungerar. Fryst mat med granulat kan lätt avfrostas långsamt i rumstemperatur och kokt mat får svalna. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror. |
|  | Upp- och bottenvärme | * | Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt. |
|  | Bottenvärme | * | Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt mat som behöver få brunfärgning i botten. Denna funktion bör också användas för enkel ångrengöring. |
|  | | | |
|  | Fläktassisterad botten-/toppvärme | * | Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt. |
|  | Fläktuppvärmning | * | Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer. |
|  | "3D" -funktion | * | Den övre och nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Alla delar av produkten tillagas lika och snabbt. Matlagningen görs med en enda plåt. |
|  | Full grill | * | Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder. |
|  | Fläkt assisterad låg grill | * | Den varma luften som värms upp av den lilla grillen distribueras snabbt i ugnen med fläkten. Den är lämplig för att grilla mindre mängder. |

* Din produkt fungerar i temperaturintervallen som anges på temperaturvredet.

Tillbehör till produkter

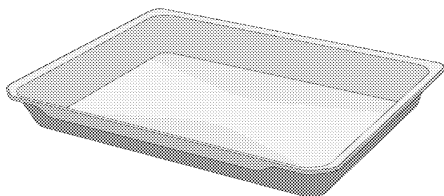
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

MÄRKER : Brickorna i produkten kan deformeras av effekten av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när facket svalnar.



Standardfack

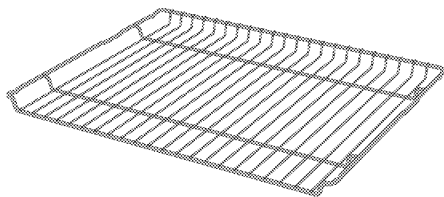
Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



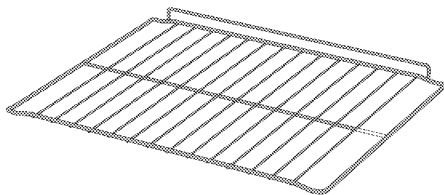
Djupt fack

Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.

Modeller med tråd hyllor:



Modeller utan tråd hyllor:



Tråd grill

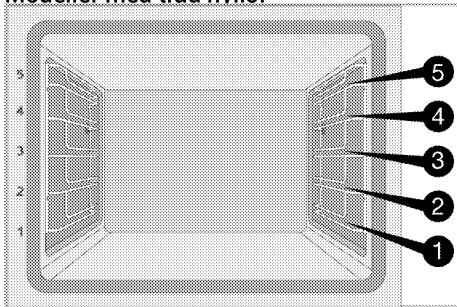
Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Användning av produkttillbehör

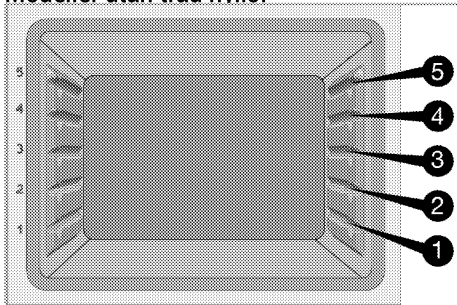
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med tråd hyllor



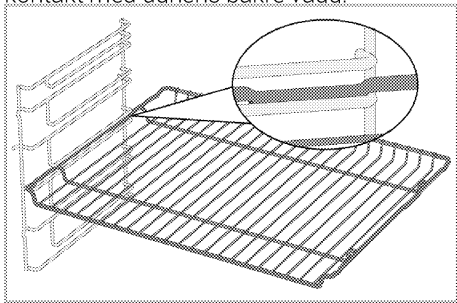
Modeller utan tråd hyllor



Placera trådgallret på kokhyllorna

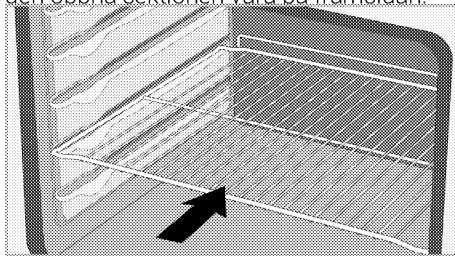
Modeller med tråd hyllor:

Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgallret säkras med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan tråd hyllor:

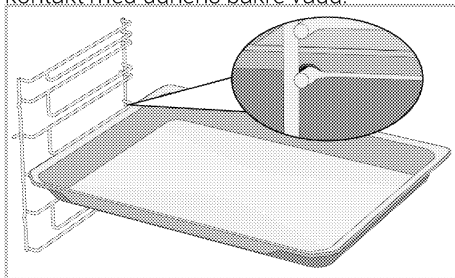
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

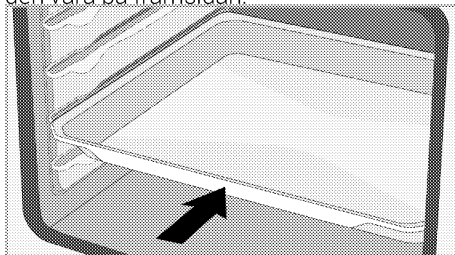
Modeller med tråd hyllor:

Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan tråd hyllor:

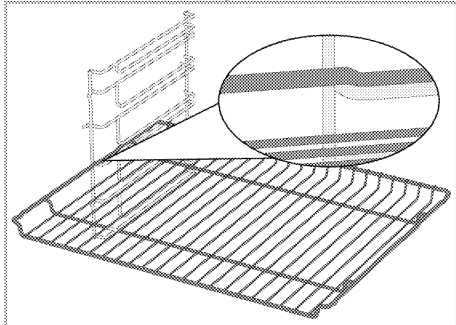
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



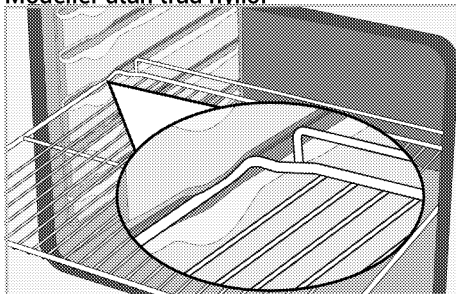
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en proppfunktion för att förhindra att trådgallret tippas ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över proppen för att ta bort den helt.

Modeller med tråd hyllor

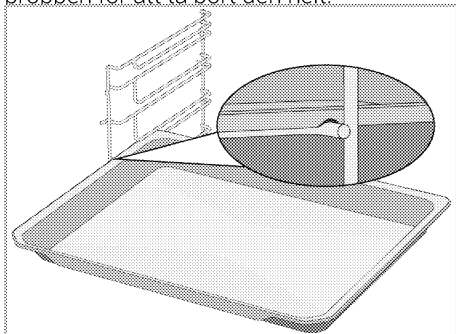


Modeller utan tråd hyllor



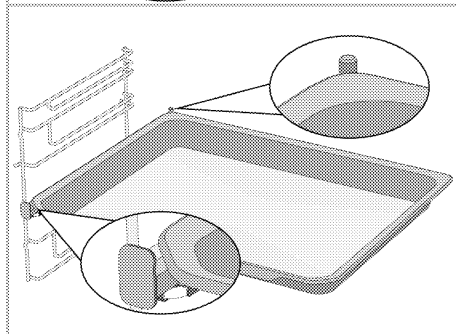
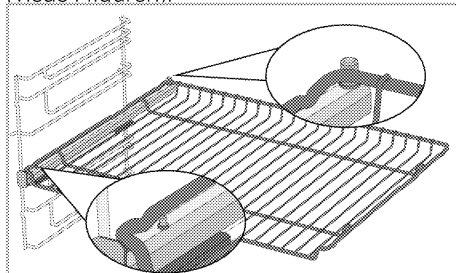
Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

Det finns också en proppfunktion för att förhindra att facket tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre låset när du tar bort facket och dra det mot dig själv tills den når proppen. Du måste passera över proppen för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med tråd hyllor och teleskop skenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och facketts kanter (visas i figuren).



Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) | 590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Spänning / frekvens | 220-240 V~; 50 Hz |
| Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpas sig för användning i produkten | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Totala strömförbrukning | 2.6 kW |
| Typ av ugn | Multifunktionsugn |

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med STANDARDEN EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med bottenvärmare eller fläktassisterad uppvärmning (om någon) funktioner. Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller inte: 1-Eko fläkt uppvärmning, 2-Fläktuppvärmning 3- Fläkt assisterad låg grill, 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

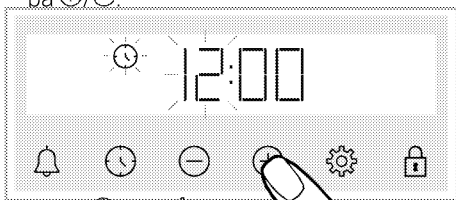
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

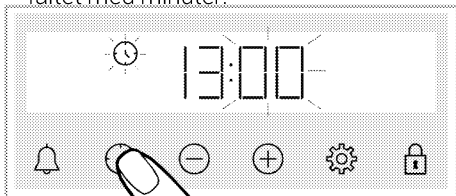
Inställning första gången

i Ställ alltid in tiden på dagen innan du använder ugnen. Om du inte ställer in det kan du inte laga mat i vissa ugnsmodeller.

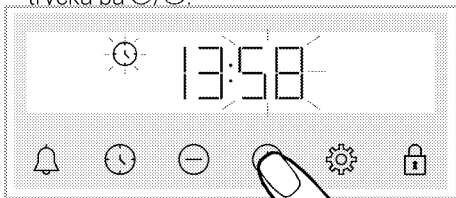
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar "12:00" och ☹ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på +/−.



3. Tryck ☹ eller ⚙ knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på +/−.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ☹ eller ⚙ knappen.
» Tiden på dagen är inställd och ☹ symbolen släcks på skärmen.

i Om den första tiden inte är inställd fortsätter "12:00" och ☹ symbolerna att blinka och ugnen startar inte. För att din ugn ska fungera du måste bekräfta tiden på dagen genom att ställa in tiden på dagen eller trycka ☹ knappen när den står på klockan "12:00". Du kan ändra inställningen för tiden senare som beskrivs i avsnittet "Inställningar".

i Aktuella tidsinställningar avbryts vid strömavbrott. De behöver ställas in på nytt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören;

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

MÄRKER Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

MÄRKER Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om ugnsanvändning

Kylfläkt (Det kanske inte finns på din produkt.)






Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidern stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

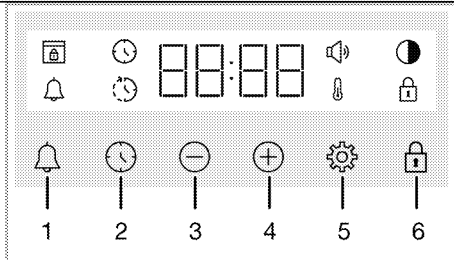
Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

Användning av ugnens kontrollenhet









Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet

-  Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
-  Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. Vänta en kort stund för att inställningarna ska sparas.
-  Om någon matlagningsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
-  Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
-  I fall där matlagningstid eller sluttiden för matlagning är inställd kan du avbryta automatiskt genom att trycka på  knappen under en lång stund.



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Symbol för tillagning av sluttid*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Knapplåssymbol
-  : Symbol för temperatur
-  : Volymsymbol
-  : Symbol för dörrlås*

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Slå på ugnen

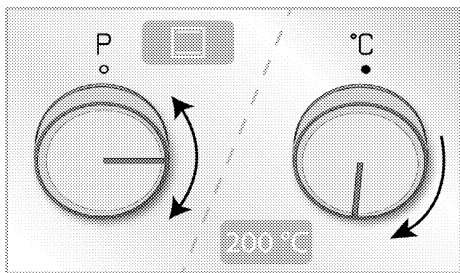
När du väljer en driftsfunktion som du vill laga mat med hjälp av väljarknappen och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturknappen börjar ugnens drift.

Stänga av ugnen



Du kan stänga av ugnen genom att vrida på funktionsknappen och temperaturknappen till läget av (upp).

Manuell tillagning av mat med val av temperatur och drift av ugnen

Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) utan att ställa in koktiden och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din maträtt. Exempel:





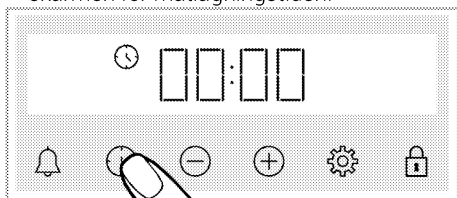
1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.



» Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen och  visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen  slocknar symbolen. Ugnen stängs inte automatiskt av eftersom manuell matlagning görs utan att ställa in tiden för matlagning. Du måste kontrollera matlagning och stänga av ugnen själv. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida väljarknappen och temperaturknappen till läget av (upp).


Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

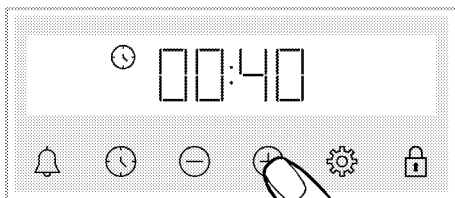
Du kan låta ugnen stängas av automatiskt i slutet av matlagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är anpassad för din maträtt och ställa in matlagningstiden på timern.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.






- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på  knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med  knapparna.

3. Ställ in tiden för matlagning med  knapparna.





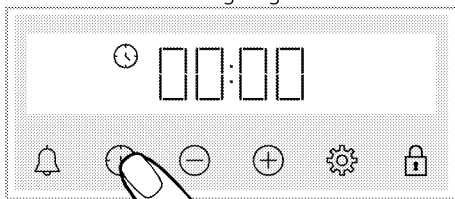
- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

4. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.
» Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och  visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen  slocknar symbolen.
5. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas  symbolen som blinkar och timern piper
6. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

För att ställa in sluttiden för matlagningen till en senare tid; (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

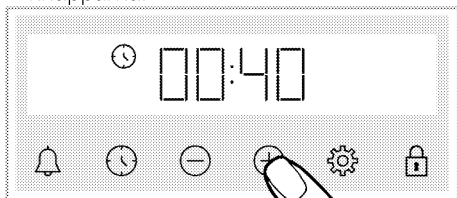
Genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är avsedd för din måltid kan du ställa in tiden för matlagning och sluttiden till en senare tid. Detta låter ugnen starta och stänga av automatiskt.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på ⊕ knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

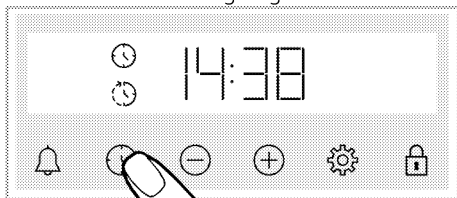
3. Ställ in tiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



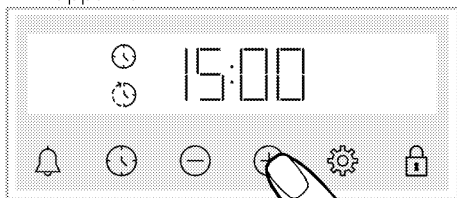
- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

» Efter att matlagningstiden har ställts in ⌚ visas symbolen ständigt på skärmen.

4. Tryck på ⌚ tills ⌚ symbolen visas på skärmen för matlagningens sluttid.



5. Ställ in sluttiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



» Efter att sluttiden matlagningen är inställd visas ⌚ symbolen och ⌚ symbolen med symbolen för tidsperiod konstant på skärmen. Så snart matlagningen börjar ⌚ slocknar symbolen.

6. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.

» **Ugnstiden beräknar automatiskt tiden för att starta matlagningen genom att subtrahera matlagningstiden från sluttiden**

för matlagningen som du ställt in. När starttiden för matlagningen uppnås aktiveras den valda funktionen och ugnen uppvärms till inställd temperatur. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och ⌚ visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen ⌚ slocknar symbolen.

7. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen **"End"** visas ⌚ symbolen som blinkar och timern piper

8. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

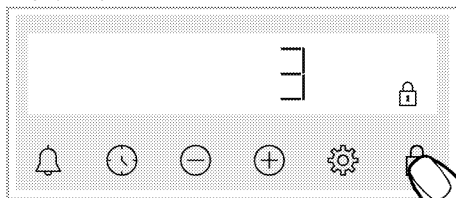
- i** Om någon knapp trycks ned i slutet av den ljudvarningen börjar ugnen att fungera igen. För att förhindra att ugnen startar igen i slutet av varningen ställ reglaget för temperatur och funktion till **"0"** läge (Av) och stäng av ugnen.

Inställningar

Aktivering av knapplås

Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på 🔒 tills 🔒 symbolen visas på skärmen.





» 🔒 Symbolen visas och nedräkningen 3-2-1 börjar på skärmen. När nedräkningen är över aktiveras knapplåset. När någon knapp trycks med knapplåset inställt ljuder timern en hörbar signal och 🔒 symbolen blinkar.

- i** Om du slutar trycka på 🔒-knappen innan nedräkningen slutar, kommer knapplåset inte att aktiveras.

- i** Timerknappar kan inte användas när knapplåset är på. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

Inaktivering av knapplåset


1. Tryck på  tills  symbolen slocknar på skärmen.



»  Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.

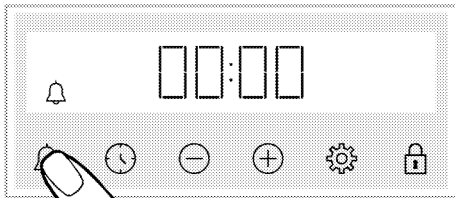
Ställa in larmet

Du kan också använda produktens timer för alla varningar eller påminnelser utom matlagning.

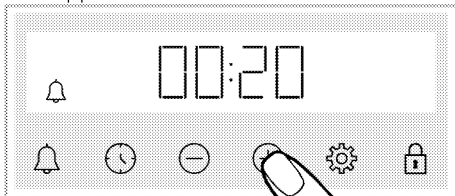
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.

 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.


1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.



2.  Ställ in tiden för larmet med  knapparna.



» Efter att tiden för larmet har ställts in förblir  symbolen tänd och tiden för larmet börjar nedräkningen på skärmen. Om tiden för larmet och tillagning ställs in samtidigt visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att tiden för larmet är klar börjar  symbolen att blinka och ger dig en hörbar varning.

Stänga av larmet

1. I slutet av larmets period ljuder varningsljudet i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa ljudvarningen.



» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

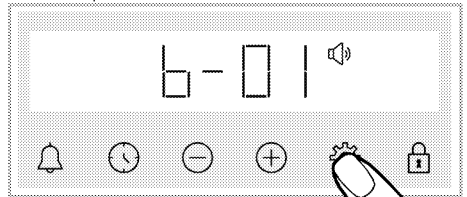
Om du vill avbryta larmet;



1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på  knappen tills den visar "00:00".

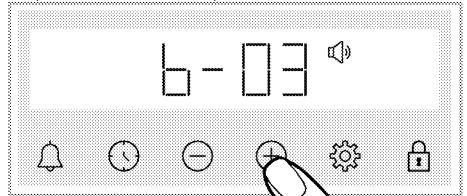
2.  du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivå

1. Tryck på  knappen tills  symbolen visas på skärmen.





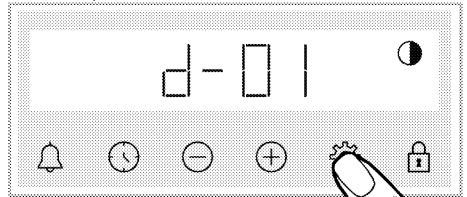
2. Ställ in önskad nivå med / knapparna. (b-01-b-02-b-03)



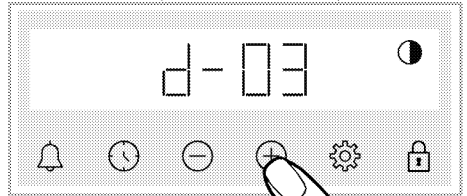
3. Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.


Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på  knappen tills  symbolen visas på skärmen.







2. Ställ in önskad ljusstyrka med / knapparna. (d-01-d-02-d-03)

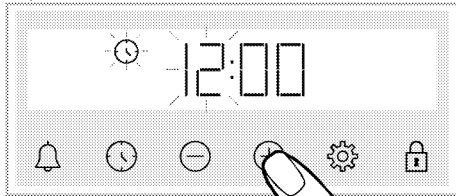


» Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

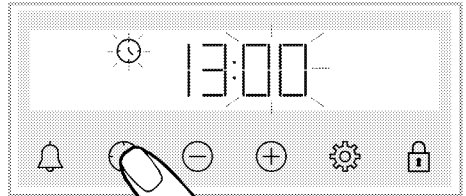
Ändra tid på dagen



På din ugn kan du ändra tiden på dagen som du tidigare har ställt in,

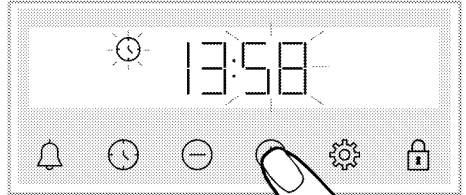
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på /.




3. Tryck  eller  knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på /.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på  eller  knappen.

» Tiden på dagen är inställd och  symbolen släcks på skärmen.

6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats som producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

Allmänna varningar om matlagning i ugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan varmbränningsånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperaturkillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagningstabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god matlagning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under tillagningen.

Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredrar mörk, icke-fastnar och värmebeständiga ware.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningens bordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Formar av metall, keramik och glas förlänger tillagningstiden och baksidan av konditorivaror blir inte jämnt brun.
- Om du använder matlagningspapper under tillagningen kan du få lite brunning på matens bottenyta. I detta fall kan du behöva förlänga din tillagningstid med cirka 10 minuter.
- De värden som anges i kokborden bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i kokborden. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om det är kokt väl inuti men utsidan är klibbig, använd en mindre mängd vätska, minska temperaturen och öka tillagningstiden.

Råd för matlagning bakverk

- Om degen är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.

- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning,

försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.

- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för kokbordet. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat Förslag på matlagning med en enda plåt

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|----------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Kakor i facket | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kakor i mögel | Kaka mögel på tråd grill** | Fläktuppvärmning | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Små kakor | Standardfack* | Fläktuppvärmning | Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill** | Upp- och bottenvärme | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill** | Fläktuppvärmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Kaka | Konditori varor bricka* | Upp- och bottenvärme | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Deg bakverk | Standardfack* | Fläktassisterad botten- /toppvärme | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Standardfack* | Fläktuppvärmning | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Rika bakverk | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standardfack* | Fläktuppvärmning | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Hela bröd | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standardfack* | Fläktuppvärmning | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill** | Upp- och bottenvärme | 2 eller 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Äppelpaj | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill** | Upp- och bottenvärme | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill** | Fläktuppvärmning | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag på matlagning med två brickor

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|--------------|--------------------------------------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Små kakor | 2 _ Standardfack* 4 _ Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 2 _ 4 | Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140 | Modeller med tråd hyllor: 25 ... 40 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 45 |
| Kaka | 2 _ Standardfack* 4 _ Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 2 _ 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Deg bakverk | 1 _ Standardfack* 4 _ Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 1 _ 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Rika bakverk | 2 _ Standardfack* 4 _ Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 2 _ 4 | 180 | 20 ... 30 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Kött, fisk och fjäderfå

Nyckelpunkterna för rostning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av köttjockleken.

- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg nivå hylla i en värmebeständig platta.
- Koka mat som rekommenderas i matlagningsbordet med en enda plåt.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|----------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------------------|---------------------------|
| Biff (hel) / Stek (1 kg) | Standardfack* | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3 | 15 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lamm skaft (1.5 - 2.0 kg) | Standardfack* | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3 | 15 minuter. 250/max, sedan 170 | 110 ... 120 |
| Rostad kyckling (1.8-2 kg) | Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 2 | 15 minuter. 250/max, sedan 190 | 60 ... 80 |
| | Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla | Fläktuppvärmning | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla | "3D" -funktion | 2 | 15 minuter. 250/max, sedan 190 | 60 ... 80 |
| Turkiet (5.5 kg) | Standardfack* | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 1 | 25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|------|---------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
| | Standardfack* | "3D" -funktion | 1 | 25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla | Fläktassisterad botten-/toppvärme | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla | "3D" -funktion | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Rött kött, fisk och fjäderfä kött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut maten. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Detta fack kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillningstabell

| Mat | Tillbehör som ska användas | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|--------------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| Fisk | Tråd grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kyckling bitar | Tråd grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar | Tråd grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Lammkotlett | Tråd grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Stek - (skivad) | Tråd grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Kalvkotlett | Tråd grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vegetabiliskt gratäng | Tråd grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Rostat bröd | Tråd grill | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

Fläkt assisterad låg grill

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|--------------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| Fisk | Tråd grill | Fläkt assisterad låg grill | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Kyckling bitar | Tråd grill | Fläkt assisterad låg grill | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar | Tråd grill | Fläkt assisterad låg grill | 4 | 250 | 30 ... 40 |

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|--------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|--------------|------------------------------------------|---------------------------|
| Biff (hel) / Stek (1 kg) | Tråd grill Placera ett fack på en lägre hylla | Fläkt assisterad låg grill | 3 | 15 minuter. 250, sedan 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Förvärm inte för all grillad mat i detta grillbord.

Testa livsmedel

- Livsmedel i detta kokbord bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Matlagningstabell för testmat

Förslag på matlagning med en enda plåt

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|----------------------|----------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Kort bröd (söt kaka) | Standardfack* | Fläktuppvärmning | Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | Standardfack* | Upp- och bottenvärme | | 3 | 160 |
| Små kakor | Standardfack* | Fläktuppvärmning | Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill** | Upp- och bottenvärme | | 2 | 160 |
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill** | Fläktuppvärmning | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill** | Upp- och bottenvärme | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Äppelpaj | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill** | Fläktuppvärmning | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag på matlagning med två brickor

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|----------------------|----------------------------------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kort bröd (söt kaka) | 2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Små kakor | 2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka* | Fläktuppvärmning | 2 - 4 | Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140 | Modeller med tråd hyllor: 25 ... 40 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 45 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

| Mat | Tillbehör som ska användas | Hyllposition | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) (ca) |
|--------------------------------|----------------------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| Rostat bröd | Tråd grill | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar | Tråd grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytorernas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Easy steam cleaning")
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnsgrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kökysområdet. Rengöring på heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador med emaljta.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av tillbehören

Om inte annat anges i bruksanvisningen ska du inte tvätta produkttillbehören i diskmaskinen.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

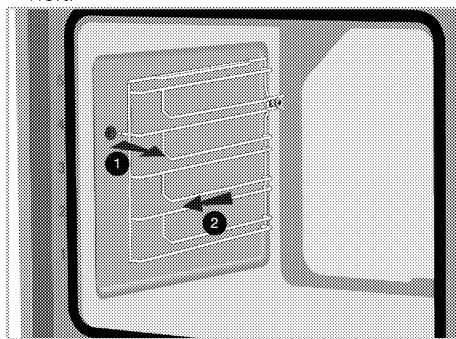
Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information. Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



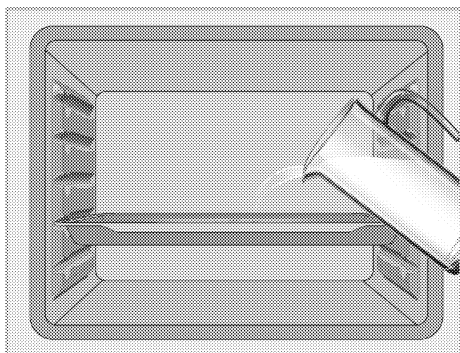
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

Enkel ångrengöring

Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Det säkerställer enkel rengöring eftersom smutsen (om man inte ha väntat för länge) mjukas upp med ångan som bildas inuti ugnen och vattendropparna kondenserar på de inre ytorna av ugnen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten i ugnbrickan och placera brickan på ugnens andra rack.



Rengöring av ugsndörren

- i** Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugsnsluckan och glas.

Du kan ta bort din ugsndörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugsnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

Rengöring av ugsndörren

1. Öppna ugsnsluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

Gångjärnstyp (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Figurerna nedan visar hur man öppnar alla gångjärnstyper.

(A) gångjärn finns i vanliga dörrtyper.

(B) gångjärn finns i mjukt stängande dörrtyper.

(C) gångjärn finns i mjuka öppnings- / stängningsdörrtyper.

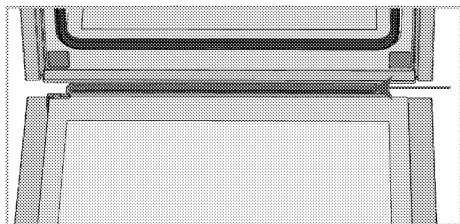
3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100°C i 15 minuter.

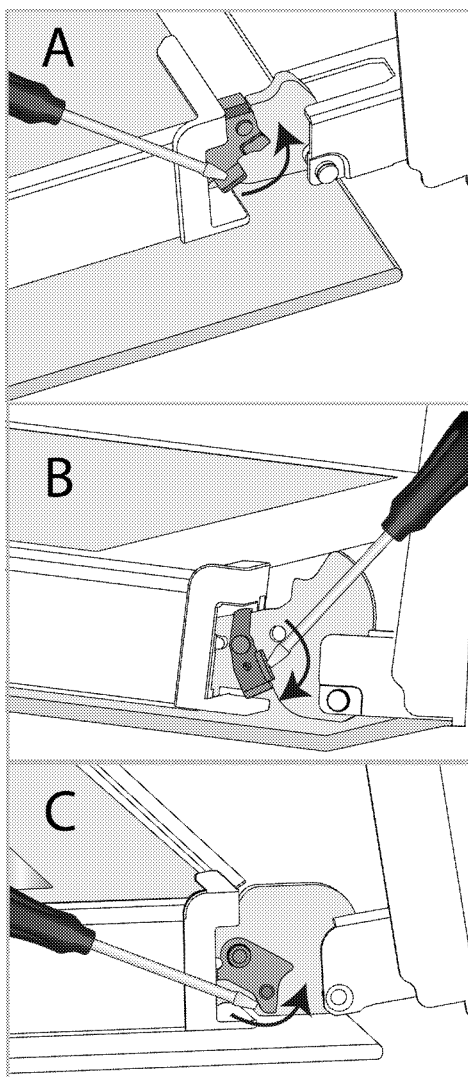
Öppna dörren och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. När du öppnar dörren kommer ånga att komma ut. Detta kan skapa en risk för bränning. Var försiktig när du öppnar ugsnsluckan.

Använd varmt vatten med tvättvätska, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den fästsatta smutsen och torka av den med en torr trasa.

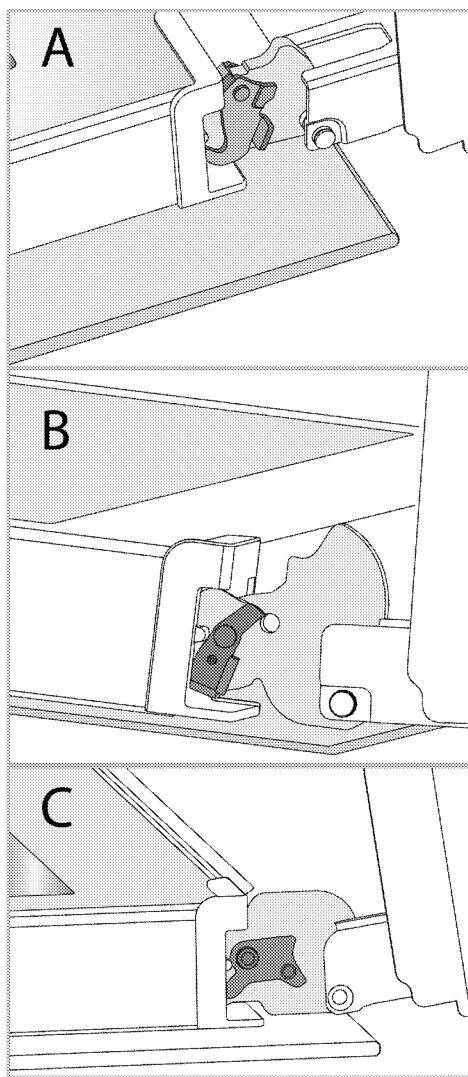
- i** Under det enkla ångrengöringsläget avdunstar vattnet i bassängen vid ugnen för att mjuka lätt bildade rester / smuts i ugsnutrymmet och kondenseras i ugsnutrymmet och det inre glaset på ugsnsluckan, därför kan vatten droppa när ugsnsluckan öppnas. Torka bort kondens så snart ugsnsluckan öppnas.

Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. Efter kondens i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.

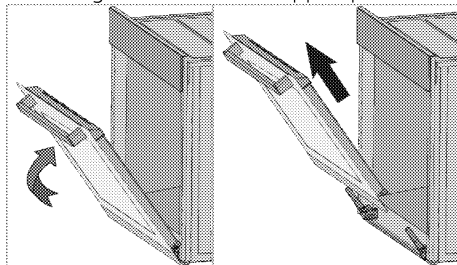




Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge
3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



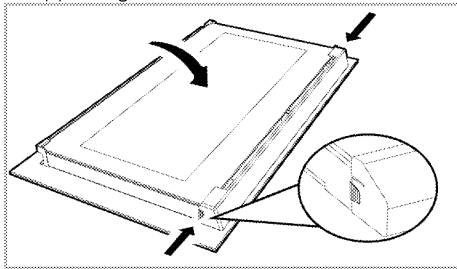
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

i För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

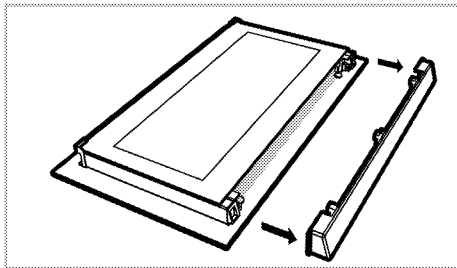
Ta bort det inre glaslet på ugnsluckan

Innerglaslet på det övre värmeelementets ytterdörr kan tas bort för rengöring.

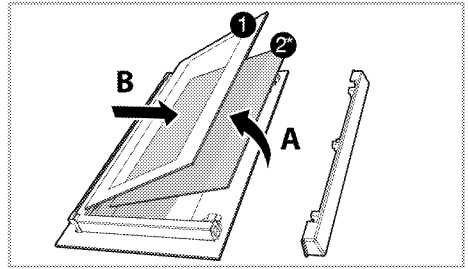
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra plastkomponenten, fäst på ytterdörrens övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaslet (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



1 Innersta glaspanel

2* Inre glaspanel (Det kanske inte finns på din produkt.)

- Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
- Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaslet igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaslet för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaslet (1).
- När du fäster det innersta glaslet (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaslet på det andra innerglaslet. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
- Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

Rengöring av ugnslampan

I händelse av att ugnsdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

Byte av ugnslampa

⚠ Allmänna varningar

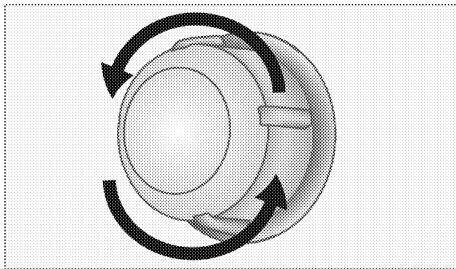
- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på

mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.

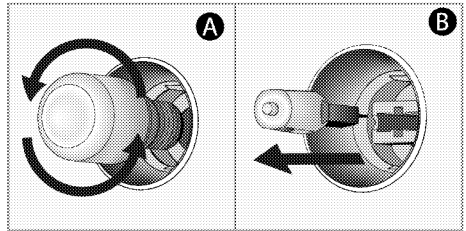
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 ° C.

Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det moturs.



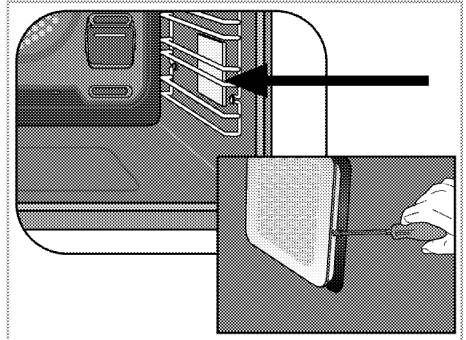
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



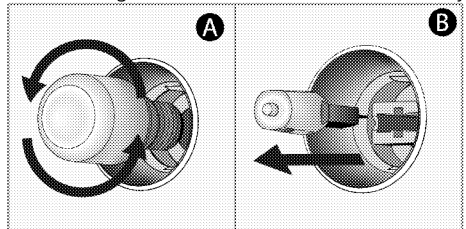
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

Ugnen avger ånga när den används.

- Ånga som tar sig ut under drift är normalt. >>> *Detta är inte något fel.*

Vattendroppar bildas under matlagningen.

- Ångan som uppstår under matlagningen kan kondensera och bilda vattendroppar när den träffar kalla ytor på produkten. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kylning.

- När metalldelarna värms upp kan de expandera och orsaka brus. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkring är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenten på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*

Ugnslampan fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

Ugnen värmer inte.

- Kan inte inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Modeller utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

(modeller med timer) Visning av klocka blinkar eller klocksymbolen är påslagen.

- Ett tidigare strömavbrott har inträffat. >>> *Justera tiden/ stäng av och sedan på produkten igen.*

beko

Вбудована духовка Посібник користувача



UK

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Інструкції з техніки безпеки 4

| | |
|---------------------------------------------------------|----|
| Мета використання..... | 4 |
| Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин | 5 |
| Електрична безпека | 6 |
| Безпека під час транспортування..... | 7 |
| Безпечне встановлення | 8 |
| Безпека використання | 8 |
| Застереження щодо температури | 9 |
| Використання приладдя | 9 |
| Безпека при готуванні | 10 |
| Безпечне обслуговування та очищення | 11 |

2 Екологічні інструкції 12

| | |
|----------------------------------------|----|
| Правила щодо відходів | 12 |
| Утилізація пакувальних матеріалів | 12 |
| Поради з енергозбереження | 12 |

3 Ваш вибір 13

| | |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Опис виробу..... | 13 |
| Знайомство та використання панелі управління виробом..... | 14 |
| Управління піччю | 14 |
| Функції печі..... | 15 |
| Додаткове приладдя | 16 |
| Використання додаткового приладдя | 17 |
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 19 |

4 Перше використання 20

| | |
|--------------------------|----|
| Перше налаштування | 20 |
| Перша чистка..... | 20 |

5 Використання духовки 21

| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| Загальна інформація щодо використання духової шафи | 21 |
| Функціонування блоку управління піччю | 21 |
| Параметри | 24 |

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 27

| | |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Загальні застереження про приготування їжі в духовці..... | 27 |
| Випічка та їжа в духовці | 27 |
| М'ясо, риба та птиця..... | 30 |
| Гриль | 31 |
| Тестові продукти | 32 |

7 Догляд і технічне обслуговування 34

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Загальна інформація щодо очищення | 34 |
| Чищення приладдя | 35 |
| Очищення панелі управління..... | 35 |
| Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі) | 35 |
| Легке чищення парю..... | 36 |
| Очищення дверцят духовки..... | 36 |
| Зняття внутрішнього скла дверцят печі | 38 |
| Чищення лампи печі | 38 |

8 Пошук та усунення несправностей 40

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для

розморожування, запікання, смаження та грилювання їжі.

- Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
 - Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
 - Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими
- можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
 - Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
 - Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
 - Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
 - **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
 - Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
 - Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.

- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутим, розламаним, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може привести до короткого

замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)

- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.
- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою

клейкої стрічки.

Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті

предмети в зоні приготування.

- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.
- Петлі дверцят виробу переміщуються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже

високих температур під час роботи.

- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.



Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на рецітчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди

розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб парочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й

недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

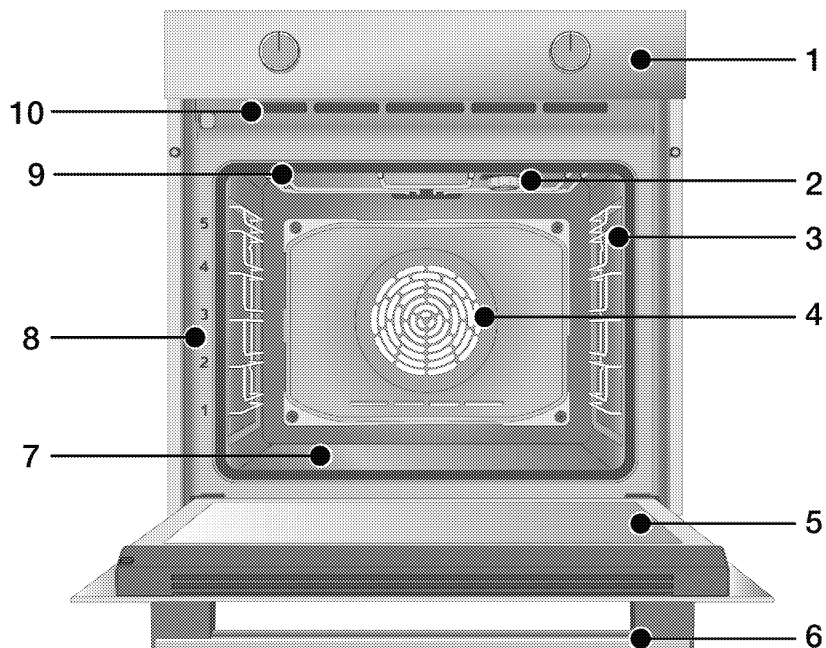
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевною пластиною)
- 5 Дверцята
- 6 Рукотка
- 7 Нижній розігрівач (нижня сталева пластина)
- 8 Положення полицок
- 9 Верхній розігрівач

- 10 Вентиляційні отвори

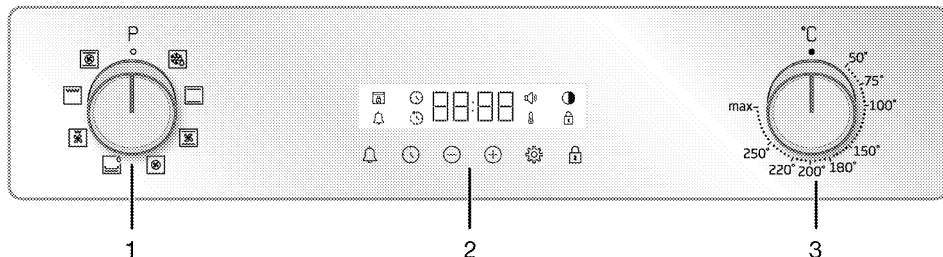
* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнитися від ілюстрації.

** Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Таймер
- 3 Ручка температури

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панель, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка температури

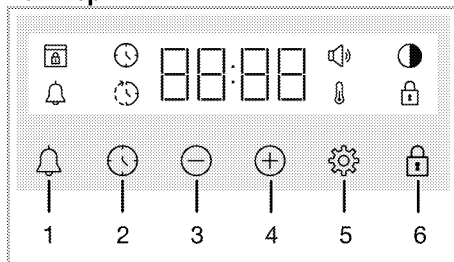
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче встановлених

температур, з'являється позначка температури.

Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок



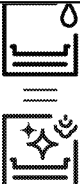





Символи на дисплеї

- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ гучності
- : Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятись від їх розташування у вашому виробі.

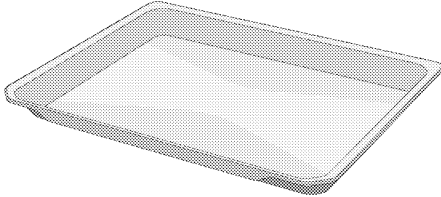
| Позначка функції | Опис функції | Діапазон температур (°C) | Опис та використання |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Робота з вентилятором | - | Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами. |
|  | Верхній і нижній нагрівальні елементи | * | Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко. |
|  | Нагрівання знизу | * | Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою. |
|  | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | * | Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко. |
|  | Нагрівання вентилятором | * | Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць. |
|  | Функція «3D» | * | Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко. |
|  | Повний гриль | * | Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій. |
|  | Малий гриль за допомогою вентилятора | * | Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій. |

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

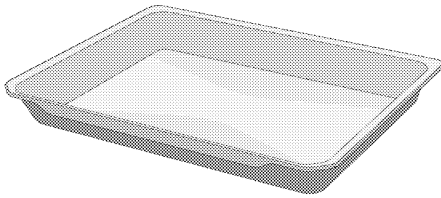
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартний лоток

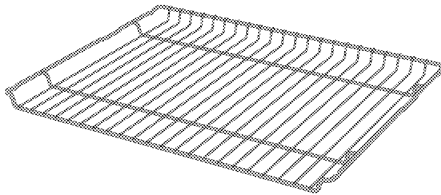
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



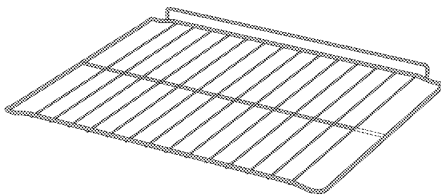
Глибокий лоток

Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

Моделі з дротяними полічками:



Моделі без дротяних полічок:



Дротяний гриль

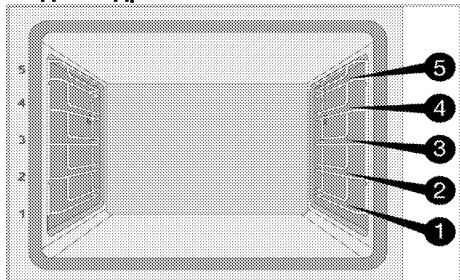
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

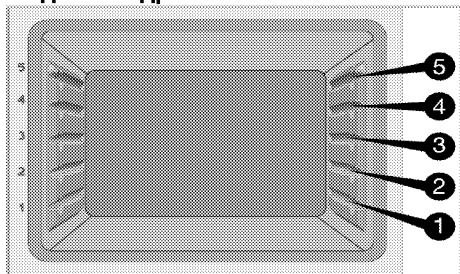
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дротяними полицями



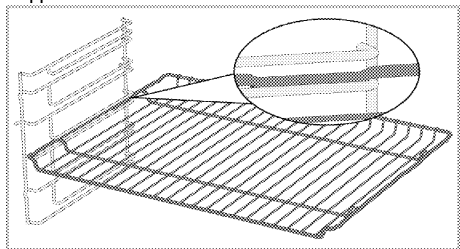
Моделі без дротяних полиць



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування їжі

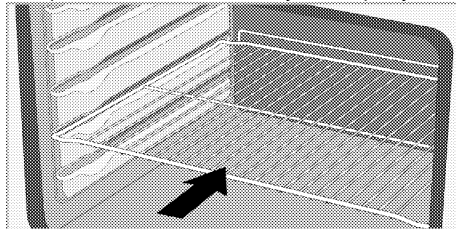
Моделі з дротяними полицями:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних полиць:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.

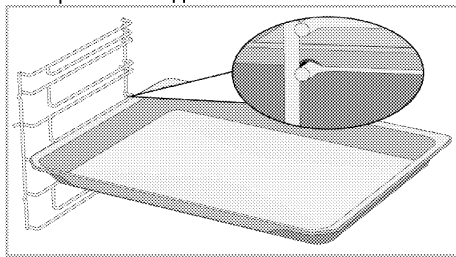


Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

Моделі з дротяними полицями:

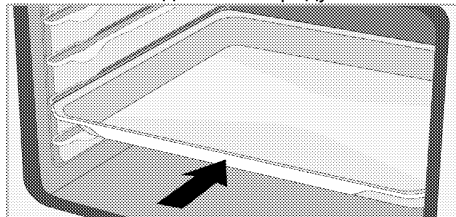
Також важливо правильно розмістити лотки на решітчатих бічних полицях. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.

Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних полиць:

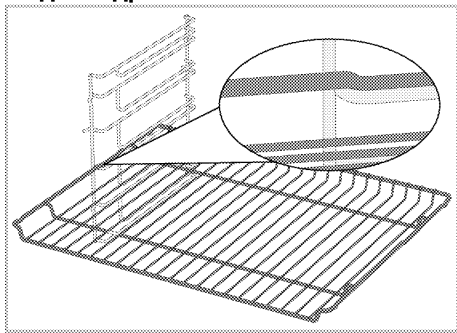
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



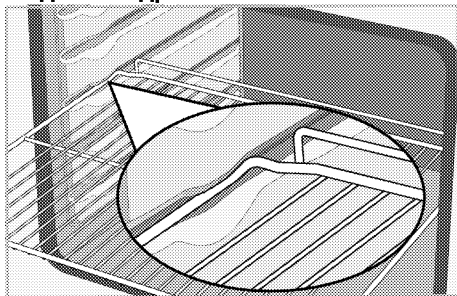
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дротяними полицками

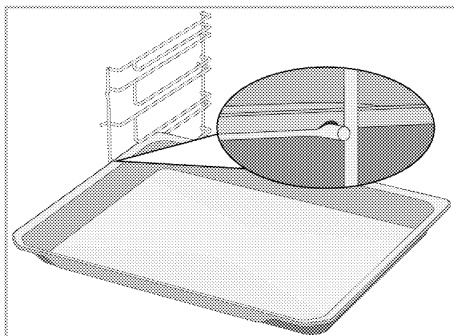


Моделі без дротяних полицчок



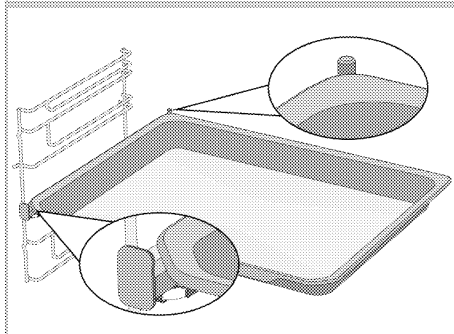
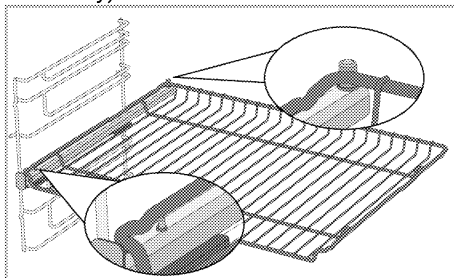
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицками

Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках – Моделі з дротяними полицками та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Габарити установки печі (висота/ширина/глибина) | 590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм |
| Напруга / частота | 220-240 В~; 50 Гц |
| Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі | мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ² |
| Загальне енергоспоживання | 2.6 кВт |
| Тип духовки | Багатофункціональна духовка |

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є).

Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

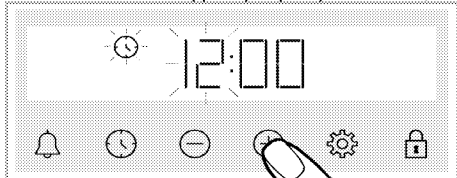
Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перше налаштування

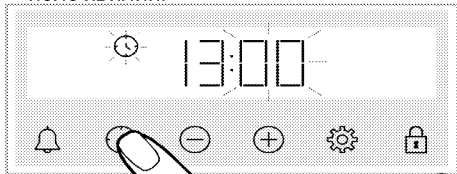
i Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.

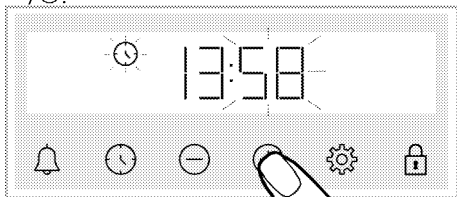
2. Встановіть час доби, торкнувшись +/−.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись +/−.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку або .

» Час доби встановлено, і позначка зникає з екрану.

i Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись кнопки о «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, м'яким засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)


У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

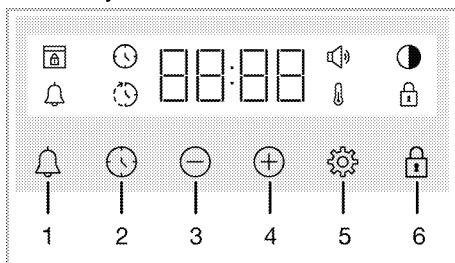
Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час.

Функціонування блоку управління піччю









Загальні застереження для пристрою керування піччю.

- i** Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.
У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
- i** Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
- i** Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.
- i** Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразатиметься час, що залишився.
- i** Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку  протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

-  : Символ часу приготування
-  : Символ закінчення часу приготування*
-  : Символ сигналу попередження
-  : Символ яскравості
-  : Символ блокування кнопок
-  : Символ температури
-  : Символ гучності
-  : Символ блокування дверцят*

* Варюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

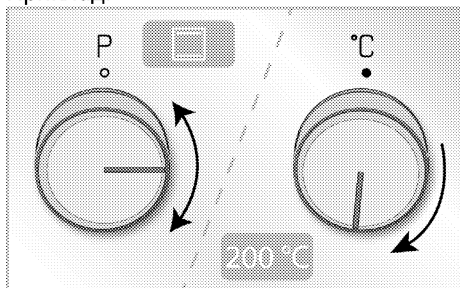
Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.


Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:





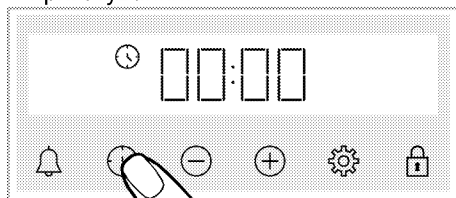
1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.
» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та





відобразиться на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимкати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).



Готування з встановленням часу приготування.

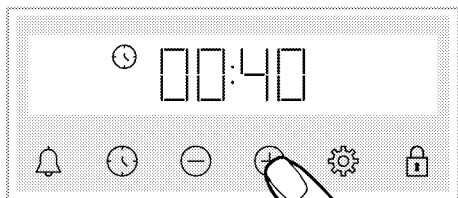
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



-  Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок / .



3. Встановіть час готування за допомогою кнопок / .




i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру рукою регулятора температури.

» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою.

Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.



5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал

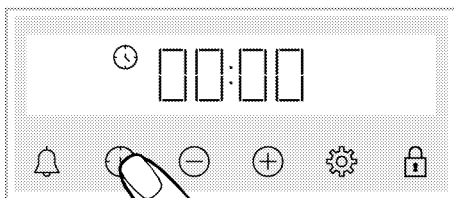
6. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.



Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час: (Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.)


Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

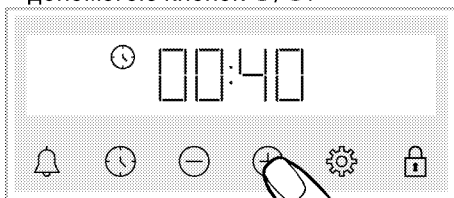
1. Виберіть функцію для приготування їжі.

2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.






i Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .

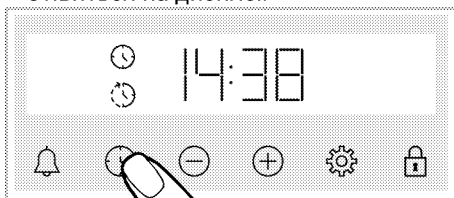
3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .




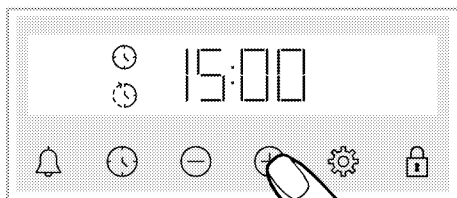
i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.




» Після встановлення часу приготування, позначка  постійно відображається на екрані.

4. Тисніть на  поки позначка  часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.





5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок .




» Після встановлення часу завершення приготування, позначка  та позначка  протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка  зникне.

6. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.

7. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал



8. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

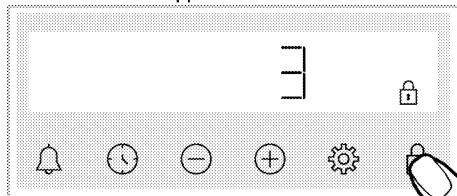
 Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.



Параметри



Активація блокування кнопок


Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.






» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка блиматиме .

 Якщо ви перестанете тиснути кнопку  до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.

 Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок On. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.

» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.



Встановлення сигналу

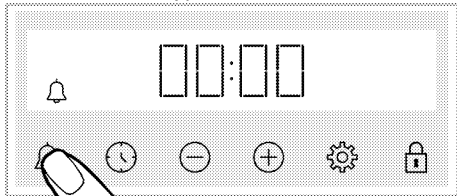
Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.




Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений

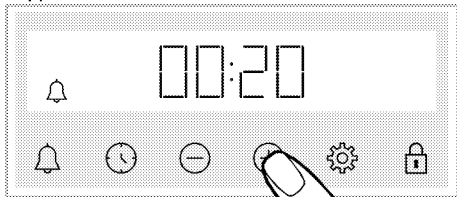
вами, міне, пролунає звуковий сигнал попередження.


i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.


1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок  / .



» Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться коротший час.




3. Після спливання часу сигналу, позначка  почне блимати та лунає звуковий сигнал.


Вимкнення сигналу

1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунає сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.

» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

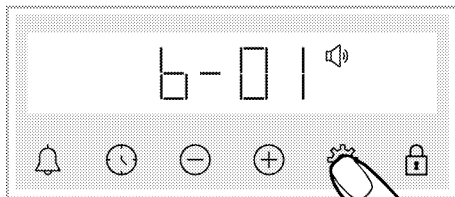
Якщо ви хочете скасувати сигнал:



1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».

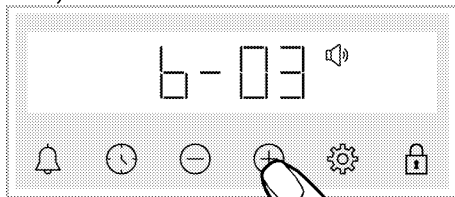
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .




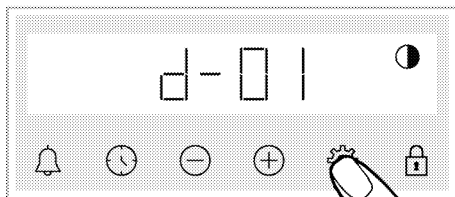
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок  / . (**b-01-b-02-b-03**)





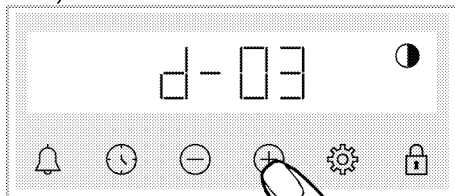
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.


Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .







2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок  / . (**d-01-d-02-d-03**)

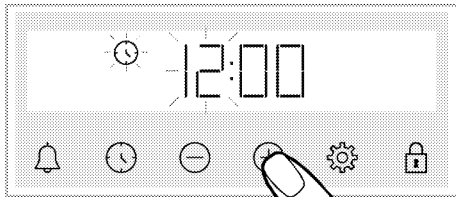


» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

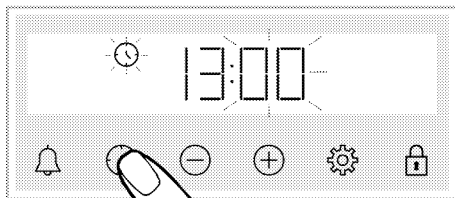
Зміна часу доби



На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

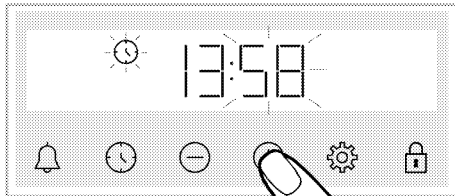
1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись  / .






3. Натисніть на кнопки, щоб активувати поле хвилин.  



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись  / .



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  або .
- » Час доби встановлено, і позначка  зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'являтися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробіть приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір

перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя вироба для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищить температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час

приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, оліїної, ячної та йогуртової суміші.

- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Торти в лотку | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Торти в формі | Форма для торта на дротяному грилі** | Нагрівання вентилятором | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Маленькі торти | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | Моделі з дротяними полицками: 3 | 150 | 25 ... 35 |
| | | | Моделі без дротяних полицок: 2 | | |
| Бісквіт | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі** | Нагрівання вентилятором | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Печиво | Лоток для тістечок* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 3 | 170 | 20 ... 30 |

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| Тістечко з тіста | Стандартний лоток* | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Пірог | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Цілісний хліб | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Лазанья | Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 або 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі** | Нагрівання вентилятором | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Піца | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі торти | 2 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 2 – 4 | Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140 | Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45 |
| Печиво | 2 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Тістечко з тіста | 1 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|--------|-------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| Пирог | 2 –Стандартний лоток* 4 –Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| Стейк (цілий) / Смажений (1 кг) | Стандартний лоток* | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3 | 15 хв 250/max, потім 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг) | Стандартний лоток* | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3 | 15 хв 250/max, потім 170 | 110 ... 120 |
| Смажена курка (1.8-2 кг) | Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2 | 15 хв 250/max, потім 190 | 60 ... 80 |
| | Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку | Нагрівання вентилятором | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку | Функція «3D» | 2 | 15 хв 250/max, потім 190 | 60 ... 80 |
| Індичка (5.5 кг) | Стандартний лоток* | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 1 | 25 хв 250/max, потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Стандартний лоток* | Функція «3D» | 1 | 25 хв 250/max, потім 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|--------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| Риба | Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку | Функція «3D» | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі верхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицку, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

| Страви | Акcesуар для використання | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| Риба | Дротяний гриль | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Шматочки курки | Дротяний гриль | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки | Дротяний гриль | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Відбивна з баранини | Дротяний гриль | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Стейк - (нарізаний) | Дротяний гриль | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Відбивна з телятини | Дротяний гриль | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Овочевий гратен | Дротяний гриль | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Підсмажений хліб | Дротяний гриль | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

Перевіряйте шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Малий гриль за допомогою вентилятора

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Риба | Дротяний гриль | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Шматочки курки | Дротяний гриль | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки | Дротяний гриль | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Стейк (цілий) / Смажений (1 кг) | Дротяний гриль Поставте один лоток на нижню полицку | Малий гриль за допомогою вентилятора | 3 | 15 хв 250, потім 180 ... 190 | 90 ... 110 |

На цьому гриль-столі попередньо не розігрівайте жодні страви.

Тестові продукти

• Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до

стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Стіл для приготування страв на пробу

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Пісочне печиво (солодке печиво) | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Маленькі торти | Стандартний лоток* | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Стандартний лоток* | Нагрівання вентилятором | Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Бісквіт | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі** | Нагрівання вентилятором | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2 | 180 | 50 ... 70 |

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|--------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі** | Нагрівання вентилятором | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

| Страви | Акcesуар для використання | Робоча функція | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пісочне печиво (солодке печиво) | 2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Маленькі торти | 2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок* | Нагрівання вентилятором | 2 - 4 | Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140 | Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45 |

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

| Страви | Акcesуар для використання | Положення полицки | Температура (°C) | Час приготування (хв) (приблизно) |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| Підсмажений хліб | Дротяний гриль | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки | Дротяний гриль | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.

- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення паром, ви можете зробити легке очищення паром від легких непотійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення паром»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для

скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.

- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна

пошкодити панель управління та ручки.

- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтесь кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

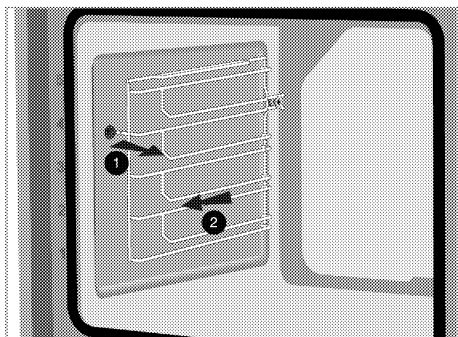
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчасті полки:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.



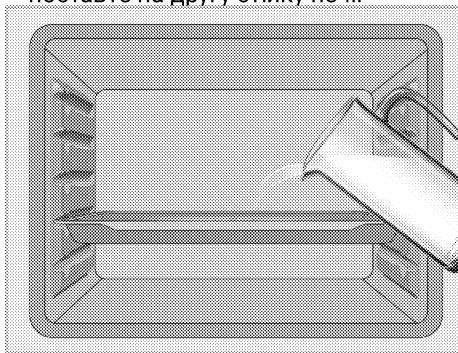
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення парою

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



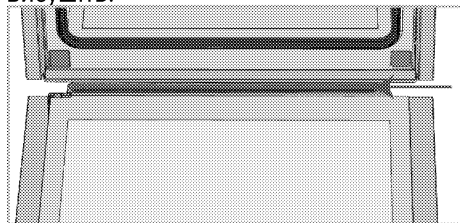
3. Встановіть духовку на режим легкого очищення парою і ввімкніть на 15 хвилин при 100 ° С.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з м'якою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Зняття дверцят печі

1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч,

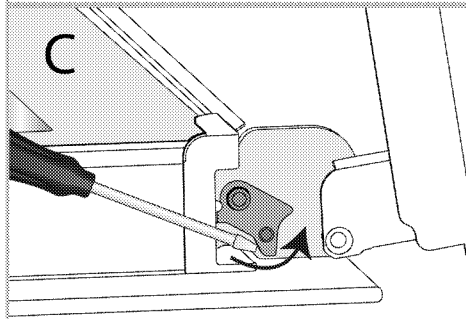
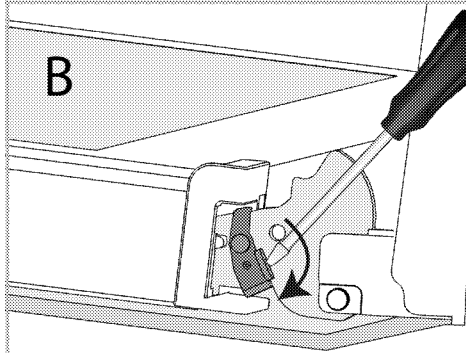
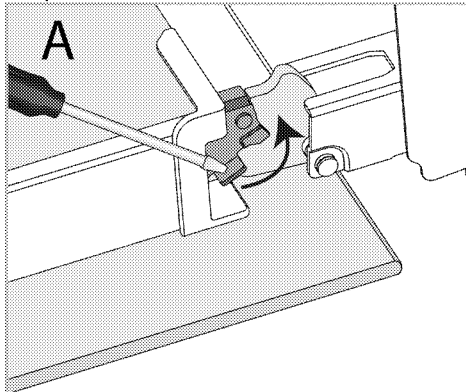
натиснувши вниз, як показано на малюнку.

Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

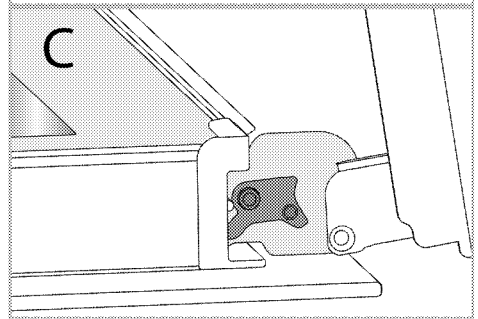
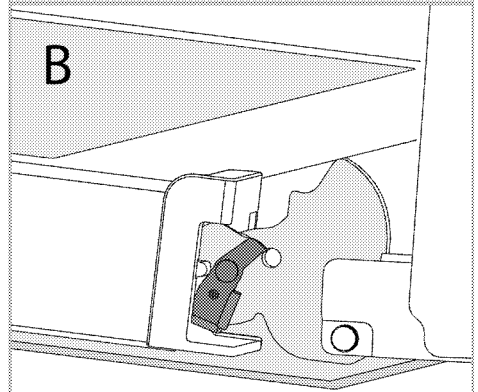
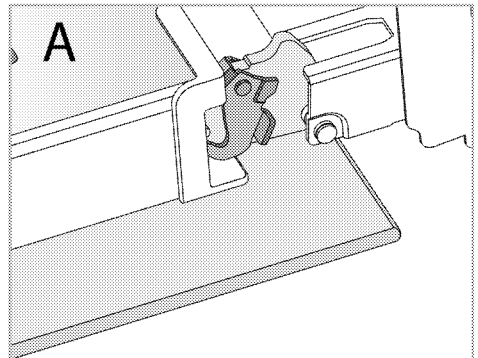
(А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(В) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

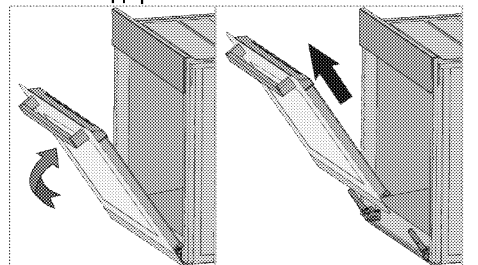
Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.



Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення
3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



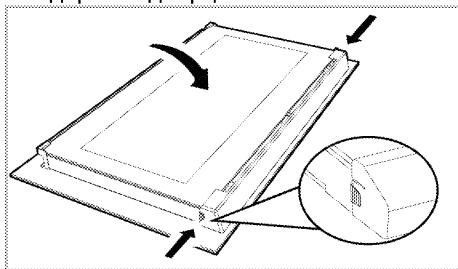
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

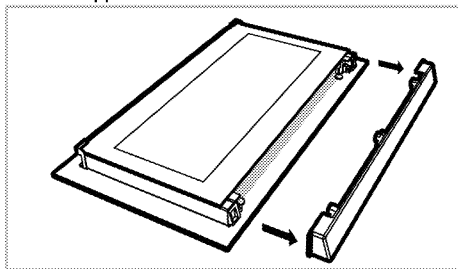
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

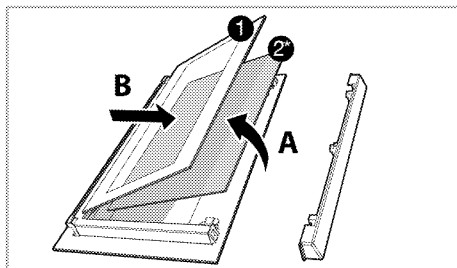
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



1 Сама остання внутрішня скляна панель
2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).

5. Перший крок перегрупування дверей – зібрати внутрішнє скло (2).

Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).

6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.

7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

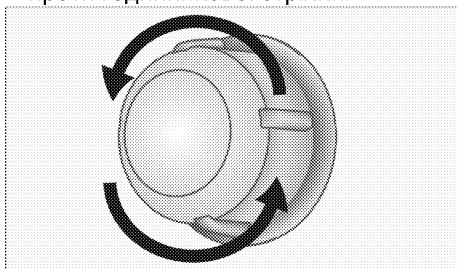
Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи – допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 °С.

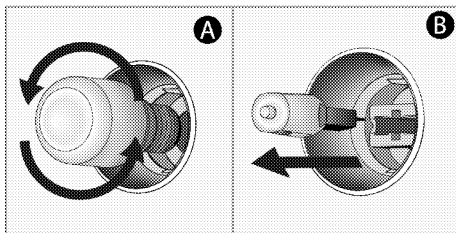
Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) – витягніть її, як

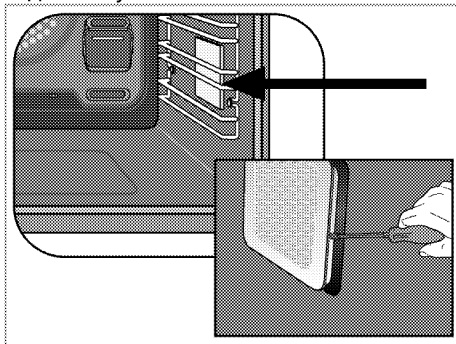
показано на зображенні та замініть її новою.



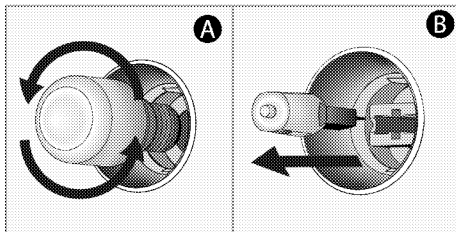
4. Установіть скляну кришку.

Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчаті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.
4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) – витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчаті полиці.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

• Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

• Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

• При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.