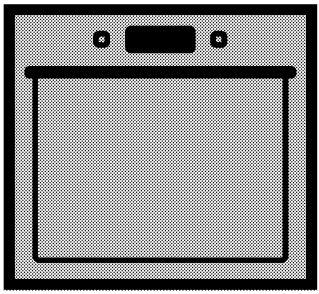
Ankastre fırın

Kullanma kılavuzu



BIM25400XPS

TR | HR | DA

285.4439.20/R.AD/20.11.2017/6-3

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine verirseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

Elektrik çarpmasına karşı uyarı.

Yangın tehlikesine karşı uyarı.

Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

Genel güvenlik....4
Elektrik güvenliği....4
Ürün güvenliği....5
Kullanım amacı....7
Çocuklar için güvenlik....7
Atık ürünün elden çıkarılması....8
Ambalaj bilgisi....8

2 Ürününüz 9

Genel görünüm....9
Teslimat kapsamı....10
Teknik özellikler....11

3 Kurulum 12

Kurulum için doğru yer....12
Kurulum ve bağlantılar....15
Gelecekteki taşıma işlemleri....16

4 Ön hazırlık 17

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler....17
İlk kullanım....17
Saat ayarı....17
İlk temizlik....17
İlk ısıtma....17

5 Fırının kullanılması 19

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler....19
Elektrikli fırının kullanılması....19
Çalışma modları....19
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması....22
Pişirme süreleri tablosu....26
Izgaranın çalıştırılması....27
Izgara pişirme süreleri tablosu....27

6 Bakım ve temizlik 28

Genel bilgiler....28
Kontrol panelinin temizlenmesi....28
Fırın içinin temizlenmesi....28
Fırın kapağının sökülmesi....29
Kapak iç camının yerinden çıkarılması....30
Fırın lambasının değiştirilmesi....31

7 Sorun giderme 32

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
  Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
  Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse,kullanma kılavuzu,ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliği

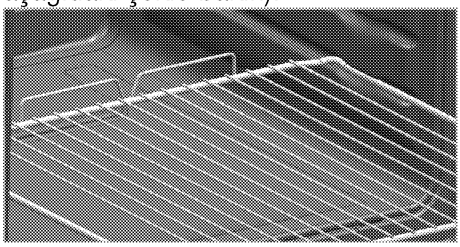
- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

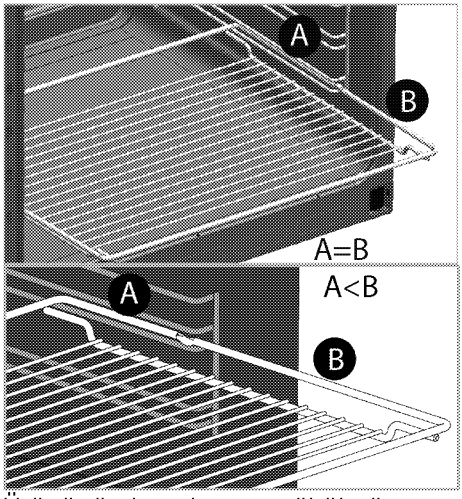
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
  Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).





- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.bkz.*Teslimat kapsamı, sayfa 10*.
- Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.
- Kendi kendini temizleme sırasında, yüzeyler standart kullanımdakinden daha sıcak olur. Çocukları uzak tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

Ürünün yanma güvenirliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması

Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

RoHS Yönergesine uygunluk:

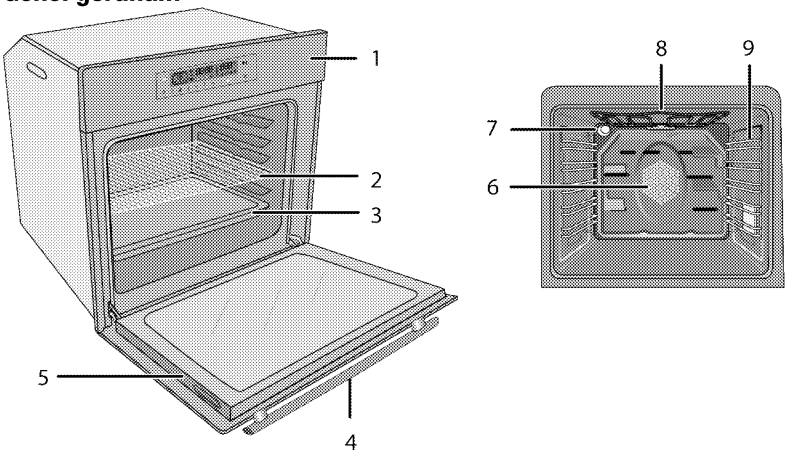
Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

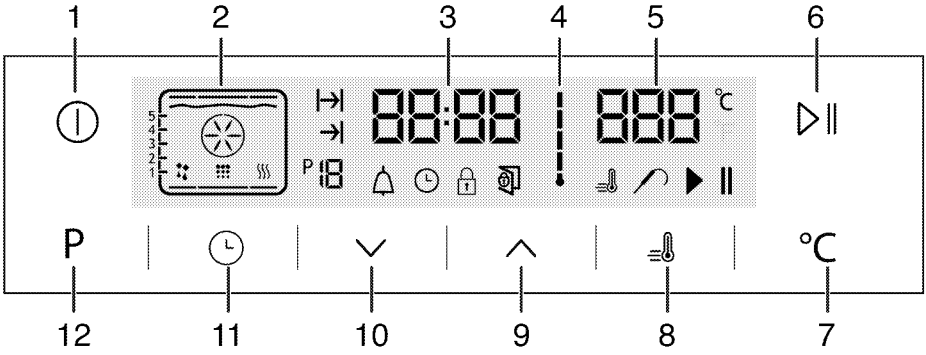
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



1 Kontrol paneli
2 Tel ızgara
3 Tepsi
4 Tutamak
5 Kapak
6 Fan motoru (sac arkasında)
7 Lamba
8 Üst ısıtıcı
9 Raf konumları

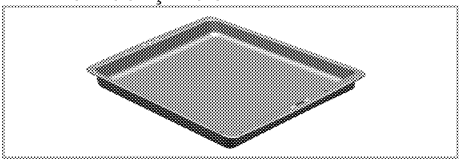


1 Açma/Kapatma tuşu
2 Fonksiyon ekranı
3 Güncel saat göstergesi alanı
4 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
5 Sıcaklık gösterge alanı
6 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
7 Sıcaklık ayar tuşu
8 Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
9 Artı tuşu
10 Eksi tuşu
11 Ayarlama tuşu
12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

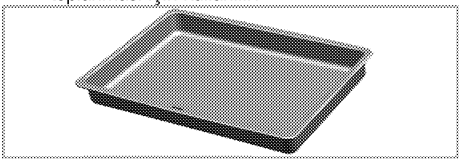
Teslimat kapsamı

Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

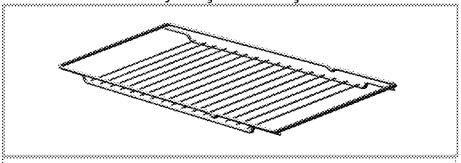
1. Kullanma Kılavuzu
2. Fırın tepsisi
   Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.

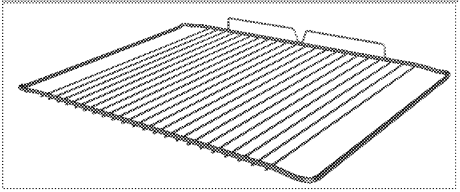


3. Derin tepsi
   Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.

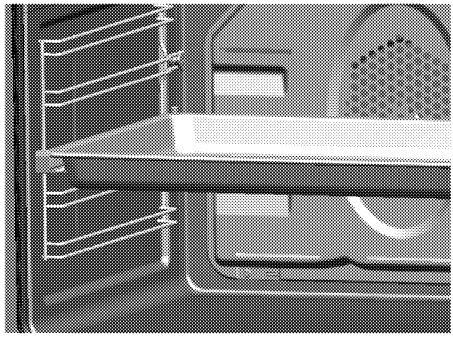


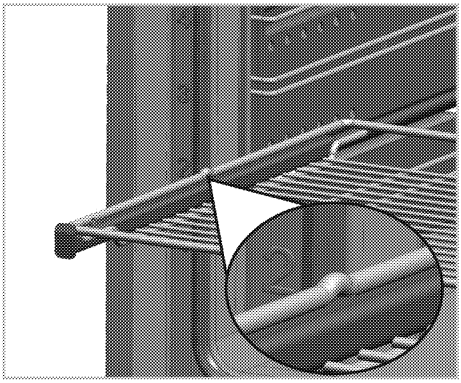
4. Tel ızgara
   Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.





5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
   (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)
   Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.
   Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.





Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.1 kW
Kullanılacak sigorta	16 A
Kablo tipi/kesiti	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

** Bkz. *Kurulum, sayfa 12*.

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gerekir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI:
Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

UYARI:
Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.
Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

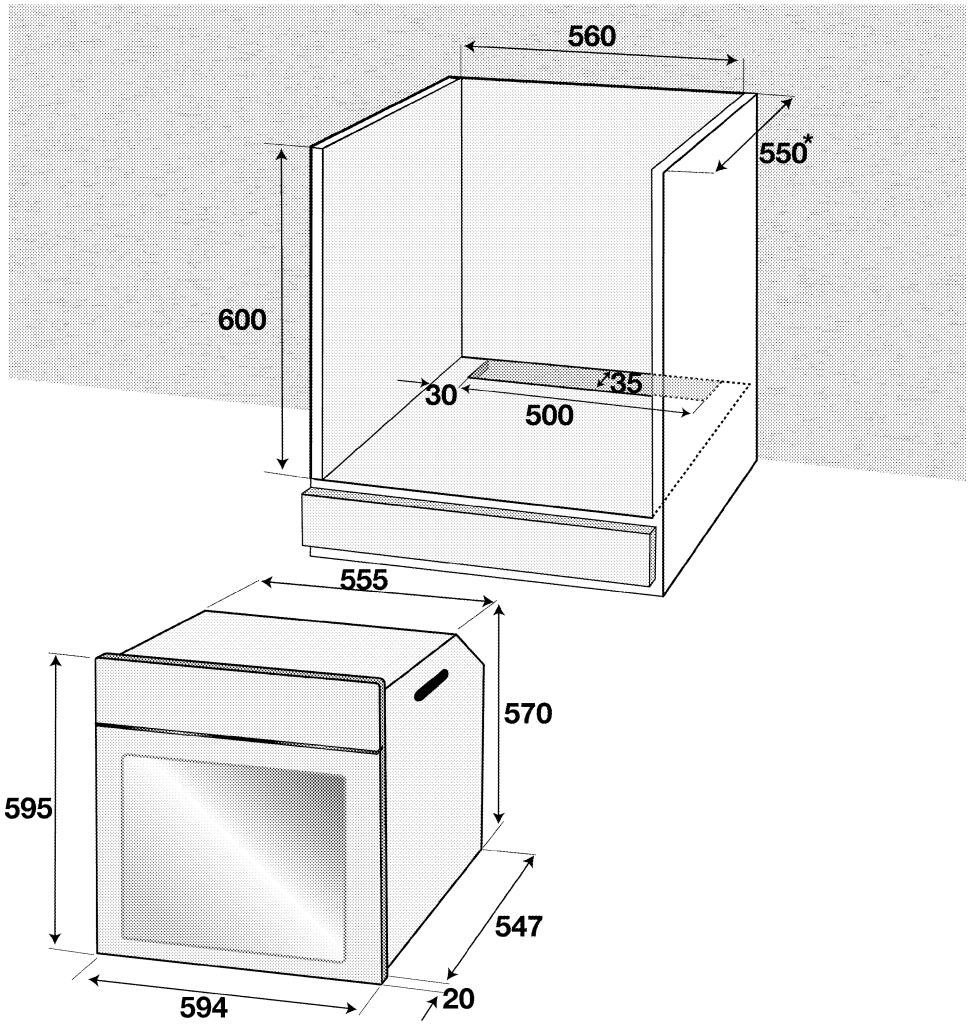
Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindendir).

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

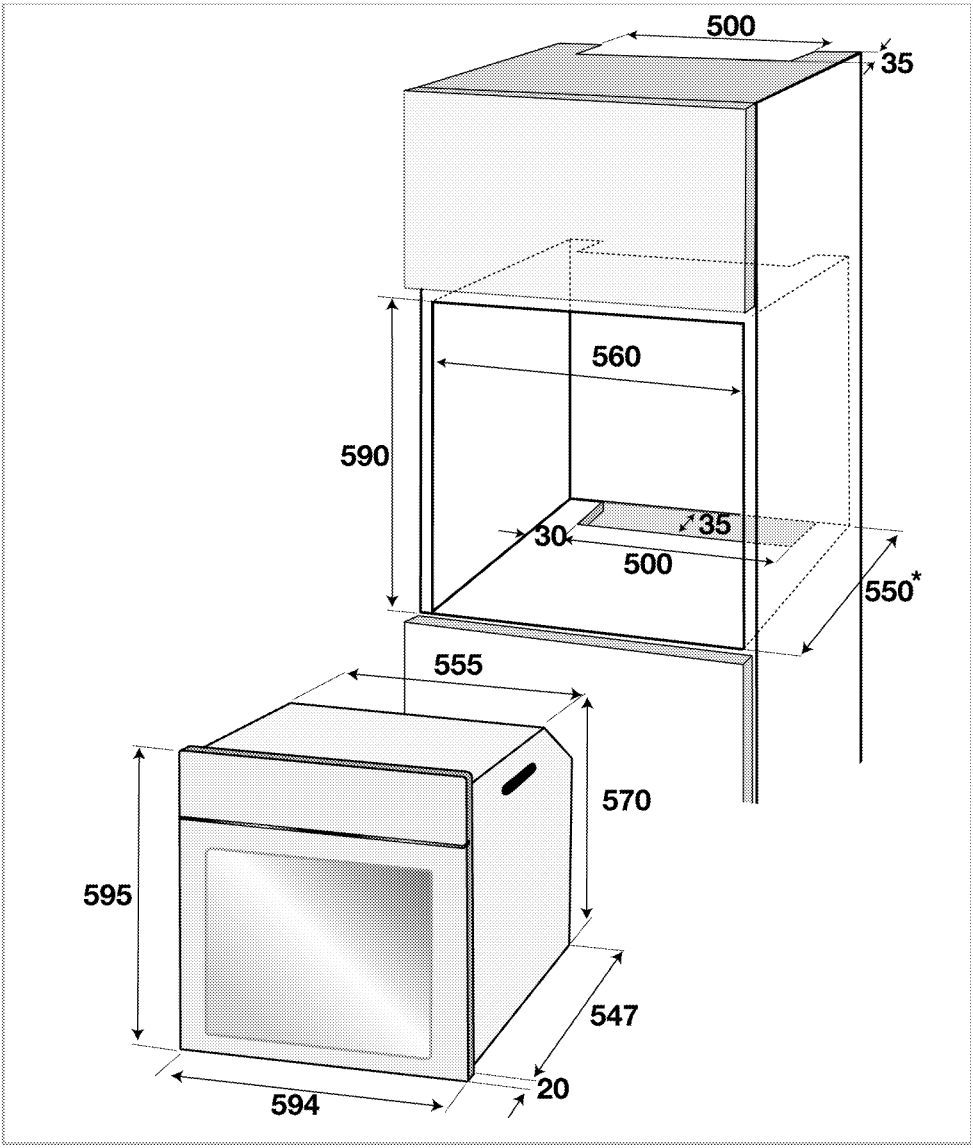
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.

UYARI:
Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI:
Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

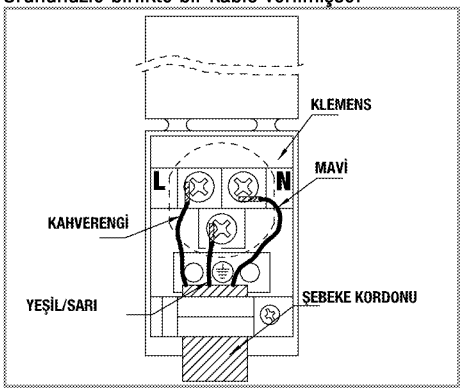
Elektrik kablosunun bağlanması

Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

1. Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigorta, hat emniyet şalteri, kontaktör) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre ürüne bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmişse:



2. Tek fazlı bağlantı için, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

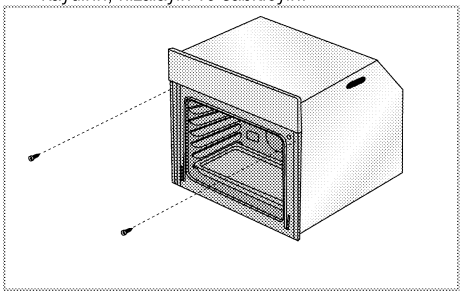
- Kahverengi/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) ⏚ (Topraklama)

» veya

- Gri/Siyah kablo = L (Faz)
- Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E) ⏚ (Topraklama)

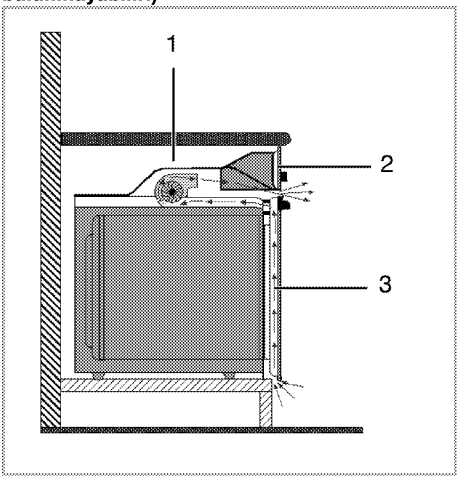
Ürünün yerine monte edilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)



1 Soğutma fanı
2 Kontrol paneli
3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.

Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder. Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

4 Ön hazırlık

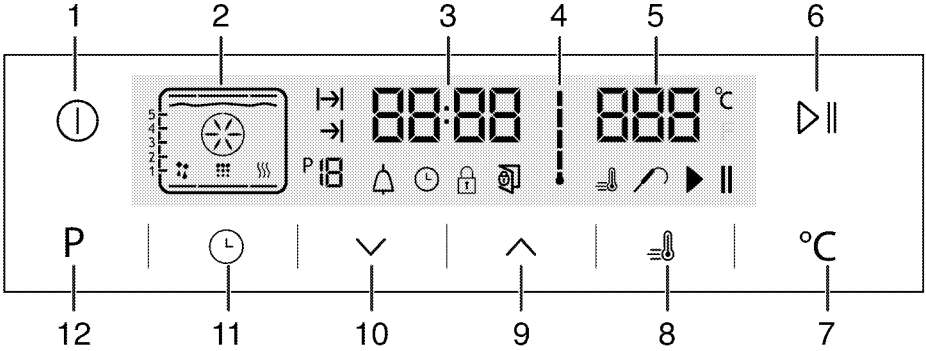
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk kullanım

Saat ayarı



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Fonksiyon ekranı
3 Güncel saat göstergesi alanı
4 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
5 Sıcaklık gösterge alanı
6 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
7 Sıcaklık ayar tuşu
8 Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
9 Artı tuşu
10 Eksi tuşu
11 Ayarlama tuşu
12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

1. Fırın ilk çalıştırıldığında 🕒 sembolü yanar, ^ /v tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.
2. Ayarı 🕒 sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.

Günün saati ayarlı değil ise saat göstergesi 12:00 dan itibaren artmaya başlar. Günün saatinin ayarlı olmadığını bildirmek için 🕒 sembolü yanar. Saat ayarlandıktan sonra kaybolur.

İlk temizlik

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.
Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

UYARI
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*

İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

UYARI
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

UYARI:
Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

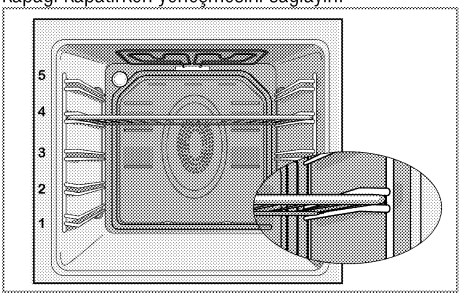
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Elektrikli fırının kullanılması

Elektrikli fırının kapatılması

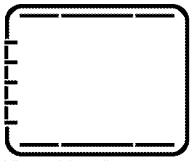
Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın.



Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

1. Üst ve alt ısıtma

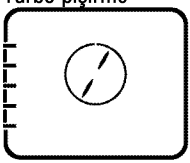


Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.
Ekranda, uygun raf konumu görünür.

2. Fan destekli alt/üst ısıtma

Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsiyle pişirme yapın.

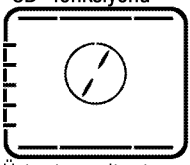
3. Turbo pişirme



Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır.
Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.

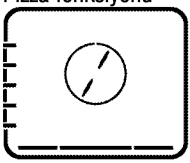
Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.

4. "3D" fonksiyonu



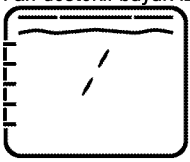
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

5. Pizza fonksiyonu



Alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

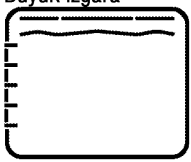
6. Fan destekli büyük ızgara



Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

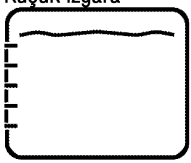
7. Büyük ızgara



Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

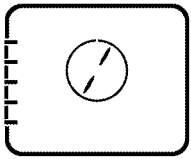
8. Küçük ızgara



Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Izgara, et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.

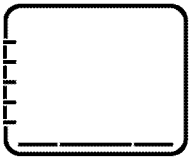
- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

9. Ekonomik Fanlı



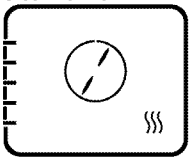
Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Turbo Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.
Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir.

10. Alt ısıtma



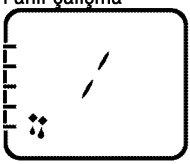
Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

11. Sıcak tutma



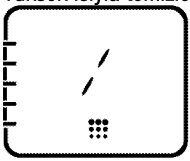
Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

12. Fanlı çalışma



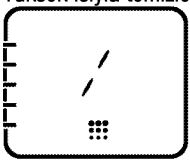
Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

13. Yüksek ısıyla temizleme - ekonomik mod



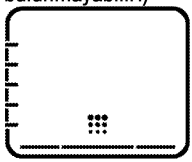
Yüksek ısıda, fırının kendi kendini temizlemesi sağlanır. Az kirli fırınlar için önerilir. Bu fonksiyon için temizlik kısmındaki açıklamaları okuyun. Bkz. *Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme, sayfa 29*.

14. Yüksek ısıyla temizleme



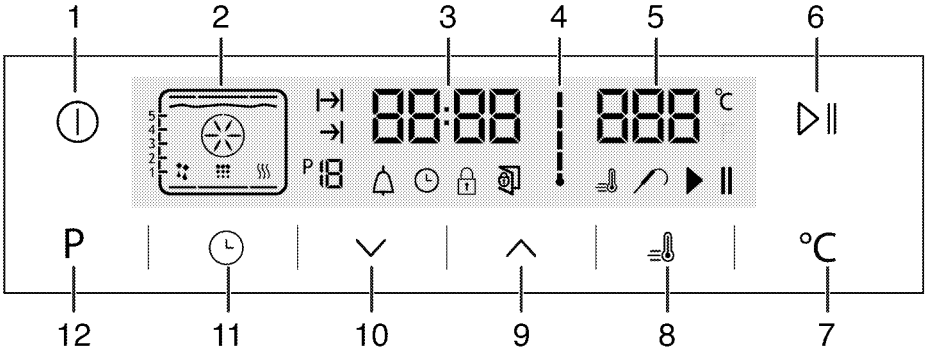
Yüksek ısıda, fırının kendi kendini temizlemesi sağlanır. Bu fonksiyon için temizlik kısmındaki açıklamaları okuyun. Bkz. *Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme, sayfa 29*.

15. Kolay buharlı temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



Bu fonksiyon fırın içerisindeki kirlerin(uzun süredir kalmayan) yumuşayıp kolayca temizlenmesini sağlar. Kolay buharlı temizleme için temizlik bölümüne bakın.

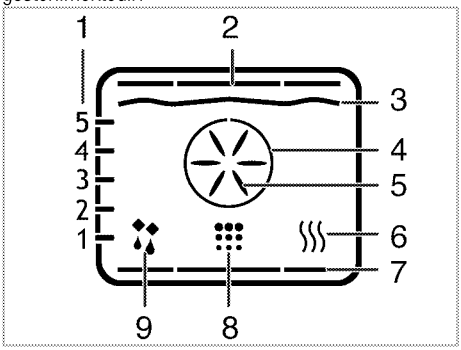
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Fonksiyon ekranı
3 Güncel saat göstergesi alanı
4 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
5 Sıcaklık gösterge alanı
6 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
7 Sıcaklık ayar tuşu
8 Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
9 Artı tuşu
10 Eksi tuşu
11 Ayarlama tuşu
12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

: Pişirme Süresi sembolü
: Pişirme Bitiş Süresi sembolü
: Fonksiyon numarası
: Alarm simgesi
: Saat sembolü
: Tuş kilidi sembolü
: Açık kapı uyarı sembolü
: Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
: Et Probu sembolü
: Pişirme duruş sembolü
: Pişiriyor sembolü

Fonksiyon tablosu:
Fonksiyon tablosunda; fırınınızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir.



1 Raf konumları
2 Üst ısıtıcı
3 Izgara ısıtıcısı
4 Turboısıtıcısı
5 Turbo fan
6 Sıcak tutma
7 Alt ısıtıcı
8 Temizleme konumu
9 Fanlı çalışma konumu

Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!

Fonksiyon tablosu	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Üst ve alt ısıtma	200	40-280
Fan destekli alt/üst ısıtma	175	40-280
Fan destekli pişirme	180	40-280
"3D" fonksiyonu	205	40-280
Pizza fonksiyonu	210	40-280
Fan destekli büyük ızgara	200	40-280
Büyük ızgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtma	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100

Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi, sıcak tutma dışındaki konumlarda güvenlik nedeniyle 6 saat ile sınırlandırılmıştır. Elektrik kesintisi halinde, yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

Herhangi bir ayar yapılırken, saat üzerindeki ilgili semboller yanıp sönerler.

Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

Fırın kapalı olsa dahi, kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Fırının çalıştırılması

1. ⏻ tuşuna yaklaşık 2 sn dokunarak fırını açın.

» Fırın açıkdıktan sonra ekrana ilk çalışma fonksiyonu gelir. Ekran bu durumdayken sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve Booster (hızlı ısıtma) fonksiyonu ayarlanabilir.

Bu ekranda fırınla ilgili herhangi bir ayar yapılmazsa, fırın, 20 saniye içerisinde kendiliğinden kapanır.

Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu seçilecek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol yaparak pişirme yapabilirsiniz.

1. ⏻ tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ∧ / ∨ tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcalıkta değişiklik yapmak isterseniz, ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.

» ℃ sembolü yanıp söner.

4. ∧ / ∨ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu uygun ise ▶ ‖ tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda ▶ sembolü görünür.

» Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.

8. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi bitirmek için tekrar ▶ ‖ tuşuna dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

» Fırın pişirmeyi sonlandırır ve ekranda ‖ sembolü görünür.

9. ⏻ tuşuna yaklaşık 2 sn. dokunarak fırını kapatın.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. ⏻ tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ∧ / ∨ tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcalıkta değişiklik yapmak isterseniz, ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.

» ℃ sembolü yanıp söner.

4. ∧ / ∨ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Pişirme süresi için ekranda ↦| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
7. ∧ / ∨ tuşlarına dokunarak pişirme süresini ayarlayın. 🕒 tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra ↦| sembolü ekranda sürekli görünecektir.

8. Yemeğinizi fırına koyun.

9. Sıcaklık, çalışma fonksiyonu ve pişirme süresi uygun ise ▶ || tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda ▶ sembolü görünür.

» Fırın ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

» Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Ayarlanan pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.

10. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" görünür ve alarm çalar.
11. Alarmı susturmak için herhangi bir tuşa dokunun.

» Alarm kesilir, fırın pişirmeyi otomatik olarak durdurur.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayarak fırının otomatik olarak çalışmasını ve kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. ⏻ tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ∧ /∨ tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcalıkta değişiklik yapmak isterseniz, ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.

» ℃ sembolü yanıp söner.

4. ∧ /∨ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Pişirme süresi için ekranda |→| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
7. ∧ /∨ tuşlarına dokunarak pişirme süresini ayarlayın. 🕒 tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra |→| sembolü ekranda sürekli görünecektir.

8. Pişirme bitiş saati için ekranda →| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
9. ∧ /∨ tuşlarına dokunarak pişirme saatini ayarlayın. 🕒 tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra →| sembolü ekranda sürekli görünecektir.

10. Yemeğinizi fırına koyun.
11. Sıcaklık, çalışma fonksiyonu, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati uygun ise ▶ || tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda ▶ sembolü görünür.

» Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden, pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlıyacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Ayarlanan pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz

12. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" görünür ve alarm sinyali verilir.
13. Alarmı susturmak için herhangi bir tuşa dokunun.

» Alarm kesilir, fırın pişirmeyi otomatik olarak durdurur.

Sadece pişirme süresi veya pişirme süresiyle birlikte pişirme bitiş saati ayarı yaptıktan sonra, iptal etmek isterseniz, pişirme süresini sıfırlamanız gerekir.

Booster (Hızlı ön ısıtma) ayarının yapılması

Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için, Booster (Hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.

Buz çözme,eko-fanlı pişirme/fan destekli yavaş pişirme, sıcak tutma ve temizleme konumlarında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

1. Yemeğize özel sıcaklık, çalışma fonksiyonu, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ayarladıktan sonra 🌡 tuşuna dokunun.

» 🌡 sembolü sürekli görünür ve booster (Hızlı ön ısıtma) ayarı etkinleşir.

» Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra Booster sembolü söner ve fırın Booster öncesi seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.

2. Booster fonksiyonunu iptal etmek için, yine 🌡 tuşuna dokunun.

» 🌡 sembolü kaybolur ve booster (Hızlı ön ısıtma) ayarı devre dışı kalır.

Elektrikli fırının kapatılması

⏻ tuşuna dokunarak fırını kapatın.

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda 🔒 sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.

» Ekranda "OFF" yazısı görünür.

2. ∧ tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.

» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve sembolü yanık kalır. dokunarak onaylayın.

Tuş kilidi devredeyken fırın tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2. tuşuna dokunarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

» Tuş kilidi devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "OFF" yazısı görünür. dokunarak onaylayın.

Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi ayarları iptal olmaz.

Alarm saatinin ayarlanması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. / tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.

» Alarm süresi ayarlandıktan sonra sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda görünür.

3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra sembolü yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı duyulur.

Alarmın kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.
2. "00:00" gösterinceye kadar tuşuna dokunun.

Alarm süresi ekranda gösterilir. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

Günün saatinin değiştirilmesi

1. Ekranda sembolü görününceye kadar tuşuna kısa aralıklarla basın.
2. / tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.
3. Ayarı sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.

Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir. Günün saati, fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken değiştirilemez.

Ses ayarının değiştirilmesi

1. Fırın bekleme modunda iken,ekranda 'VOL' görününceye kadar tuşuna kısa aralıklarla basın.
2. / tuşlarına dokunarak L0, L1 veya L2 ses tonlarından birini ayarlayın.
3. Ayarı tuşuna dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.

Eco lamp ayarının değiştirilmesi

1. Fırın bekleme modunda iken,ekranda 'LP' görününceye kadar tuşuna kısa aralıklarla basın.
2. / tuşlarına dokunarak On yada ECO seçeneklerinden birini ayarlayın.
3. Ayarı tuşuna dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.
4. On seçeneği ayarlandığında; Bekleme (Stand by) modunda fırın kapağı açıkken ve kullanım esnasında lamba sürekli yanar.
5. ECO şçeneği ayarlandığında; Bekleme (Stand by) modunda fırın kapağı açıkken ve kullanım esnasında lamba yanar ve 15 saniye sonra söner.

Kullanım esnasında herhangi bir tuşa dokunulduğunda (ve tuşları hariç) lamba yanar ve 15 saniye sonra söner.

Pişirme süreleri tablosu

Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırınlama ve kızartma

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	5 ... 10
	2 seviye		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaça*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek seviye		2	200	35 ... 45
	2 seviye		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 tepsi ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.
* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Ekonomik Fanlı

Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı (tepsi adeti)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek tepsi	3	200	35 ... 40

Kurabiye	Tek tepsi	3	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	3	200	40 ... 45
Poğaça	Tek tepsi	3	200	40 ... 45

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.

Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Izgaranın çalıştırılması

UYARI
Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.

kalınlığa bağlıdır

Izgaranın açılması

1. ⏻ tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ⌃ / ⌄ tuşlarına dokunarak istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcalıkta değişiklik yapmak isterseniz, ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.

» ℃ sembolü yanıp söner.

4. ⌃ / ⌄ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. ℃ tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu uygun ise ▶ ‖ tuşuna dokunarak ızgarayı başlatın. Ekranda ▶ sembolü görünür.

» Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.

7. Izgarayı bitirmek için tekrar ▶ ‖ tuşuna dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

» Fırın ızgarayı sonlandırır ve ekranda ‖ sembolü görünür.

Izgaranın kapatılması

1. ⏻ tuşuna yaklaşık 2 sn. dokunarak fırını kapatın.

Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI:
Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!

UYARI:
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.
Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

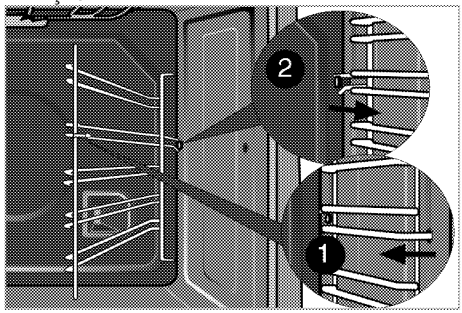
Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

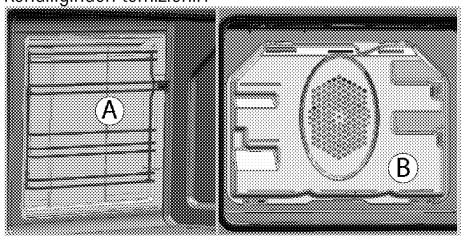
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

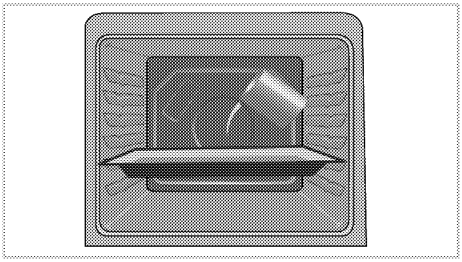
Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.



Kolay Buharlı Temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsisine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Kolay buharlı temizleme çalışma fonksiyonunu seçin. Ekranda temizleme süresi belirir ve bu süre değiştirilemez. Bu temizleme fonksiyonununun bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
4. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme

UYARI:
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun.
Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.

Fırın piroliz (yüksek ısıyla) kendi kendini temizleme özelliğiyle donatılmıştır. Fırın yaklaşık 430-480 °C sıcaklığa kadar ısınır ve mevcut kir, kül oluncaya kadar yanar. Güçlü bir duman ortaya çıkabilir. İyi bir havalandırma sağlayın. Yüksek ısıyla temizleme işlemi fırının yaklaşık her 10 kullanımından sonra gerçekleştirilmelidir.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel raflı modellerde, tel rafı sökmeyi unutmayın.

Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.

2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.

Kapı contasını temizlemeyin.
Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir.
Kapı contası hasarlanırsa yetkili servisten alacağınız yenisi ile değiştirin.

3. "Piroliz" (Yüksek Isıyla, kendi kendini temizleme) fonksiyonunu seçin.

Eğer fırınınız çok kirli değilse (Ekonomik temizlik) eco fonksiyonunu kullanmanızı öneririz.

Fırının çok kirli olması durumunda ekonomik temizlik fonksiyonu eco yeterli olmayabilir. Bu durumda yüksek ısıyla kendi kendini temizleme konumunda temizleme yapın.
Ekranda kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez.
Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş süresini ayarlayabilirsiniz.

4. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit simgesi görünür. Temizleme işlemi bitip, ekranda kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.
5. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

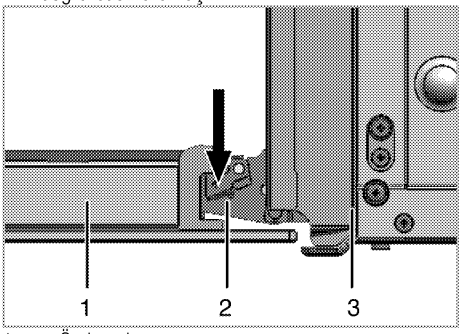
Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

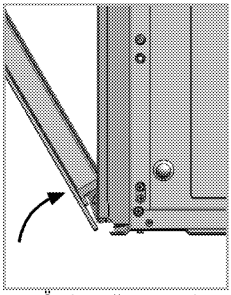
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



1 Ön kapak
2 Menteşe
3 Fırın



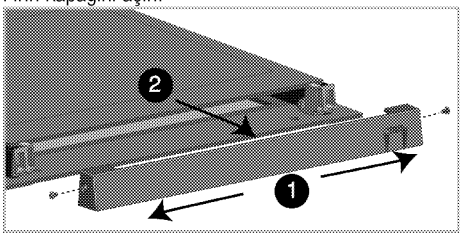
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

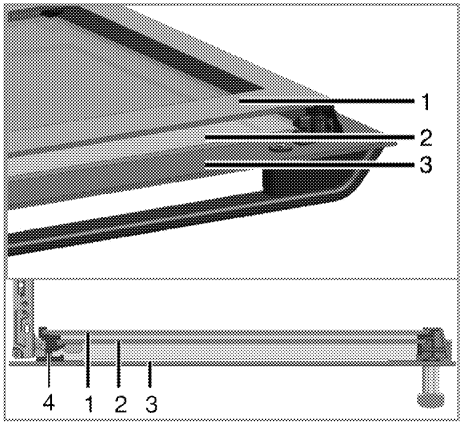
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.
Fırın kapağını açın.

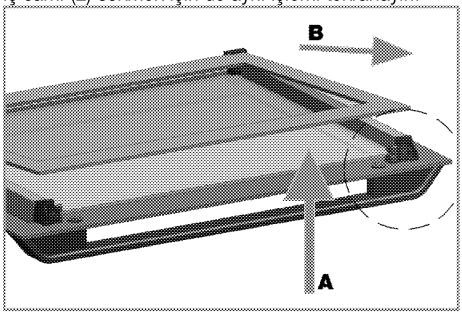


Plastik parçanın yanlarında bulunan vidaları (1 yönünde) sökerek çıkarın.
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı (2 yönünde) kendinize doğru çekerek çıkarın.

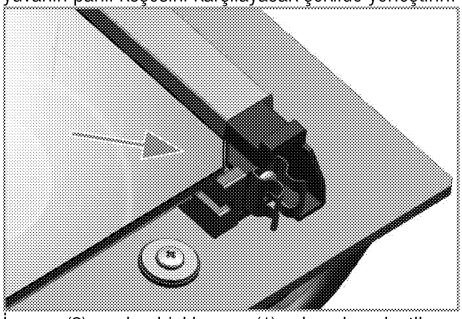


1 En içteki cam
2 İç cam
3 Dış cam
4 Plastik cam yuvası-Alt

Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) **'A'** yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak **'B'** yönünde çekerek çıkarın.
İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.
Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



İç cam (2), en içerideki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

En içerideki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.
İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin. Yanlardaki vidaları yuvalarına takarak plastik parçayı sabitleyin.

Fırın lambasının değiştirilmesi

UYARI:
Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 11*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

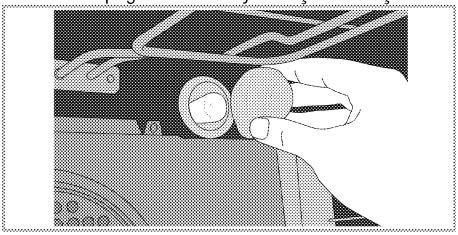
Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.

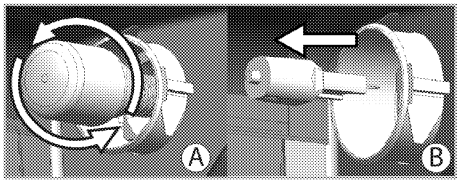
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



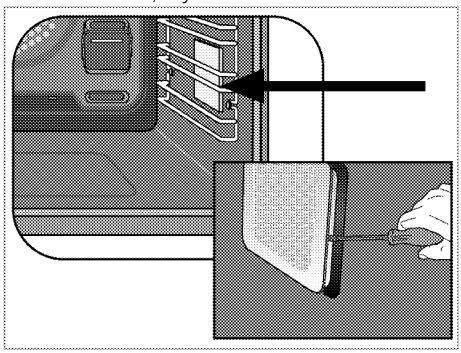
3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



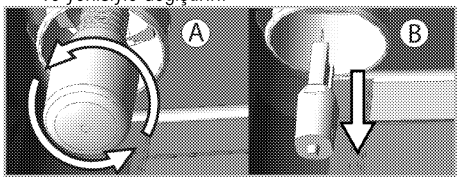
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınınızda kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün. Bakınız *Fırın içinin temizlenmesi, sayfa 28*.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

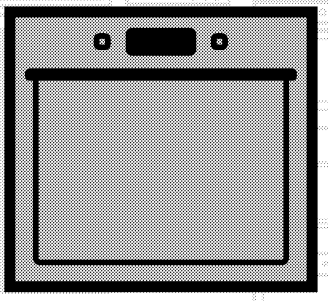
Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.
Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR

beko

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.

upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.

upozorenje na strujni udar.

upozorenje na rizik od požara.

upozorenje na vruće površine.

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

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost 4
Električna sigurnost 4
Sigurnost proizvoda 5
Predviđena uporaba 7
Sigurnost za djecu 7
Stara oprema 8
Odlaganje materijala pakiranja 8

2 Opće informacije 9

Pregled 9
Sadržaj paketa 10
Tehničke specifikacije 11

3 Instalacija 12

Prije instalacije 12
Montaža i spajanje 15
Budući prijevoz 16

4 Pripreme 17

Savjeti za uštedu energije 17
Prva uporaba 17
Postavka vremena 17
Prvo čišćenje proizvoda 17
Prvo zagrijavanje 17

5 Kako raditi s pećnicom 19

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju 19
Kako koristiti električnu pećnicu 19
Načini rada 20
Kako upravljati kontrolnom jedinicom 22
Tablica vremena kuhanja 26
Kako raditi s roštiljem 27
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu 28

6 Održavanje 29

Opće informacije 29
Čišćenje kontrolne ploče 29
Čišćenje pećnice 29
Skidanje vrata pećnice 30
Skidanje stakla unutrašnjih vrata 31
Zamjena lampice pećnice 31

7 Otklanjanje kvarova 33

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.
  Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.
  Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!

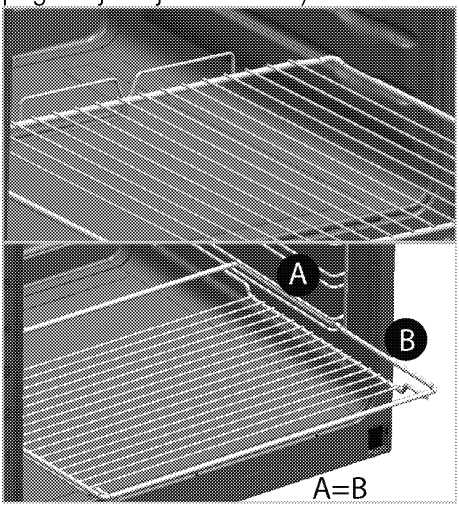
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priklještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

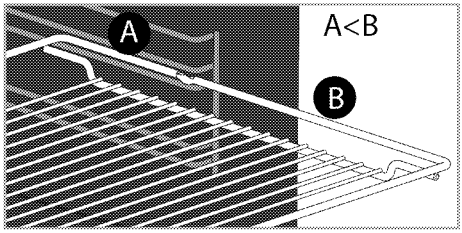
Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju

izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.

- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)
  Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police
  Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).





- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- UPOZORENJE: Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.

- Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice mokrom krpom. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
  Ako je vaš proizvod opremljen dodacima otpornim na pirolizu (otpornim na samočišćenje pri visokim temperaturama), ne trebate ukloniti ove dodatke iz pećnice. pogledajte *Sadržaj paketa, stranica 10*.
- Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Ne dirajte uređaj tijekom procesa samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.
- Tijekom piroličkog čišćenja površine mogu postati toplije nego u standardnoj uporabi. Držite djecu podalje.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.
- Uređaj se mora postaviti izravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili povišenje.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od

uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

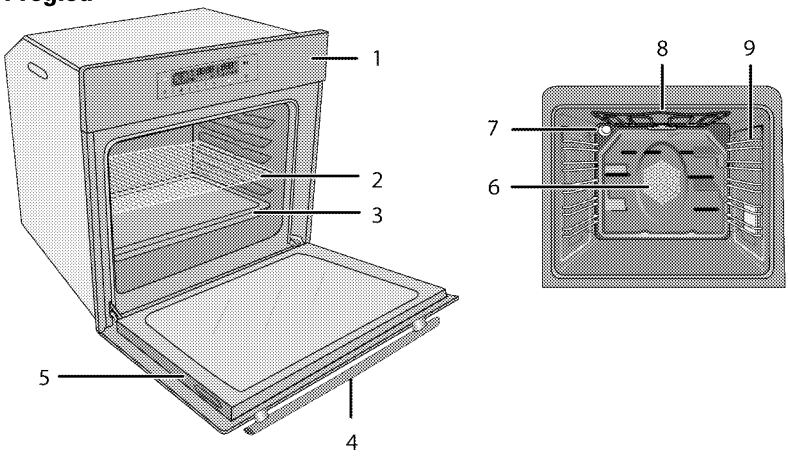
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHs (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

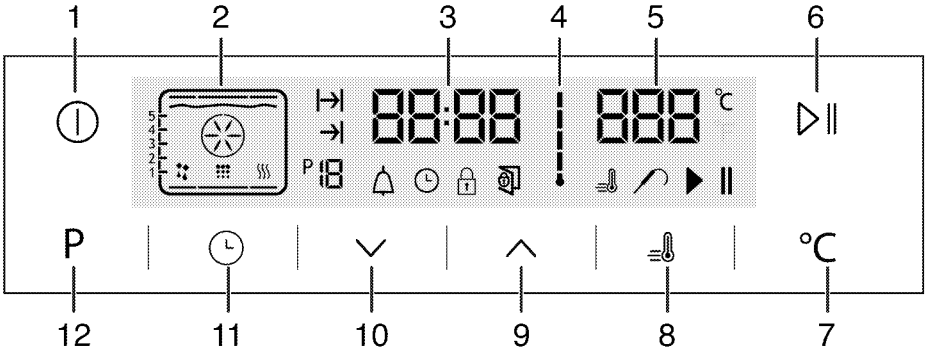
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

2 Opće informacije

Pregled



1 Kontrolna ploča
2 Žičana polica
3 Lim za pečenje
4 Ručka
5 Vrata
6 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
7 Svjetlo
8 Gornji grijaći element
9 Položaji police

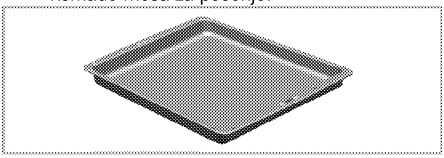


1 Tipka za uključivanje/isključivanje
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake točnog vremena
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake temperature
6 Tipka za početak/kraj kuhanja
7 Tipka za postavku temperature
8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
9 Tipka plus
10 Tipka minus
11 Tipka za prilagođavanje
12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

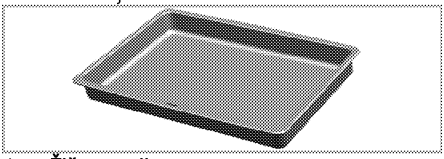
Sadržaj paketa

Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

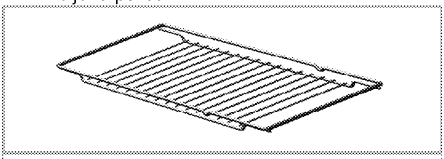
1. Korisnički priručnik
2. Lim za pečenje
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.

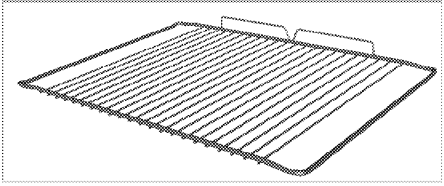


3. Duboki lim za pečenje
   Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.

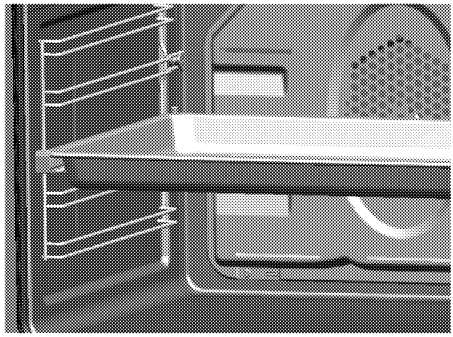


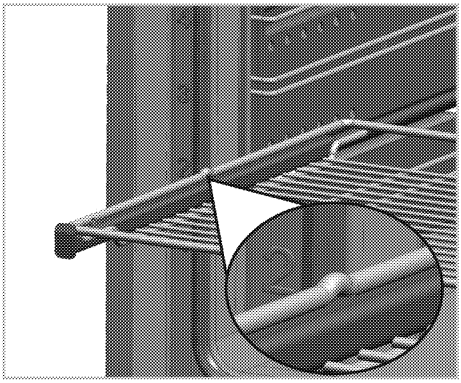
4. Žičana polica
   Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.





5. Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.
   (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
   Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu.
   Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.





Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Osigurač	16 A
Vrsta / presjek kabela	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 12.*

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja.
Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

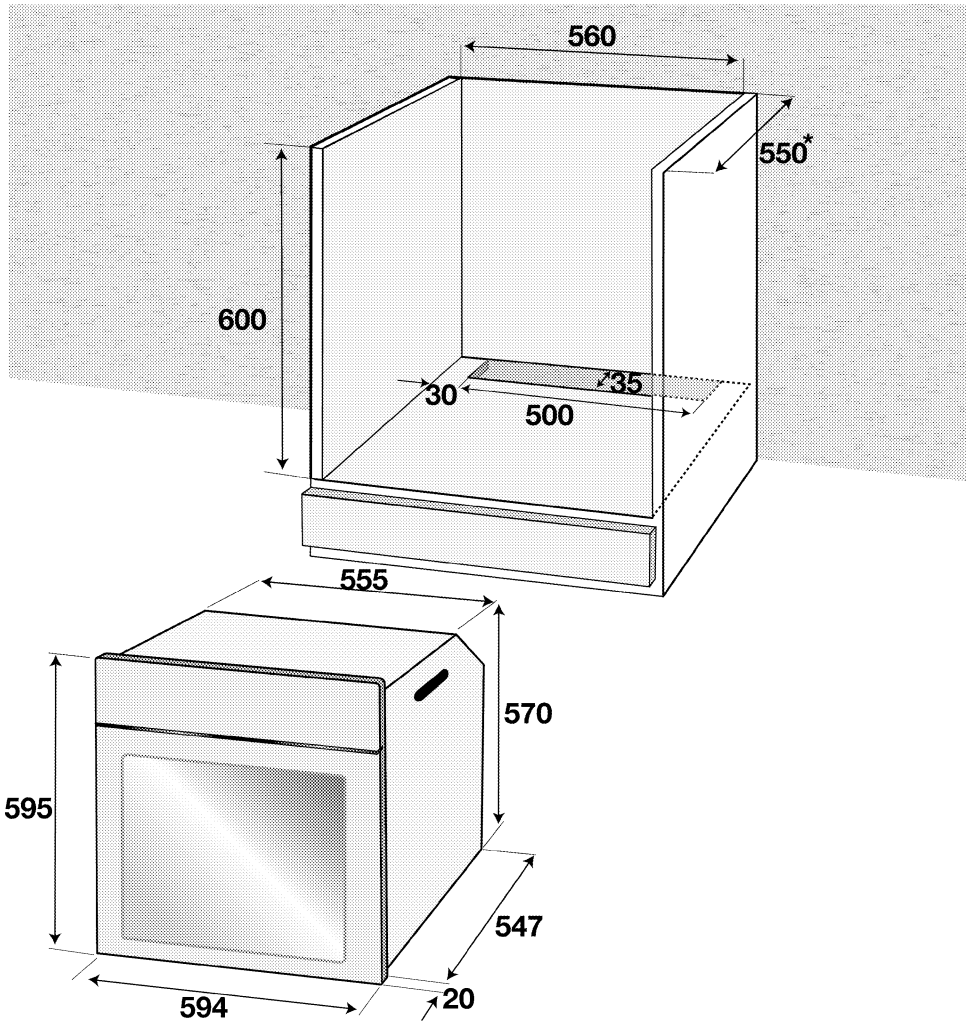
Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.

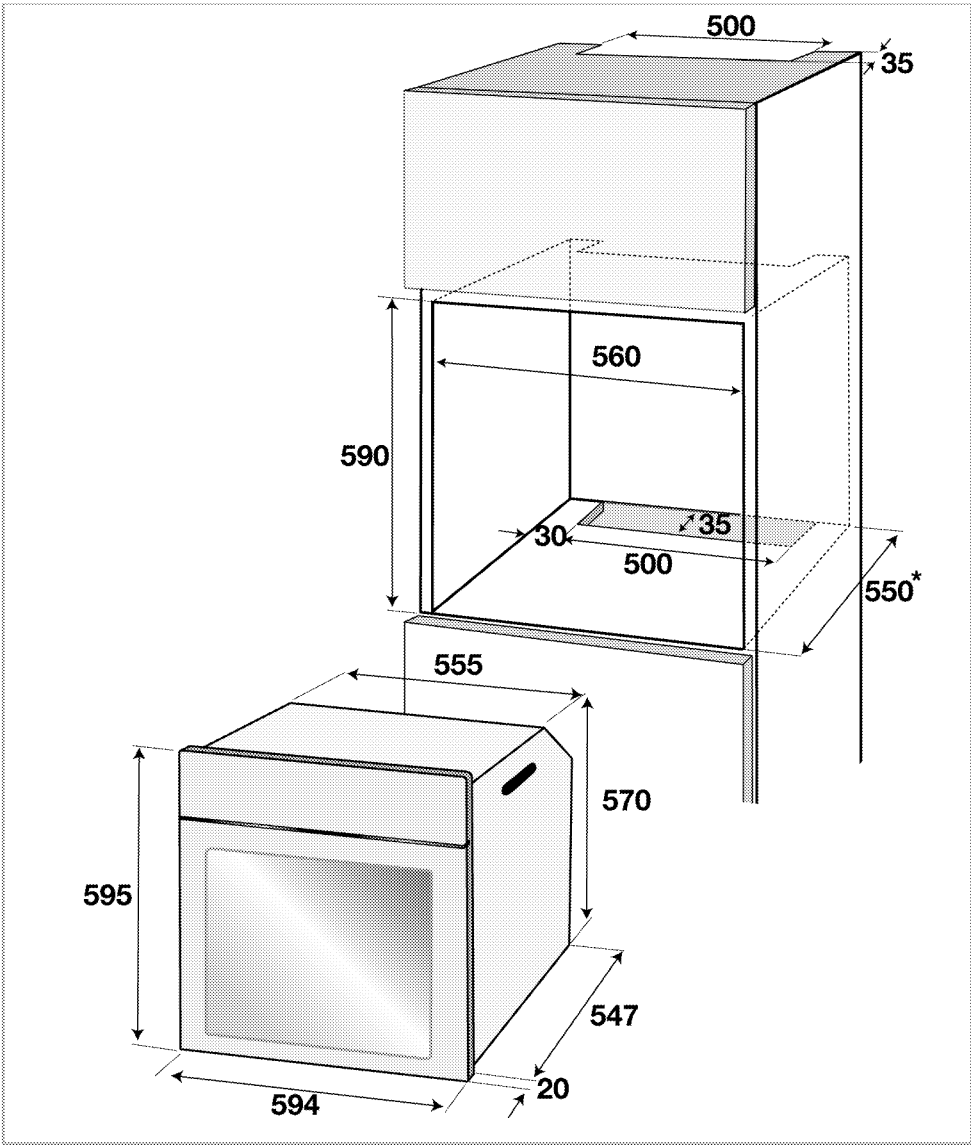
Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.



* min.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST:
Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

OPASNOST:
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

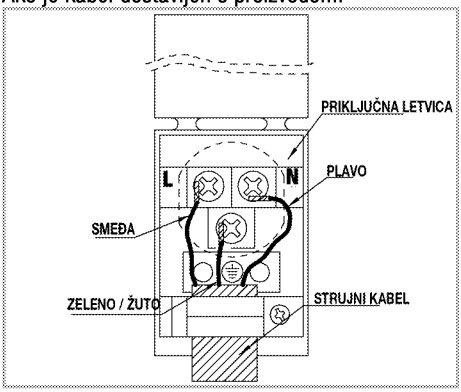
Spajanje kabela napajanja

Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama.
   Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



2. Za jednofazni spoj, spojite žice kako je dolje navedeno:

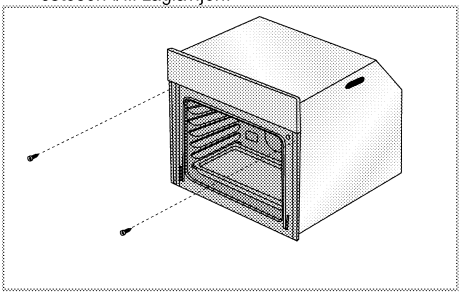
- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) ⏚ (Uzemljenje)

» ili

- Sive-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-Smeđi boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) ⏚ (Uzemljenje)

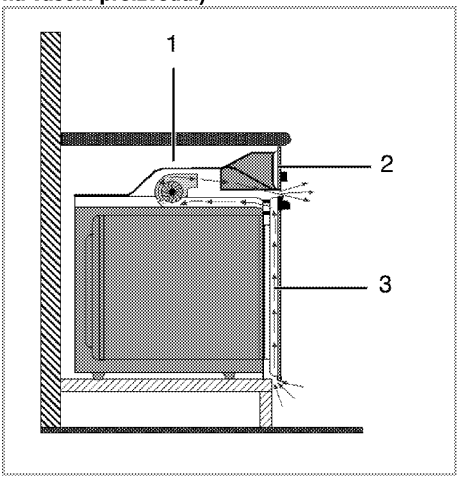
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeći da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano.

Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



1 ventilator
2 Kontrolna ploča
3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.

ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice. Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.

Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

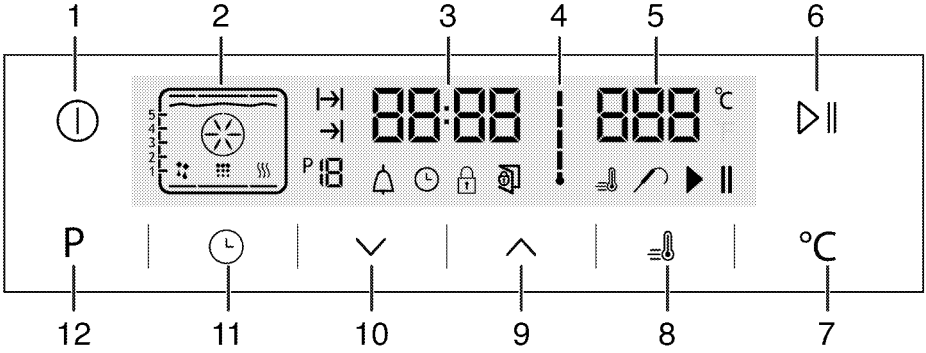
Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

Postavka vremena



1 Tipka za uključivanje/isključivanje
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake točnog vremena
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake temperature
6 Tipka za početak/kraj kuhanja
7 Tipka za postavku temperature
8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
9 Tipka plus
10 Tipka minus
11 Tipka za prilagođavanje
12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

1. Pri prvom uključivanju pećnice simbol zasvijetli, dodirnite tipke ∧ / ∨ da biste postavili sat.
2. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.

Ako točno vrijeme nije postavljeno, oznaka postavke vremena počet će se povećavati/pomicati gore od 12:00. Simbol uključit će se da bi se označilo da točno vrijeme nije postavljeno. Nestat će čim vrijeme bude postavljeno.

Prvo čišćenje proizvoda

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 19*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 19*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 27*

Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

OPASNOST:
Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

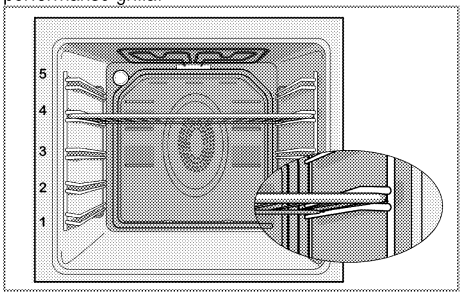
- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Isključivanje električne pećnice

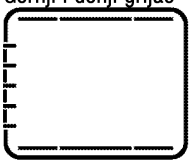
Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.
Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



Načini rada

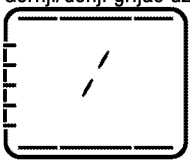
Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

1. Gornji i donji grijač



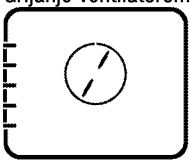
Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složence u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.
Odgovarajući položaj police će biti prikazan na zaslonu.

2. Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



Topli zrak kojeg zagrijavaju donji i gornji grijači se podjednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Kuhajte samo s jednim limom.

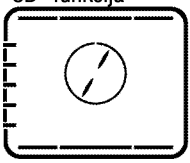
3. Grijanje ventilatorom



Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.
To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

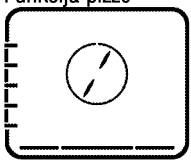
Kad su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće nastaviti zadržavati topli zrak unutra.

4. "3D" funkcija



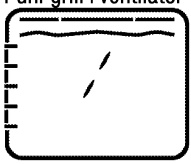
Rade gornji grijač, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

5. Funkcija pizze



Rade donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Podesno za pečenje pizze.

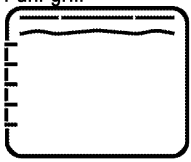
6. Puni grill+ventilator



Topli zrak kojeg zagrijava puni grill se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

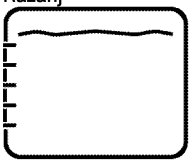
7. Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

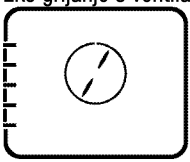
8. Ražanj



Radi mali grill na gornjoj površini pećnice.
Podesno za pečenje na roštilju i gratinirana jela.

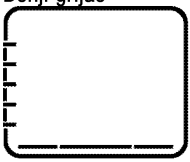
- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

9. Eko grijanje s ventilatorom



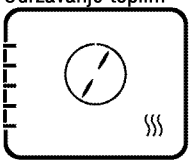
Da biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvršili pomoću grijanja s ventilatorom na rasponu temperature 160-220°C. Ali će vrijeme kuhanja malo porasti.
Vremena kuhanja koja se odnose na ovu funkciju su naznačena u tablici "Eko grijanje s ventilatorom".

10. Donji grijač



Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

11. Održavanje toplim

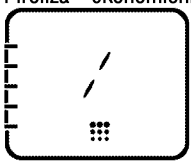


Koristi se za održavanje hrane toplom i spremnom za serviranje dulje vrijeme .

12. Rad s ventilatorom

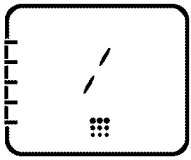
Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stjenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhane hrane.

13. Piroliza - ekonomični režim



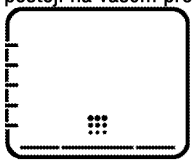
Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Preporučuje se za malo prljave pećnice. Pročitajte opis u dijelu o čišćenju za uporabu ove funkcije, pogledajte *Pirolitičko samočišćenje, stranica 30*.

14. Piroliza



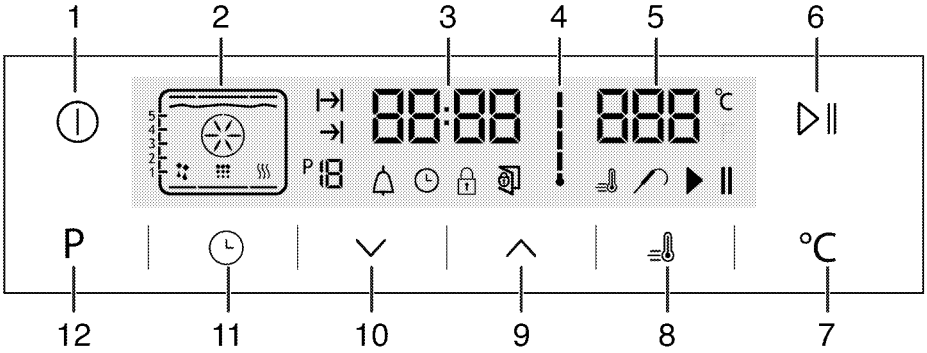
Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Pročitajte opis u dijelu o čišćenju za uporabu ove funkcije, pogledajte *Pirolitičko samočišćenje, stranica 30*.

15. Lako parno čišćenje
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



Ova funkcija omogućuje omekšavanje prljavštine (bez predugog čekanja) u pećnici i lako čišćenje. Pogledajte odjeljak „Čišćenje - lako parno čiščenje" za lako parno čišćenje.

Kako upravljati kontrolnom jedinicom

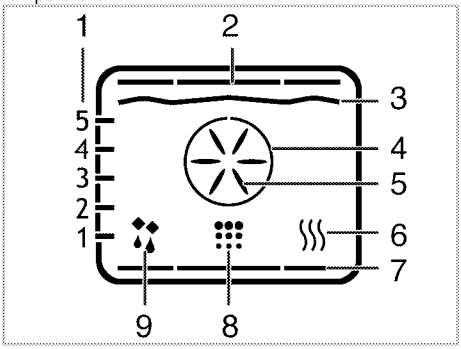


1 Tipka za uključivanje/isključivanje
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake točnog vremena
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake temperature
6 Tipka za početak/kraj kuhanja
7 Tipka za postavku temperature
8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
9 Tipka plus
10 Tipka minus
11 Tipka za prilagođavanje
12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

: Znak vremena kuhanja
: Znak vremena kraja kuhanja
: Broj funkcije
: Znak za alarm
: Znak sata
: Znak zaključavanja tipki
: Simbol za otvaranje vrata
: Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
: Znak sonde za meso
: Znak pauze kuhanja
: Znak početka kuhanja

Tablica funkcija:

Tablica funkcija označava koje se radne funkcije mogu koristiti u pećnici i njihove maksimalne i minimalne temperature.



1 Položaji police
2 Gornji grijač
3 Grijač roštilja
4 Pojačivač grijača
5 Pojačivač ventilatora
6 Održavanje toplim
7 Donji grijač
8 Položaj za čišćenje
9 Rad s položajem ventilatora

Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda!

Tablica funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Raspon temperatura (°C)
Gornji i donji grijač	200	40 - 280
Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora	175	40 - 280
Kuhanje uz pomoć ventilatora	180	40 - 280
„3D" funkcija	205	40 - 280
Funkcija pizze	210	40 - 280
Veliki roštilj s ventilatorom	200	40 - 280
Puni roštilj	280	40 - 280
Donji roštilj	280	40 - 280
Eko grijanje s ventilatorom	180	160 - 220
Grijanje odozdo	180	40 - 220
Održavanje toplim	60	40 - 100

Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u svim načinima rada osim održavanja toplim ograničeno je na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. U slučaju nestanka struje program će se opozvati. Morate reprogramirati pećnicu.

Tijekom podešavanja bljeskat će povezani simboli na satu.

Točno vrijeme ne može se postaviti dok pećnica radi na bilo kojoj funkciji ili ako je na funkciji izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.

Čak i ako je pećnica isključena, lampa pećnice zasvijetli kad se vrata pećnice otvore.

Kako raditi s pećnicom

1. Dodirnite tipku ⏻ na približno 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.

» Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što se pećnica uključi. Kad je prikaz u ovom načinu rada, mogu se postaviti funkcije vremena kuhanja, vremena kraja kuhanja i pojačivača (brzo grijanje).

Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nema postavki pećnice na zaslonu.

Ručno kuhanje odabirom temperature i radne funkcije

Možete kuhati odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ⏻ za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki ∧/∨.
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba ℃.

» Simbol ℃ bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki ∧ /∨.
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke ℃.
6. Stavite jelo u pećnicu.
7. Dodirnite tipku ▶ ‖ da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće. Simbol ▶ pojavljuje se na prikazu.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljanu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

8. Pećnica se ne isključuje automatski u ručnom načinu kuhanju ako se ne postavi vrijeme kuhanja. Možete završiti s kuhanjem ponovnim dodirom tipke ▶ ‖.

» Pećnica završava kuhanje i simbol ‖ prikaže se na prikazu.

9. Dodirnite tipku ⏻ na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;

Možete se pobrinuti da se pećnica isključi odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ⏻ za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki ∧/∨.
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba ℃.

» Simbol ℃ bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki ∧ /∨.
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke ℃.
6. Dodirnite 🕒 dok se ne pojavi simbol |→| na prikazu za vrijeme kuhanja.
7. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki ∧/∨ i potvrdite postavku dodirom tipke 🕒.

» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol |→| stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Stavite jelo u pećnicu.

9. Dodirnite tipku ▶ ‖ da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija i vrijeme kuhanja odgovarajući. Simbol ▶ pojavljuje se na prikazu.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljanu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

10. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje **„Kraj"** i oglašava se alarm.
11. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.

» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.

Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;

Možete se pobrinuti da pećnica automatski radi i isključi se postavljanjem temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja i kraja kuhanja na kasnije tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ⏻ za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirom tipki ⌒/⌒.
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba ℃.

» Simbol ℃ bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki ⌒ /⌒.
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke ℃.
6. Dodirnite 🕒 dok se ne pojavi simbol |→| na prikazu za vrijeme kuhanja.
7. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki ⌒/⌒ i potvrdite postavku dodirom tipke 🕒.

» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol |→| stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Dodirnite 🕒 dok se ne pojavi simbol →| na prikazu za kraj vremena kuhanja.
9. Postavite vrijeme kuhanja dodirom tipki ⌒/⌒ i potvrdite postavku dodirom tipke 🕒.

» Kad postavite kraj vremena kuhanja, simbol →| stalno će se prikazivati na prikazu.

10. Stavite jelo u pećnicu.
11. Dodirnite tipku ▶ ‖ da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja odgovarajući. Simbol ▶ pojavljuje se na prikazu.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili. Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljanu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

12. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje **„Kraj"** i oglašava se alarm.
13. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.

» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.

> Ako želite opozvati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja kad ste ih već postavili, morate ponovno postaviti vrijeme kuhanja.

Postavljanje pojačivača (brzo zagrijavanje)

Koristite se funkcijom pojačivača (brzo zagrijavanje) da bi pećnica brže dosegnula željenu temperaturu.

> Pojačivač se ne može odabrati na položajima za odleđivanje, eko grijanje s ventilatorom , održavanje toplim i čišćenje. Postavke pojačivača opozvane su u slučaju nestanka struje.

1. Dodirnite tipku ≡🌡 nakon što postavite temperaturu, radnu funkciju, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja.

» Simbol ≡🌡 stalno se prikazuje i omogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

» Znak pojačivača nestaje čim pećnica dosegne željenu temperaturu, a pećnica nastavi raditi na funkciji na kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Ponovno dodirnite tipku ≡🌡 kako biste opozvali funkciju pojačivača.

» Simbol ≡🌡 nestaje i onemogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite tipku ⏻ da biste isključili pećnicu.

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite 🕒 dok se ne pojavi simbol 🔒 na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti **„Isključeno"**.

2. Pritisnite ∧ da biste uključili zaključavanje tipki.
» Kad se uključi zaključavanje tipki, **„Uključeno"** se pojavi na prikazu, a simbol i dalje svijetli. Potvrdite dodirom na .

Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.
» Na prikazu će se pojaviti **„Uključeno"**.
2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirom tipke ∨.
» Kad se zaključavanje tipki isključi, pojavit će se „Isključeno". Potvrdite dodirom na .

Tipke pećnice ne rade kad je uključena funkcija zaključavanja tipki. Postavke zaključavanja tipki neće biti opozvane u slučaju nestanka struje.

Postavljanje sata s alarmom

Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki ∧ / ∨.
» Kad se postavi vrijeme alarma, simbol i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojavit će se na prikazu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol počet će bljeskati i oglasit će se zvučni signal.

Isključivanje alarma

1. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Signal alarma utišat će se i prikazivat će se točno vrijeme.

Opozivanje alarma;

1. Dodirnite dok se ne pojavi simbol na prikazu kako bi se opozvao alarm.
2. Pritisnite i držite tipku ∨ dok se prikaže **„00:00"**.

Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena točnog vremena

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi simbol na prikazu.
2. Dodirnite tipke ∧ /∨ da biste postavili sat.
3. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.

Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti. Točno vrijeme ne može se promijeniti kad se koristi bilo koja funkcija pećnice.

Podešavanje glasnoće

1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku u kratkim intervalima dok se ne prikaže **„VOL"** na prikazu.
2. Pritisnite tipke ∧ / ∨ da biste postavili jedan od tonova L0, L1 ili L2.
3. Pritisnite tipku ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku

Podešavanje postavke Eko lampice

1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku u kratkim intervalima dok se ne prikaže **„LP"** na prikazu.
2. Pritisnite tipke ∧ /∨ da biste postavili opciju Uključi ili EKO.
3. Pritisnite tipku ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku
4. Kada je postavljeno na Uključi; lampica je stalno uključena kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.
5. Kada je postavljeno na EKO; lampica se uključi, a zatim isključi nakon 15 sekundi kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.

Ako se dodirne bilo koja tipka tijekom rada (izuzevši tipke i), lampica se uključi, a zatim isključi nakon 15 sekundi.

Tablica vremena kuhanja

Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa

1. polica pećnice je **donja** polica.

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača u limu za pečenje*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
Torta u kalupu*	Jedna razina		2	180	40 ... 50
Torta na papiru za pečenje*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
	2 razine		1 - 5	175	30 ... 40
	3 razine		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Spužvasta torta*	Jedna razina		3	200	5 ... 10
	2 razine		1 - 5	175	20 ... 30
Keksi*	Jedna razina		3	175	25 ... 30
	2 razine		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 razine		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Peciva od tijesta*	Jedna razina		2	200	30 ... 40
	2 razine		1 - 5	200	45 ... 55
	3 razine		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bogata peciva*	Jedna razina		2	200	25 ... 35
	2 razine		1 - 5	200	35 ... 45
	3 razine		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac*	Jedna razina		2	200	35 ... 45
	2 razine		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje*	Jedna razina		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna razina		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna razina		3	200	10 ... 15
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenac)	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedna razina		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
	Jedna razina		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	55 ... 65
Purica (5.5 kg)	Jedna razina		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna razina		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedna razina		3	200	20 ... 30
	Jedna razina		3	200	20 ... 30

Kad kuhate s 2 lima za pečenje istodobno, stavite duboki lim za pečenje na gornju policu a plitki lim na donju policu.

***** Predlažemo se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

Eko grijanje s ventilatorom

Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon početka kuhanja u režimu za Eko grijanje s ventilatorom.

Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u načinu rada "Eko grijanje s ventilatorom".

Jelo	Broj limova	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Torta na papiru za pečenje	Jedan lim	3	200	35 ... 40
Keksi	Jedan lim	3	200	30 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan lim	3	200	40 ... 45
Bogata peciva	Jedan lim	3	200	40 ... 45

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.

Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Kako raditi s roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Uključivanje roštilja

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ⏻ za otvaranje pećnice.
2. Dodirnite ∧/∨ da biste odabrali željenu funkciju roštilja.
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom gumba ℃.

» Simbol ℃ bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirom tipki ∧ /∨.
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke ℃.
6. Dodirnite tipku ▶ ‖ da biste započeli s roštiljanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće. Simbol ▶ pojavljuje se na prikazu.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljanu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

7. Možete završiti s roštiljanjem ponovnim dodirom tipke ▶ ‖.

» Pećnica završava s roštiljanjem i simbol ‖ prikaže se na prikazu.

Isključivanje roštilja

1. Dodirnite tipku ⏻ na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu
Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Narezana piletina	4...5	25...35 min.
Komadi janjetine	4...5	20...25 min.
Pečena govedina	4...5	25...30 min. #
Komadi teletine	4...5	25...30 min. #
Tost kruh	4	1...2 min.
# ovisno o debljini		

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

OPASNOST:
Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

OPASNOST:
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploči i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

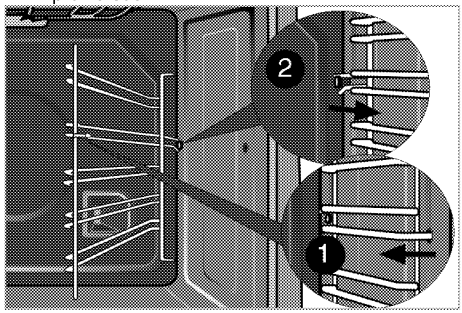
Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

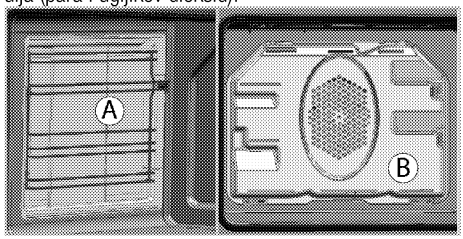
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stjenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stijenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stijenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolivenog ulja (para i ugljikov dioksid).

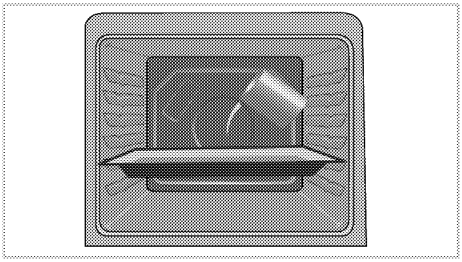


Lako parno čišćenje

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



3. Odaberite funkciju jednostavnog čišćenja parom. Prikaz trajanja postupka čišćenja pojavit će se na zaslonu i ne može se promijeniti. Za ovu funkciju čišćenja možete postaviti vrijeme završetka postupka.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštine te ju obrišite suhom krpom.

Pirolitičko samočišćenje

OPASNOST:
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Ne dirajte uređaj tijekom koraka samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

Pećnica je opremljena pirolitičkim samočišćenjem. Pećnica se zagrijava na otprilike 430-480 °C i postojeća prljavština se sagorijeva do pepela. Može nastati jaki dim. Osigurajte dobru ventilaciju. Piroliza se treba koristiti nakon cca svake 10. uporabe pećnice.

1. Uklonite sve dodatke iz pećnice. Kod modela s bočnom policom, ne zaboravite izvaditi bočne police.

Ako je vaš proizvod opremljen dodacima otpornim na pirolizu (otpornim na samočišćenje pri visokim temperaturama), ne trebate ukloniti ove dodatke iz pećnice.

2. Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice mokrom krpom.

Ne čistite brtve vrata.
Brtva staklokeramike je jako osjetljiva i lako se oštećuje.
U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, zamijenite je novom iz ovlaštenog servisa.

3. "Piroliza" Odaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).

eco Savjetuje se da se koristi funkcija ekonomičnog čišćenja ako pećnica nije jako prljava. Ako se ova funkcija koristi za jko zaprljano, neće se dovoljno očistiti. Za takve slučajeve, funkcija pirolize se treba primijeniti nakon eco kraja ciklusa ekonomičnog čišćenja.
Samočišćenje se pojavljuje na prikazu. Trajanje toga se ne može podešavati.
Kraj ciklusa samočišćenja se može prilagođavati.

4. Vrata pećnice se ne mogu otvoriti znak za zaključano ase pojavljuje na prikazu vremena tijekom samočišćenja. Ostaju zaključana neko vrijeme nakon dovršetka pirolize. Nemojte na silu vući zaključana vrata za dršku dok znak za zaključano ne nestane.
5. Nakon ciklusa čišćenja, uklonite nakupine prašine vodom i octom.

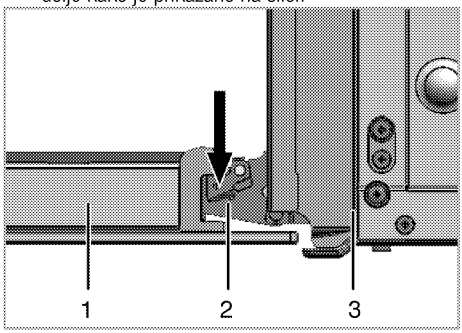
Očistite vrata pećnice

Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

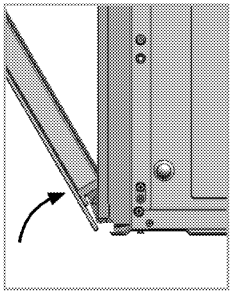
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

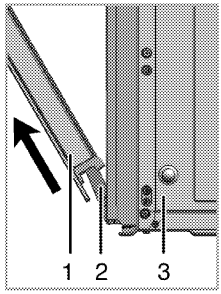
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Pećnica





3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.

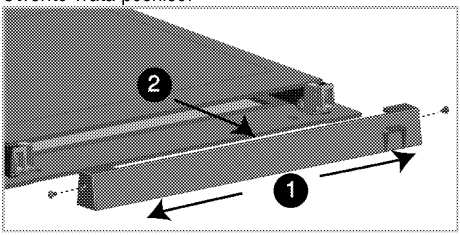
Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

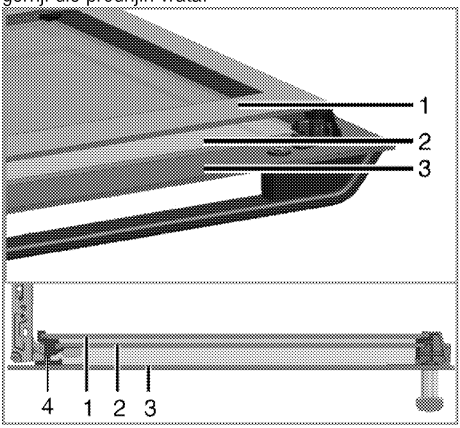
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

Otvorite vrata pećnice.



Uklonite vijke s bočnih strana plastičnog dijela (prema 1).

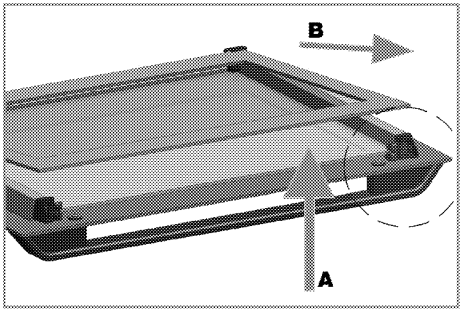
Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.



1 Krajnje unutrašnje staklo
2 Unutarnje staklo
3 Vanjsko staklo
4 Plastični utor za staklo-donji

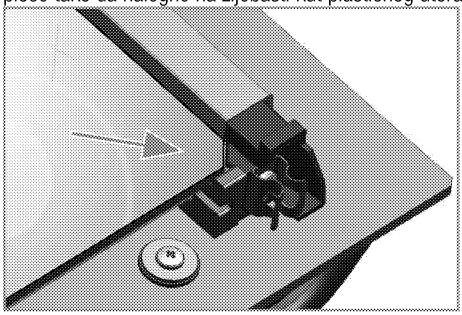
Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru A i povucite ga u smjeru B.

Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).



Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2).

Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora.



Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).

Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične utore (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Učvrstite plastični dio tako da umetnete vijke u utore sa strane.

Zamjena lampice pećnice

OPASNOST:
Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 11*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.

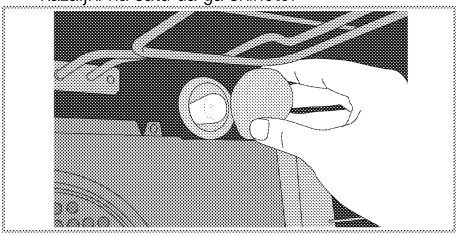
Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.

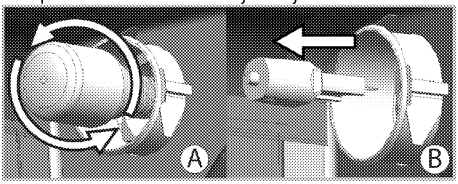
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



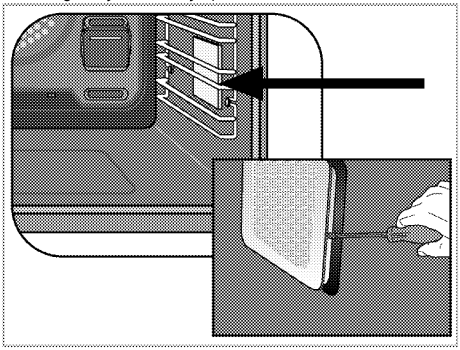
3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



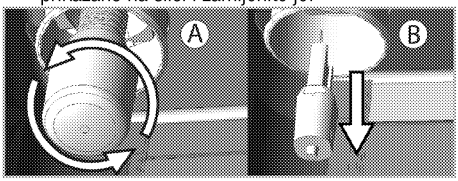
4. Vratite stakleni poklopac.

Ako je vaša pećnica opremljena kvadratnom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Uklonite žičane držače polica kako je opisano. Pogledajte *Čišćenje pećnice, stranica 29*.



3. Uklonite pokrov zaštitnog stakla odvijačem.
4. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



5. Montirajte stakleni pokrov i zatim žičane držače polica.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi..

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

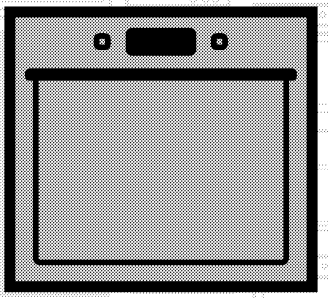
Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

Indbygningsovn

Brugsvejledning



DA

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!
Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.
Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler
I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.

Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.

Advarsel om elektrisk stød.

Advarsel om brandrisiko.

Advarsel om varme overflader.

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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
Elektrisk sikkerhed 4
Produktsikkerhed 5
Brug af ovnen 7
Sikkerhed for børn 8
Bortskaffelse af gammelt apparat....8
Bortskaffelse af transportemballage 8

2 Generelle informationer 9

Oversigt 9
Pakkens indhold 10
Tekniske specifikationer 11

3 Installation 12

Inden installering 12
Installation og tilslutning 15
Transport 16

4 Forberedelser 17

Gode råd om energibesparelser 17
Første anvendelse....17
Tidsindstilling 17
Første rengøring af produktet....17
Første opvarmning 17

5 Betjening af ovnen 19

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning.... 19
Brug af den elektriske ovn 19
Betjeningsmodus.... 20
Således anvendes ovnens kontrolenhed.... 22
Tabel over koge-/stegetider 26
Betjening af grillen 27
Tabel for madtilberedningtider for grillning 28

6 Vedligeholdelse og pleje 29

Generelle informationer 29
Rengøring af kontrolpanel 29
Rengøring af ovnen 29
Således tages ovnlågen af. 30
Afmontering af lågens inderste glas.... 31
Udskiftning af ovnpære 32

7 Fejlafhjælpning 33

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
  Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.
  Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

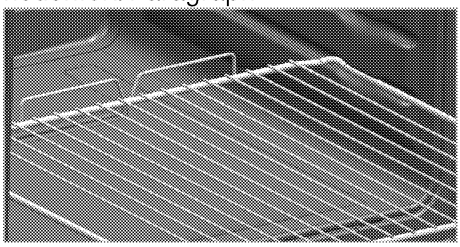
stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

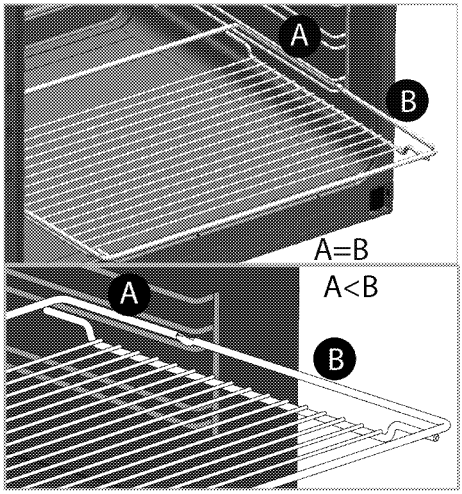
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.

- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
  Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
  Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph





- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovnen. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret.

Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
  Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 10*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

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.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

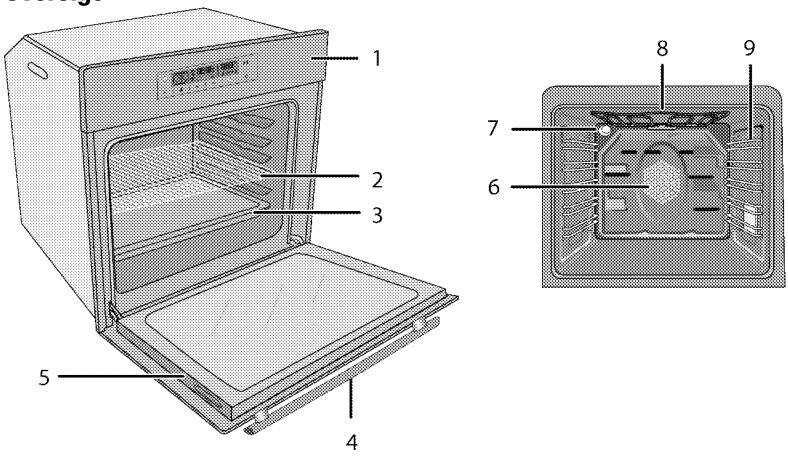
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

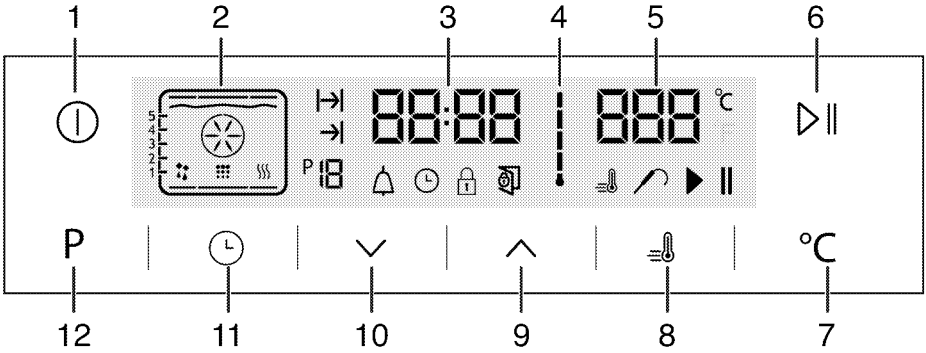
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



1 Betjeningspanel
2 Trådhylde
3 Miniafbryder
4 Håndtag
5 Låge
6 Blæsermotor (bag ved stålplade)
7 Lampe
8 Overvarmeelement
9 Hyldeskinnepositioner

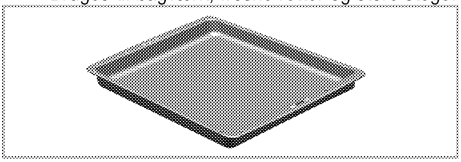


1 TÆND/SLUK knap
2 Funktionsdisplay
3 Tidsindikator
4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
5 Temperaturområde indikator
6 Knap for start/stop madlavning
7 Knap til temperaturindstilling
8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
9 Plustast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Return tasten for at funktionsdisplay

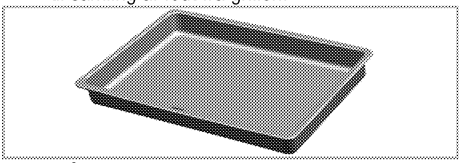
Pakkens indhold

Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

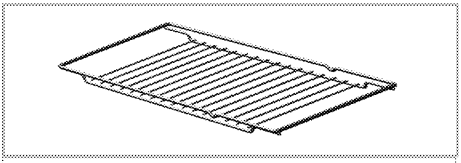
1. Brugsvejledning
2. Bradepande
   Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.

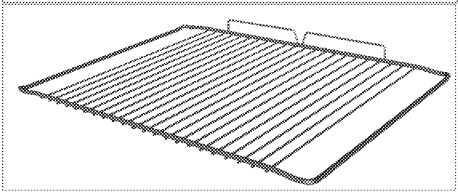


3. Dyb bradepande
   Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.

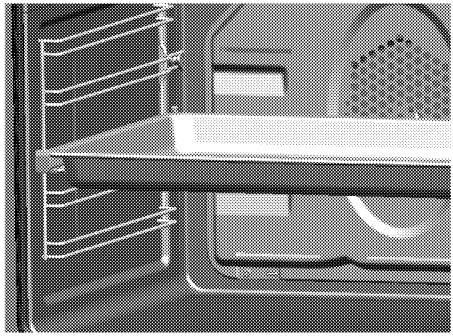


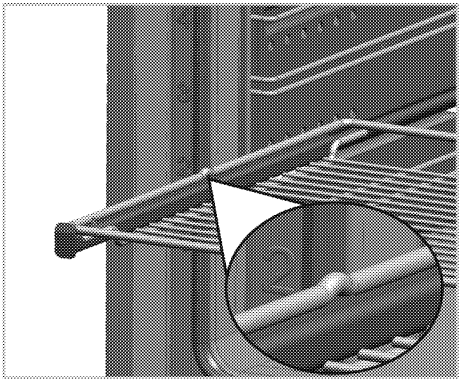
4. Trådhylde
   Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.





5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
   Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
   Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.





Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3.1 kW
Sikring	16 A
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation, side 12*.

Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

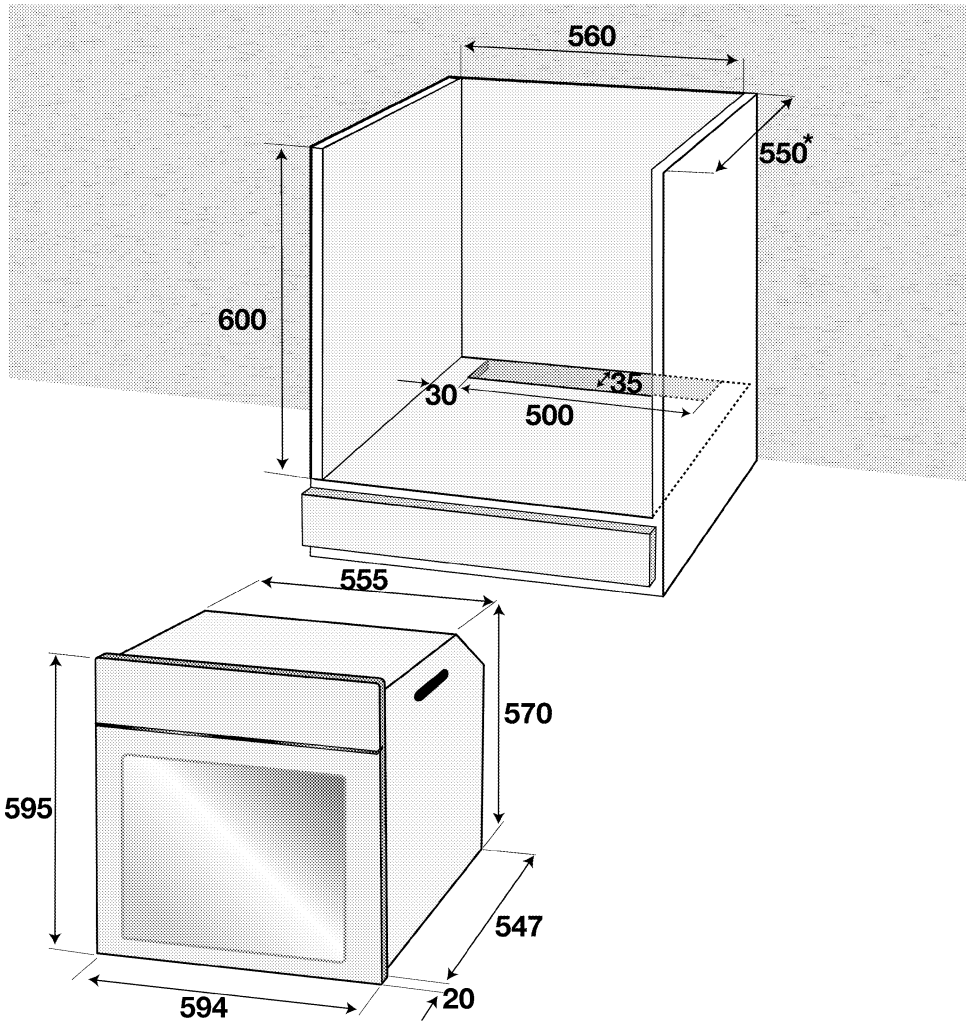
Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.

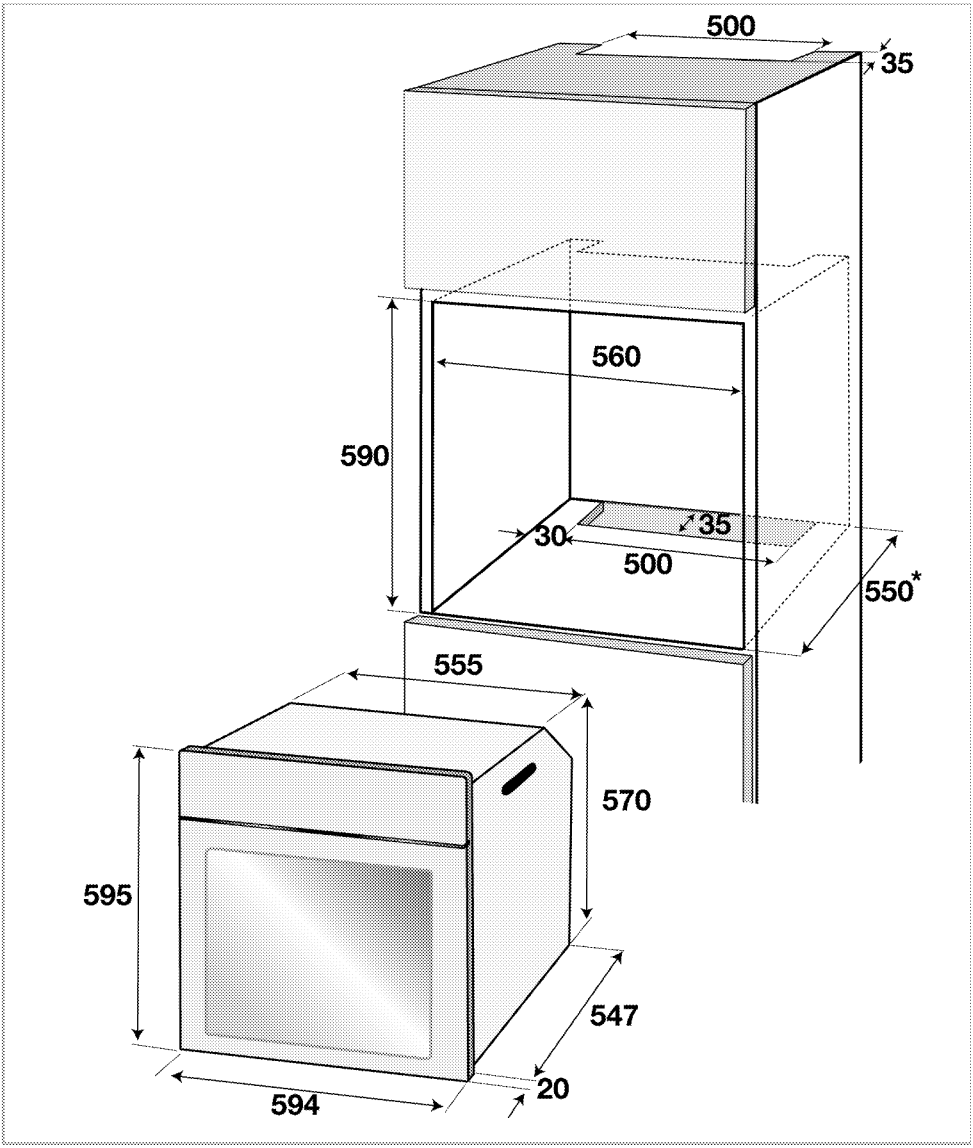
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

FARE:
Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person.
Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

FARE:
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.
En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

FARE:
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.
Der er risiko for elektrisk stød!

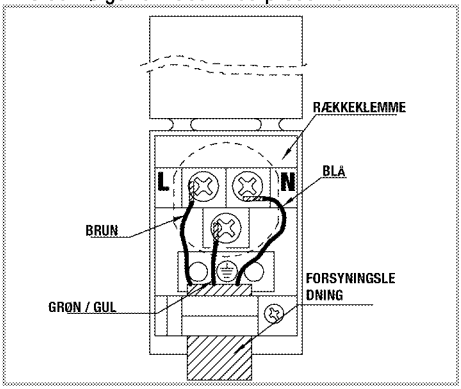
Tilslutning af strømkabel

Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



2. **Ved enkeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

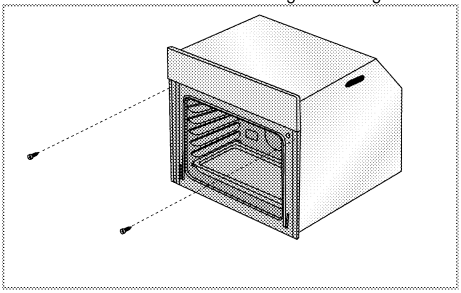
- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

» eller

- grå/sort kabel = L (fase)
- Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) ⏚ (Jord)

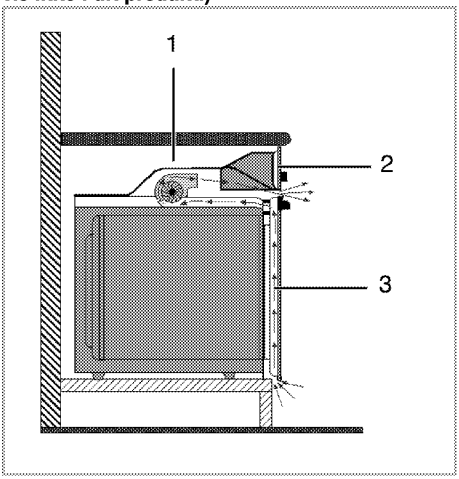
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



1 Ventilator
2 Betjeningspanel
3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.

Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.
Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.

Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

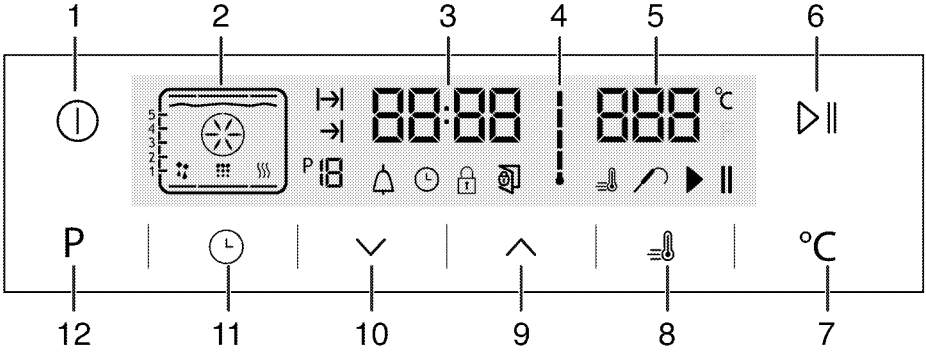
Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Tidsindstilling



1 TÆND/SLUK knap
2 Funktionsdisplay
3 Tidsindikator
4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
5 Temperaturområde indikator
6 Knap for start/stop madlavning
7 Knap til temperaturindstilling
8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
9 Plustast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Return tasten for at funktionsdisplay

1. Under første drift af ovnen lyser 🕒-symbolet. Berør ∧ / ∨ -tasterne for at indstille timer.
2. Bekræft indstillingen ved at berøre 🕒 -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindikatoren begynde at tage til/flytte op fra 12:00. 🕒-symbolet vil blive aktiveret for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Det vil forsvinde så snart tiden er indstillet.

Første rengøring af produktet

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

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"

4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 19*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 19*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 27*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 27*

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

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

FARE:
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.
Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

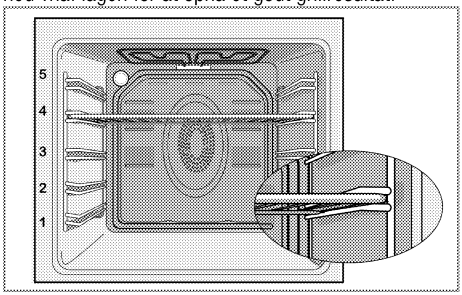
- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn

Sluk for den elektriske ovn

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.



Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

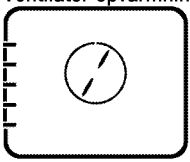
1. Over- og undervarme

Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme

Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

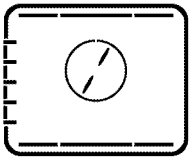
3. Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.
Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hyldeniveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

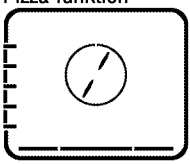
Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "30" funktion



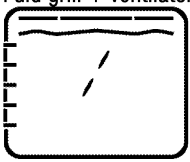
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Egnet til bagning af pizza.

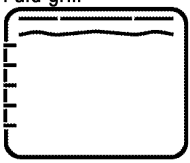
6. Fuld grill + ventilator



Varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

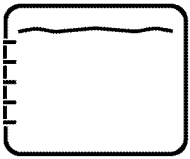
7. Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

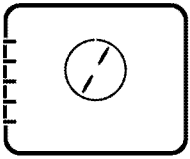
8. Grill



Lille grill i ovnens loft er tændt. Egnet til grill og gratinerede retter.

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

9. Øko varmluft

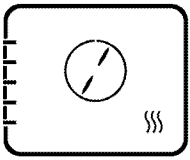


For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt.
Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

10. Undervarme

Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.

11. Hold varm

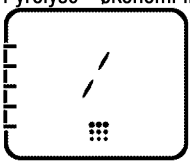


Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator

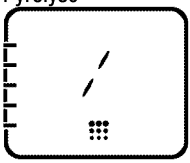
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

13. Pyrolyse - økonomi indstilling



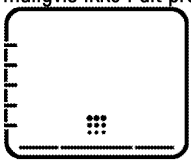
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *Pyrolyse selvrens, side 30*.

14. Pyrolyse



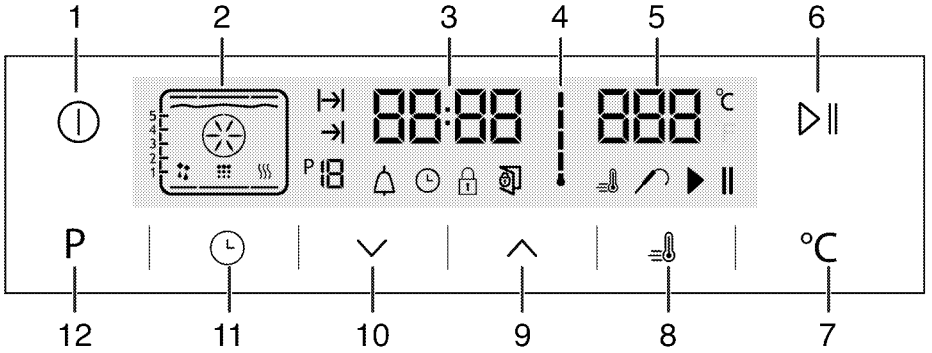
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *Pyrolyse selvrens, side 30*.

15. Nem damprensning
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring – nem damprensning" om nem damprensning.

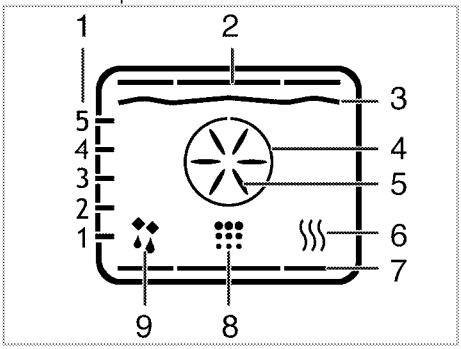
Således anvendes ovnens kontrolenhed



1 TÆND/SLUK knap
2 Funktionsdisplay
3 Tidsindikator
4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
5 Temperaturområde indikator
6 Knap for start/stop madlavning
7 Knap til temperaturindstilling
8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
9 Plustast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Return tasten for at funktionsdisplay

: Symbol for koge-/stegetid
: Symbol for slut for madlavningstid
: Funktionsnummer
: Alarmsymbol.
: Symbol for ur
: Symbol for tastelås
: Symbol for åben låge
: Booster-symbol (hurtig forvarmning)
: Symbol for kødsonde
: Symbol for pause for madlavning
: Symbol for start af madlavning

Funktionstabel:
Funktionstabellen angiver de driftsfunktioner, der kan bruges i ovnen, og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.



1 Hyldeskinnepositioner
2 Overvarme
3 Grillvarmer
4 Boost varmer
5 Boost ventilator
6 Hold varm
7 Nederste varmelegeme
8 Rensningsposition
9 Kører med ventilator position

Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

Funktionstabel	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	200	40-280
Blæserunderstøttet over-/undervarme	175	40-280
Blæserunderstøttet madlavning	180	40-280
"3D" -funktion	205	40-280
Pizza-funktion	210	40-280
Blæserunderstøttet stor grill	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko varmluft	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100

Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsager. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på uret blinke.

Den aktuelle tid kan ikke indstilles mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen, når ovnlågen åbnes.

Betjening af ovnen

1. Berør ⏻-tasten i ca. 2 sekunder for at åbne ovnen.

» Efter tænding af ovnen vises første driftsfunktion vises på displayet. Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.

Ovnen vil slukke automatisk inden for 20 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

Vælg temperatur og driftsfunktion til manuel madlavning.

Du kan koge ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og kontrollere manuelt uden at indstille tilberedningstid.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ∧/∨ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Sæt retten i ovnen.
7. Berør ▶ ‖-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

8. Ovnen slukkes ikke automatisk, når der bruges manuel tilberedning uden indstilling af tilberedningstid. Du kan afslutte tilberedning ved at berøre ▶ ‖-tasten en gang til.

» Ovnen afslutter tilberedningen, og ‖-symbolet kommer frem på displayet.

9. Berør ⏻-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan sørge for, at ovnen slukkes, ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og indstille tilberedningstid og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ∧/∨ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Berør 🕒, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Berør ⌃/⌄-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre 🕒-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.

8. Sæt retten i ovnen.
9. Berør ▶ ||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion og tilberedningstid er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

10. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
11. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:

Du kan sørge for, at ovnen kører og slukkes automatisk, ved at indstille temperatur og driftsfunktion passende til din måltid, tilberedningstid og slut på tilberedning til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ⌃/⌄ -tasterne.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ⌃ /⌄-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Berør 🕒, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør ⌃/⌄-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre 🕒-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.

8. Berør 🕒, indtil →|-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
9. Berør ⌃/⌄-knapper for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre 🕒-tasten.

» Når slut på tilberedningstiden er indstillet, vil →|-symbolet lyse konstant.

10. Sæt retten i ovnen.
11. Berør ▶ ||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovntimeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

12. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
13. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

Hvis du ønsker kun at annullere tilberedningstid eller tilberedningstid plus slut på tilberedningstid, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

Brug Booster (hurtig forvarmning)-funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.

Booster kan ikke vælges i afrimnings-, Øko varmluft ,hold varm- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Berør 🌡-tasten efter indstilling af temperatur, driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid.

» 🌡-symbolet vises, og booster (hurtig forvarmning) er aktiveret.

» Booster-symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden boosterfunktionen.

2. Berør -tasten igen for at annullere boosterfunktionen.

» -symbolet forsvinder, og booster (hurtig forvarmning) er deaktiveret.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør tasten for at slukke ovnen.

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Tryk på for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt. Bekræft ved at berøre .

Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

For at deaktivere tastelåsen, berør

1. , indtil -symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktivér tastelåsen ved at trykke på -tasten.

» "OFF" vises, når tastelåsen er deaktiveret. Bekræft ved at berøre .

Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med / -taster.

» -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.

3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold -tasten, indtil **"00:00"** vises.

Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af tidspunktet

1. Berør -tasten med korte intervaller, indtil -symbolet vises på displayet.
2. Berør -tasterne for at indstille timer.
3. Bekræft indstillingen ved at berøre -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles. Den aktuelle tid kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Justering af lydstyrke

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør tasten med korte intervaller, indtil **'VOL'** vises på displayet.
2. Tryk på / taster for at indstille en af L0, L1 eller L2 toner.
3. Tryk på tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen

Justering af øko-lampe indstilling

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør tasten med korte intervaller, indtil **'LP'** vises på displayet.
2. Tryk på / taster for at indstille til Tændt eller ØKO.
3. Tryk på tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen
4. Når ovnen er indstillet til TÆNDT; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen konstant.
5. Når ovnen er indstillet til ØKO; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Hvis der berøres nogen taster under betjening (undtagen og taster), lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.

Tabel over koge-/stegetider

Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		3	175	25 ... 30
Kager i form*	Et niveau		2	180	40 ... 50
Kager i bagepapir*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkager*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej*	Et niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveauer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Et niveau		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30
	Et niveau		3	200	20 ... 30

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
***** Der foreslås forvarme til al slags mad.

Øko varmluft

Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko varmluft".

Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko varmluft".

Madvare	Antal bageplader (tepsi adeti)	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i bagepapir	Én bageplade	3	200	35 ... 40
Kiks	Én bageplade	3	200	30 ... 35
Butterdej	Én bageplade	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	En bageplade	3	200	40 ... 45

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen

ADVARSEL
Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⏻-knappen for at åbne ovnen.
2. Berør ∧/∨ for at vælge den ønskede grillfunktion.
3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ℃-knappen.

» ℃-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ∧ /∨-tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ℃ -tasten.
6. Berør ▶ ⏸-tasten for at starte grilning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. ▶-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

7. Du kan afslutte grilningen ved at berøre ▶ ⏸-knappen en gang til.

» Ovnen afslutter grilningen, og ⏸-symbolet kommer frem på displayet.

Slukke for grillen

1. Berør ⏻-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningtider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Kylling i skiver	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Ristet brød	4	1...2 min.
# afhængigt af tykkelse		

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

FARE:
Træk stikket ud af stikontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

FARE:
Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

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

Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

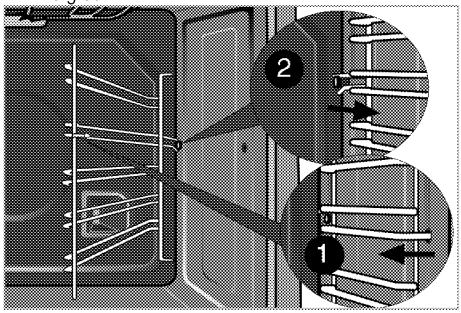
Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

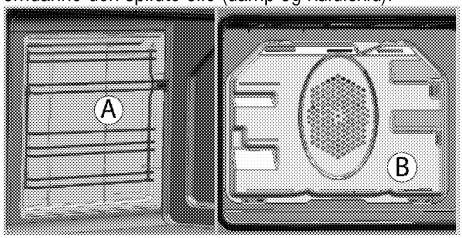
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).

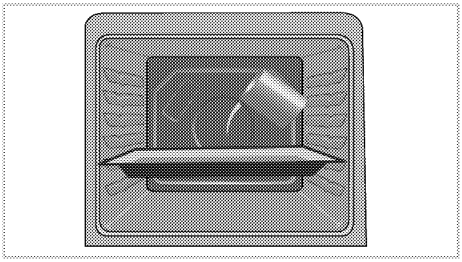


Nem damprensning

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for rensningsfunktionen.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

Pyrolyse selvrens

FARE:
Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 430-480 °C og evt. snart brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.

Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen

2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.

Rengør ikke lågens pakning. Glasfiberpakninen er meget følsom og kan nemt ødelægges.
I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse" Vælg pyrolyse-funktionen (selv-rens).

eco Det anbefales at bruge økonomisk rensefunktion, hvis ovnen ikke er for snavset.
Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion anvendes, efter en økonomisk rengørings eco cyklus er slut.
Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.
Slutningen af selv-rensnings cyklussen kan justeres.

4. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
5. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

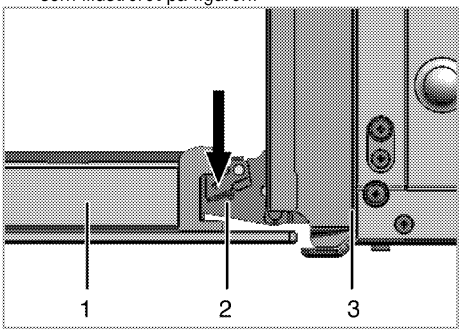
Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

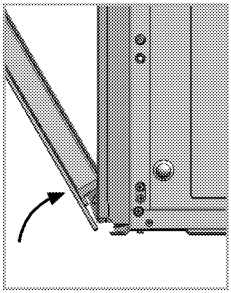
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

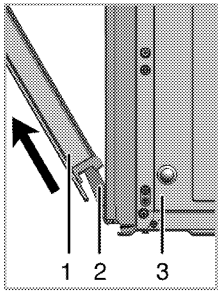
Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



1 Frontlåge
2 Hængsel
3 Ovn





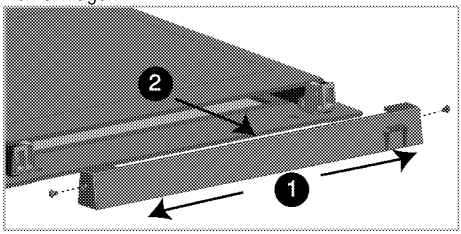
3. Flyt frontlågen til halvvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

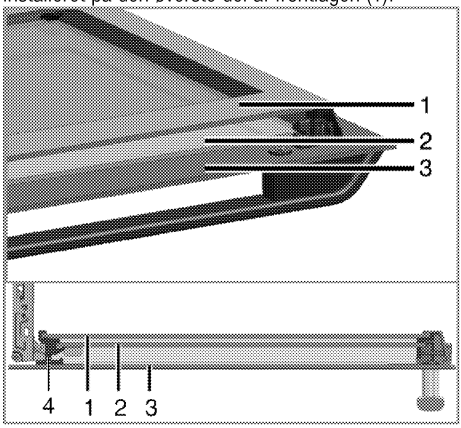
Afmontering af lågens inderste glas

(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.
Åbn ovnlågen.

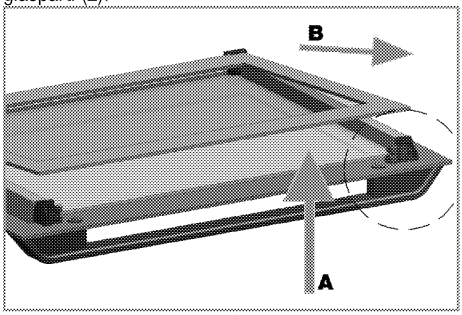


Fjern skruerne fra siderne af plastikdelen (mod 1).
Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).

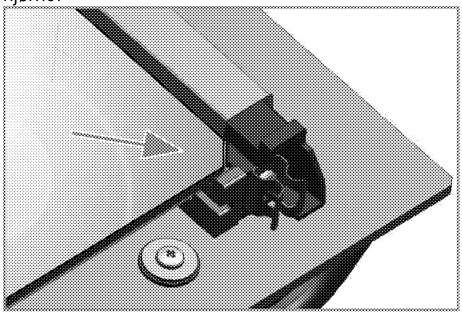


1 Det inderste glasparti
2 Det inderste glasparti
3 Yderste glasparti
4 Plasticrille glasparti - nederste

Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A**og trækkes ud i retning **B**.
Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2).
Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af panelet vender mod det inderste glasparti.
Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille.
Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik". Fastgør de inderste del ved at sætte skruerne på siderne.

Udskiftning af ovnpære

FARE:
Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 11* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

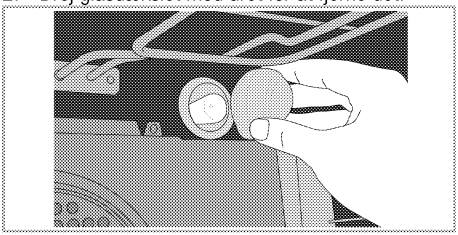
Lampens position kan variere fra den viste.

Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

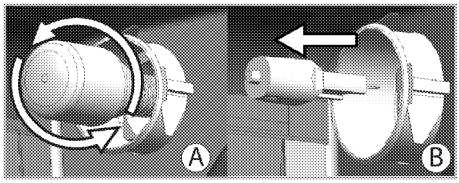
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



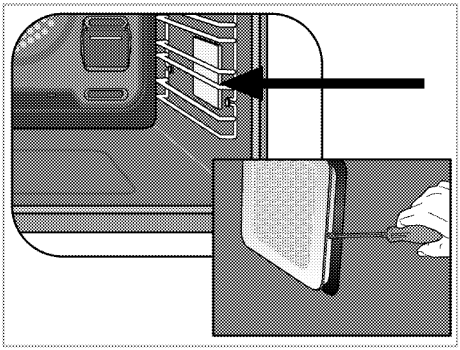
3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



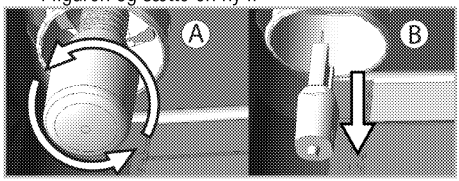
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen, side 29*.



3. Fjern glasdækslet med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udlede damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.