



*Dieses Dokument kann Änderungen unterliegen
Med forbehold for ændringer
Dokumentet kan komma att ändras
Forbehold om endringer i dokumentet
Vainda dokumentti aiheetaa
ИЗМЕНЕННЫЙ ДОКУМЕНТ
Dokument poddany zmianom
A dokumentum módosítható*

Mai 2003 - Ref. : 3304868

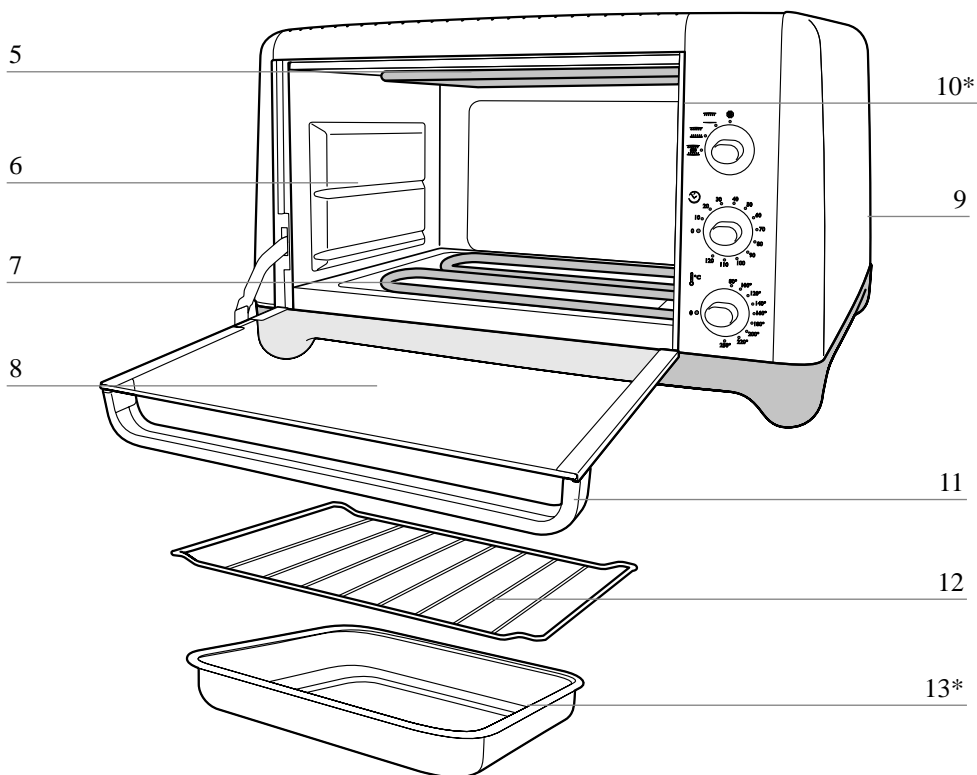
Conception et réalisation : ADHOC'S 3282

Ofen 14 L
Ovn 14 L
Ugn 14 L
Stekeovn 14 L
Uuni 14 L
Печь 14 л
Piekarnik 14 L
14 L Sütő-grillező

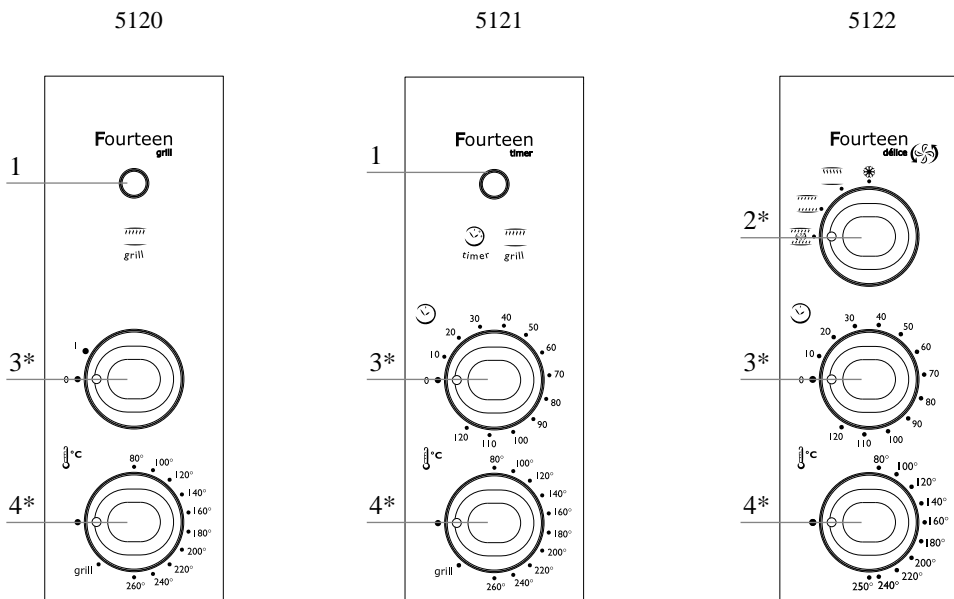


Bedienungsanleitung
Brugsanvisning
Användarguide
Bruksanvisning
Käyttöohje
Руководство для пользователя
Instrukcja obsługi
Használati utasítás

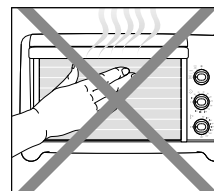
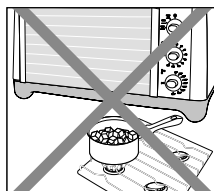
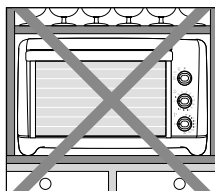
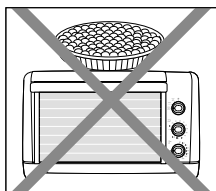
Gerätebeschreibung
Beskrivende skema
Beskrivning
Beskrivelse
Kaaviokuva
Схема-описание
Schemat opisowy
Szemléltető ábra



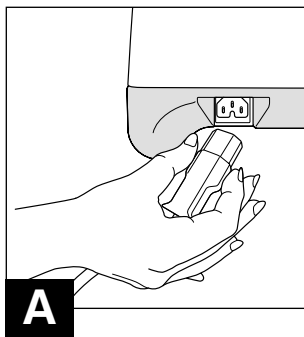
*je nach Modell - afhængig af model - beroende på modell - på enkelte modeller - mallista riippuen - в зависимости от модели - zależnie od modelu - a modelltől függően



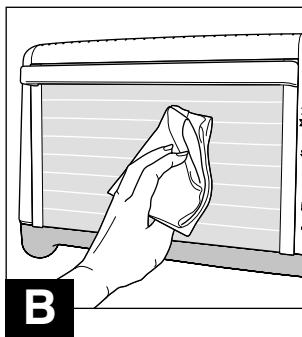
**Vorsichtsmaßnahmen
Forsigtighedsregler
Försiktighet
Forholdsregler
Varoitukset
Меры предосторожности
Zalecenia
Óvintézkedések**



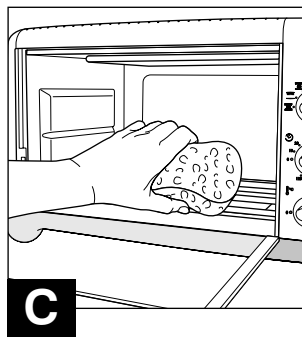
*je nach Modell - afhængig af model - beroende på modell - på enkelte modeller - mallista riippuen
- в зависимости от модели - zależnie od modelu - a modelltől függően



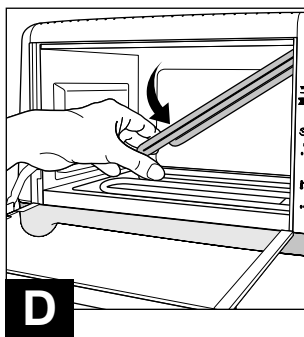
A



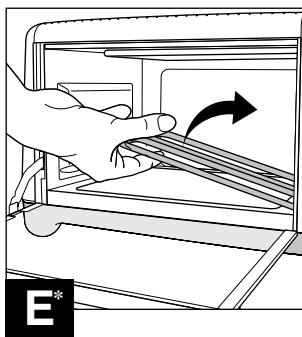
B



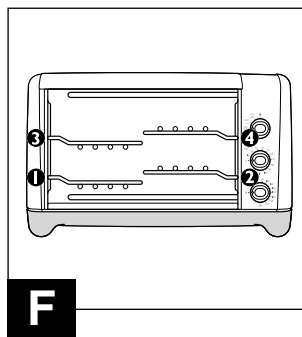
C



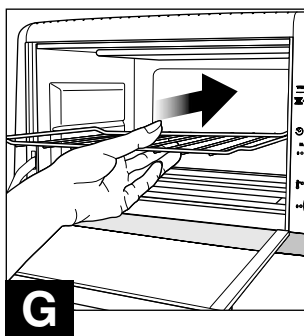
D



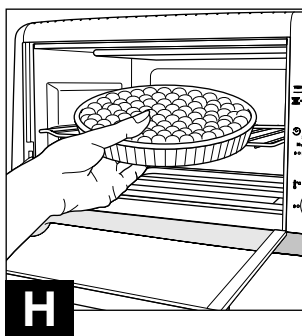
E*



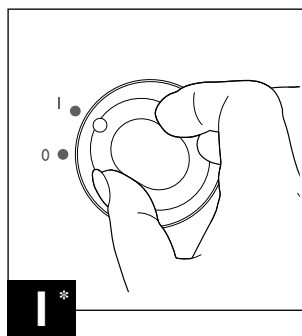
F



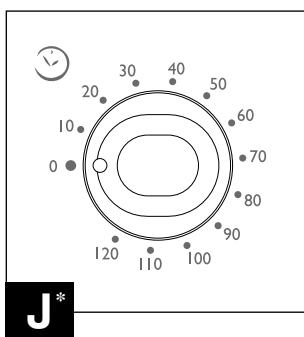
G



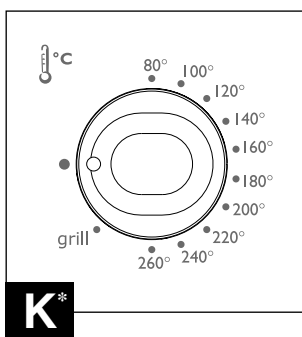
H



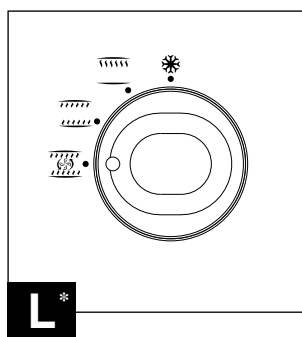
I*



J*



K*



L*

4 *je nach Modell - afhængig af model - beroende på modell - på enkelte modeller - mallista riippuen
 - в зависимости от модели - zależnie od modelu - a modelltöl fúggöen

DEUTSCH

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebskontrolllampe
- 2 Funktions-Wahlschalter*
- 3 Zeitschaltuhr oder Einschalt-/Ausschaltknopf*
- 4 Knopf zur Temperatureinstellung*
- 5 Abklappbares oberes Grillelement
- 6 Selbstreinigende oder mit Aluminiumoxyd beschichtete Innenwände*
- 7 Aufstellbares unteres Grillelement
- 8 Tür
- 9 Plastikbeschichtete Außenwände
- 10 Innenbeleuchtung*
- 11 Isoliergriff
- 12 Beidseitig verwendbares Einhängegitter, 4 verschiedene Positionen
- 13 Schüssel*

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Wichtigen Sicherheitshinweise.

Details über Ihren Ofen

Exklusiv: Der plastikummantelte Ofen garantiert äußerste Sicherheit.

Betriebskontrolllampe*

Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf, sobald die Zeitschaltuhr aktiviert oder der Einschalt-/Ausschaltknopf betätigt wird.

Funktions-Wahlschalter - Fig. **L**

Zum Einstellen der für Ihr Rezept optimalen Beheizungsart.

Einschalt-/Ausschaltknopf* - Fig. **I**

Setzt den Garvorgang in Gang (I) oder beendet ihn (O).

Zeitschaltuhr* - Fig. **J**

Sobald Sie die Zeitschaltuhr aktivieren und der Thermostat eingeschaltet ist, geht die Betriebskontrolllampe oder die Innenbeleuchtung* an und der Ofen ist in Betrieb.

Mit Hilfe der Zeitschaltuhr kann eine Gardauer von 0 bis 120 Minuten eingestellt werden.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, klingelt die Zeitschaltuhr und der Ofen schaltet sich automatisch aus.

Der Garvorgang kann jederzeit beendet werden, indem man die Zeitschaltuhr auf Null stellt.

Für Garzeiten unter 25 Minuten muss der Knopf erst auf 30 Minuten gestellt und anschließend auf die gewünschte Zeitdauer zurückgedreht werden.

Thermostat - Fig. **K**

Die einstellbare Temperatur reicht von 80°C bis 250°C oder 260°C*.

Temperaturtabelle	
Stellung des Thermostates	Temperatur in °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Die eingestellte Temperatur kann auch während des Garvorgangs noch verändert werden.

Innenbeleuchtung*

Zur leichteren Überwachung des Garvorgangs schaltet sich die Innenbeleuchtung Ihres Ofens ein, sobald er in Betrieb gesetzt, das heißt, sobald die Zeitschaltung aktiviert wird.*

Die Innenbeleuchtung kann auch bei ausgeschaltetem Ofen in Betrieb gesetzt werden. Stellen Sie dazu den Funktionswahlschalter auf die Position Beleuchtung - Fig. **L***.

Beidseitig verwendbares Einhängegitter, 4 verschiedene Positionen - Fig. **F**

Das Einhängegitter kann in 2 verschiedenen Stellungen eingehängt werden. 2 weitere Stellungen können

*je nach Modell

durch Umdrehen des Gitters erreicht werden.

Die geeignete Stellung des Gitters ist in den jeweiligen Rezepten angegeben.

Tipps und Merkmale des Geräts

Benutzen Sie den inneren Abmessungen des Ofens entsprechende Schüsseln und Kuchenformen.


	Tiefe (T)	Breite (B)	Höhe (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Die Garzeiten hängen unter anderem auch vom Gewicht, von der Größe und der Dicke sowie von der Temperatur des Gargutes ab und können dem individuellen Geschmack angepasst werden.

Der Ofen heizt in nur 5 Minuten auf 240°C auf, Vorheizen ist also überflüssig.

Vor Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Aufkleber.

Die Verpackung des Geräts ist recyclebar , kann sich aber zum Transport oder der Verschickung des Ofens zu einem anerkannten Kundendienstzentrum als sehr praktisch erweisen.

Die Verbindung abnehmbarer Netzkabel mit dem Gerät wird durch kräftiges Eindrücken des Kabelsteckers in die Gerätesteckdose - Fig. **A** hergestellt. Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend ab.

Zur Entfernung des "Neugeruchs" muss der Ofen vor der ersten Benutzung (LEER) 15 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb genommen werden.

Es kann zu leichter, kurz anhaltender Rauchentwicklung kommen. Dies ist völlig normal und kein Anlass zur Besorgnis.

Instandhaltung und Reinigung

Im Inneren des Geräts darf sich kein Spritzfett ansammeln.

Das Gerät vor allen Instandhaltungs- und Reinigungsmaßnahmen vom Netz nehmen und auskühlen lassen.

Die Tür - Fig. **B**, die Innenwände und die emaillierten und lackierten Oberflächen - Fig. **C** mit Seifenlauge reinigen und anschließend trocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel (besonders natronhaltige Scheuermittel), keine Topfkratzer und keine Scheuerschwämme.

Zur Erleichterung der Reinigung Ihres Ofens kann das obere Grillelement abgeklappt und das untere Grillelement aufgestellt werden. - Fig. **D** - **E**

Bei der Handhabung des oberen und des unteren Grillelements darf in keinem Fall Gewalt angewendet werden.

Reinigen Sie die Seitenwände mit einem feuchten Schwamm.

Alle Zubehörteile (Einhängegitter, Schüssel*) können mit Seifenlauge oder Putzmittel gereinigt werden und sind spülmaschinengeeignet.

Die selbstreinigenden* Innenflächen Ihres Ofens erleichtern die Reinigung. Nach der Zubereitung von fetten Speisen muss der Ofen zur Entfernung der Fettspritzer bei geschlossener Ofenklappe leer 10 Minuten lang auf Höchsttemperatur aufgeheizt werden.*

Betrieb des Ofens

Zum Garen und Aufwärmen von Fleisch, Fisch, Gratins, Soufflés, Backwaren...

Hängen Sie das Einhängegitter auf der gewünschten Höhe ein - Fig. **F** und **G**
Stellen Sie die Schüssel mit den Lebensmitteln in den Ofen und machen Sie die Ofentür zu.

Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Ofen* - Fig. **L**

Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur - Fig. **K**

Stellen Sie die Zeitschaltuhr - Fig. **J** ein oder stellen Sie den Ein /Ausschaltknopf auf "I" - Fig. **I** Nun ist der Ofen in Betrieb und heizt sich auf.

Bei Ofenbetrieb darf nichts direkt auf das untere Grillelement gestellt werden.

Am Ende der Garzeit

Sobald die eingestellte Garzeit zu Ende ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Zur Beendigung des Garvorgangs vor Ende der eingestellten Garzeit muss die Zeitschaltuhr auf Null gestellt werden.

Auftauen* *

Zum schnellen und ganz natürlichen Auftauen Ihrer Lebensmittel.

Bis zu 60% Zeitersparnis im Vergleich zum Auftauen bei Zimmertemperatur.

Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Auftauen* - Fig. **L**

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in eine Schüssel.

Stellen Sie diese auf das Einhängegitter (Höhe 1). Machen Sie die Ofentür zu.

Stellen Sie die Zeitschaltuhr - Fig. **J**, ein und der Auftauvorgang beginnt.

Grill

Zum Überbacken und Anbraten von Fleisch.

Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter - Fig. **L** oder das Thermostat - Fig. **K*** auf Grill*.

Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.

Legen Sie das Gargut auf den Rost direkt unter dem oberen Grillelement.

Stellen Sie zum Auffangen von Fett und Bratensaft eine mit ein wenig Wasser gefüllte Schüssel direkt auf das untere Grillelement (das bei Grillbetrieb nicht aufgeheizt wird).

Die Tür muss immer einen Spalt offen bleiben.

Stellen Sie die Zeitschaltuhr - Fig. **J**, wie im Rezept angegeben ein oder stellen Sie den Einschalt-/Ausschaltknopf auf "I"* - Fig. **L**

Der Grill ist nun in Betrieb.

Nach Ablauf der halben Garzeit muss das Grillgut umgedreht werden.

Umluft*

Zum gleichmäßigen Garen von Schmorgerichten, Fleisch und Fisch.

Hängen Sie das Einhängegitter in der gewünschten Höhe ein - Fig. **F** - **G**

Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Umluft - Fig. **L**

Stellen Sie das Gericht in den Ofen und machen Sie die Ofentür zu.

Stellen Sie das Thermostat auf die im Rezept angegebene Temperatur ein - Fig. **K**

Stellen Sie die Zeitschaltuhr - Fig. **J** ein. Der Garvorgang läuft an.

Es darf nichts direkt auf das untere Grillelement gestellt werden.

An den Innenwänden und auf dem unteren Grillelement darf kein Aluminiumpapier angebracht werden.

Zum gleichzeitigen Garen von 2 verschiedenen Gerichten

Die erforderliche Thermostat-Einstellung muss für die beiden Gerichte gleich sein.

In den anerkannten Servicecentern sind zusätzliche Einhängegitter erhältlich.

Um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu garantieren, müssen die 2

Einhängegitter so eingehängt werden, dass zwischen den Gittern genug Raum für die Luftzirkulation bleibt.

Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Umluft - Fig. **L**

Machen Sie die Ofentür zu.

Stellen Sie den Thermostat auf die für Ihre Gerichte nötige Temperatur ein - Fig. **K**

Stellen Sie die Zeitschaltuhr - Fig. **J**, ein und der Garvorgang läuft an.

Drehen Sie die Schüsseln nach Ablauf der halben Garzeit um 180° und tauschen Sie die beiden Schüsseln auf den Einhängegittern gegeneinander aus.

Rezepte

BETRIEB DES OFENS UND UMLUFT *

Rezepte	Stellung des Einhängegitters	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 Min.
Käsesoufflé	1	200-220 °C	35-40 Min.
Königinpastetchen	2	160-180 °C	35-40 Min.
Fisch in Weißweinsauce	2	220-240 °C	25-30 Min.
Kohlfisch	2	220-240 °C	25-30 Min.
Rotbarben-Papilloten	3	220-240 °C	30-35 Min.
Brathuhn (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 Min.
Kalbs- oder Schweinebraten (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-80 Min.
Rumpsteak 800 g	2	240 °C	40-45 Min.
Hühnerkeule	2	220-240 °C	25-30 Min.
Gefüllte Zucchini	3	200-220 °C	45-50 Min.
Gefüllte Tomaten	2	200 °C	40-45 Min.
Süßes Brötchen	1	180 °C	35-40 Min.
Apfelkuchen	3	240 °C	30-40 Min.
Gâteau Mouseline	1	160-180 °C	35-40 Min.
Marmorkuchen	1	180 °C	40-45 Min.
Kirsch-Clafoutis	2	200 °C	30-35 Min.
Crème Renversée	1	240 °C	35-40 Min.

Die angegebenen Garzeiten gelten ausschließlich für die standardmäßige Funktionsweise des Ofens. Die Funktion Heißluft* ist besonders gut für Kuchen, Gratins, Pizzas und sämtliche Arten von Gebäck geeignet. Mit der Funktion Heißluft* kann die Garzeit um bis zu 30 % weniger als oben angegeben betragen.

GRILL (Tür bleibt einen Spalt weit offen) 5 Minuten vorheizen

Rezepte	Stellung des Einhängegitters	Garzeit in Min.
Rindskotelette	4	11 + 9 Min.
Koteletten, Würstchen	4	11 + 8 Min.

AUFTAUEN*

Rezepte	Auftauzeit im Ofen	Auftauzeit bei Zimmertemperatur
Süßes Brötchen parisienne	50 Min.	75 Min.
Himbeerkuchen	50 Min.	150 Min.
Pâte à tarte brisée surgelée	40 Min.	70 Min.
Macédoine de légumes	50 Min.	120 Min.
Baguette	55 Min.	70 Min.

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Nehmen Sie sich Zeit, alle Anweisungen durchzulesen und beachten Sie die "Bedienungsanleitung".**
- Dieses Gerät entspricht den bestehenden Sicherheitsvorschriften und folgenden Normen:
 - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/CEE, modifiziert durch die Richtlinien 92/31/CEE und 93/68/CEE,
 - Niederspannungsrichtlinie 73/23/CEE, modifiziert durch die Richtlinie 93/68/CEE.
- Der Ofen darf wie alle anderen Küchengeräte nie unbeaufsichtigt benutzt werden, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Da je nach Land verschiedene Normen gültig sein können, lassen Sie das Gerät bitte durch eine Kundendienstwerkstatt überprüfen, bevor sie es im Ausland benutzen.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.
- Ihr Ofen ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselspannung).
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel beschädigt ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit im nächstgelegenen anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden (16A).
- Verfügt das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel, so muss dies zuerst ans Gerät und dann an die Steckdose angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung geraten. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen und deren Durchmesser mindestens ebenso groß ist wie der des mitgelieferten Kabels.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Reinigung oder bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Dose.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, (die Steckdose) der Stecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf.
- Beim Betrieb dieses Geräts entstehen hohe Temperaturen, die Verbrennungen hervorrufen können. Trotz der ausgezeichneten Hitzeisolierung des Geräts dürfen die Metallteile und die Glasscheibe nicht berührt werden.
- Die Tür kann beim Betrieb des Geräts sehr heiß werden. Fassen Sie sie am Griff und an den Knöpfen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Sollten Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie in keinem Fall, diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch.
- Bewahren Sie in der Nähe des Geräts und unter dem Möbelstück, auf dem Ihr Ofen steht, keine brennbaren Materialien auf.
- Setzen Sie das Gerät nie unterhalb von Wandschränken oder Regalen in Betrieb und stellen Sie es nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Wandbespannungen auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
- Legen Sie niemals Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und legen Sie nichts auf das Gerät (Zubehör, Einhängegitter, Objekte...).
- Verstopfen Sie die Belüftungsschlitze nicht.*
- Versuchen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit niemals, das Gerät selbst auseinander zu nehmen. Überlassen Sie dies grundsätzlich einem anerkannten Kundendienstzentrum.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Wird es zu professionellen, nicht bestimmungsgemäß oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Zwecken verwendet, so erlöschen Haftung und Garantie des Herstellers.



Bewahren Sie diese Anweisungen gut auf

DANSK

Beskrivende skema

- 1 Kontrollampe for funktion
- 2 Funktionsvælger*
- 3 Stopur eller Tænd/Sluk knap*
- 4 Termostat*
- 5 Det øverste varmelegeme til grill kan sænkes
- 6 Selvrensende indvendige vægge eller beklædt med aluminium*
- 7 Det nederste varmelegeme kan hæves op
- 8 Dør
- 9 Udvendige vægge beklædt med plast
- 10 Indvendig belysning*
- 11 Isoleret håndtag
- 12 Vendbar grillrist (4 positioner)
- 13 Bradepande*

Læs siden med "Vigtige forsigtighedsregler" før enhver brug.

Lær at bruge ovnen

Eksklusivitet: ovn med plastbeklædning for større sikkerhed.

Kontrollampe for funktion*

Tænder, så snart stopur eller tænd/sluk knap aktiveres.

Funktionsvælger - Fig. L

For at vælge den ideelle stegning/bagemåde til opskriften.

Tænd/sluk knap* - Fig. I

For at tænde (I) eller slukke (O).

Stopur* - Fig. J

Så snart stopuret aktiveres og termostaten er indstillet, tænder kontrollampen eller belysningen inde i ovnen* og ovnen fungerer.

Stopuret giver mulighed for at indstille stegning/bagetiden fra 0 til 120 minutter.

Når den programmerede tid er udløbet, ringer stopuret og ovnen standser automatisk.

Stegningen/bagningen kan afbrydes på et vilkårligt tidspunkt ved at stille stopuret på nul.

For stegning/bagetider på under 25 minutter, drej knappen indtil 30 minutter og drej den derefter tilbage på den ønskede tid.

Termostat - Fig. K

Giver mulighed for indstilling af temperaturer fra 80°C til 250°C eller 260°C*.

Skema over tilsvarende værdier	
Termostats position	Temperatur i °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Disse indstillinger kan ændres under stegning/bagning.

Indvendig belysning*

For let at kunne overvåge stegning/bagning af retterne, er ovnen oplyst konstant, så snart den er i funktion, det vil sige så snart stopuret er slået til.*

Når man stiller funktionsvælgeren på lampe - Fig. L position, kan man ligeledes oplyse ovnen indvendigt uden at tænde for ovnen.*

Vendbar grillrist (4 positioner) - Fig. F

Risten kan sættes ind i 2 forskellige højder. Når man vender den om, har man 2 ekstra niveauer.

Gode råd og Egenskaber

Vælg fade og forme i forhold til ovnens indvendige mål.

	Dybde (D)	Bredde (B)	Højde (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Stege/bagetiderne kan variere i forhold til fødevarernes vægt, størrelse eller tykkelse, personlig smag etc.

*Kun 5 minutters opvarmning til 240°C:
Kræver ingen foropvarmning.*

Før første ibrugtagning

Tag de selvklæbende etiketter af.

Emballagen kan genbruges , men kan også benyttes til transport og ved eventuel returnering for reparation.

Hvis apparatet er forsynet med en el-ledning, som kan tages af, slut den til apparatet ved at stikke den helt ind i stikket - Fig. **A**

Rengør ovnen og tilbehøret med en fugtig klud. Lad tørre.

Lad den tomme ovn varme i 15 minutter før første brug.

*Der kan komme lidt røg ud af ovnen.
Dette fænomen er helt normalt og vil hurtigt forsvinde.*

Vedligeholdelse og rengøring

Lad ikke fedt hobe sig op inde i apparatet.

Tag apparatets stik ud og lad det køle af før vedligeholdelse eller rengøring.

Rengør døren - Fig. **B**, de indvendige vægge og de emaljerede eller lakerede flader - Fig. **C** med vand og opvaskemiddel. Lad tørre.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler (blandt andet rensmidler med natriumhydroxid) eller skuremidler/-svampe.

Grillens øverste varmelegeme kan sænkes og det nederste varmelegeme kan hæves op for let rengøring af ovnen - Fig. **D** - **E**

Brug ikke unødvendig kraft for at håndtere det øverste eller det nederste varmelegeme.

Tør væggene af med en fugtig klud.

Alt tilbehør (rist, fad*) rengøres med vand tilsat rengøringsmiddel eller i opvaskemaskine.

De selvrensende vægge* forenkler rengøring af ovnen. Efter en fedtet stegning, varm den tomme ovn op med

lukket dør og ved maksimal temperatur i 10 minutter for at fjerne fedtstoffet.*

Ovn funktion

For at stege/bage eller opvarme kød, fisk, gratiner, souffléer, kager...

Sæt risten i den ønskede højde - Fig. **F** - **G**
Stil fadet med fødevarerne ind i ovnen og luk døren.

Sæt funktionsvælgeren på Ovn* - Fig. **L**
Indstil termostaten på den ønskede temperatur - Fig. **K**

Indstil stopuret - Fig. **J** eller stil tænd/sluk knap på "P" - Fig. **I**
Ovnen tændes.

Stil aldrig et fad direkte på det nederste varmelegeme i ovn funktion.

Når tilberedningen er færdig...

Hvis den programmerede tid for stegning/bagning er udløbet, standser ovnen automatisk.

I modsat fald stil stopuret på nul.

Optøningsfunktion*

For en hurtig og helt naturlig optøning af fødevarer.

Besparelse af op til 60% af tiden i forhold til en optøning ved stuetemperatur.

Stil funktionsvælgeren på Optøning* - Fig. **L**

Læg de dybfrosne produkter på et fad.

Stil fadet på risten (niveau 1).

Luk ovnen.

Indstil stopuret - Fig. **J**, optøningen starter.

Grill funktion

Bruges ved gratinering af retter eller kraftig stegning af kød.

Stil funktionsvælgeren - Fig. **L** eller

termostaten - Fig. **K*** på Grill.

Foropvarm ovnen i 5 minutter.

Anbring fødevarerne på risten på det niveau, der er nærmest ved det øverste varmelegeme. Stil et fad med lidt vand direkte på det nederste varmelegeme (den varmer ikke i grill funktion) for at samle fedt eller stegesaft op.

Lad altid døren stå på klem.

*afhængig af model

Indstil stopuret som anført i opskriften - Fig. **I**, eller stil tænd/sluk knappen på "I"* - Fig. **I**

Grillen tændes.

Vend fødevarerne, som skal grilles, efter halv stegetid.

Funktion med varmluft* Fig. 32

For en homogen stegning/bagning af tilberedte retter, kød og fisk.

Sæt risten i den ønskede højde - Fig. **F** - **G**

Stil funktionsvælgeren på varmluft - Fig. **L**

Stil retten ind i ovnen og luk døren.

Indstil termostaten på den temperatur, der er anført i opskriften - Fig. **K**

Indstil stopuret - Fig. **J**

Stegningen/bagningen starter.

Stil aldrig et fad direkte på det nederste varmelegeme.

Anbring aldrig aluminiumsfolie på ovenns vægge eller det nederste varmelegeme.

For at stege/bage 2 retter samtidigt

De 2 retter skal bruge samme indstilling af termostaten.

Sæt 2 riste i således, at der er tilstrækkelig plads mellem retterne til at varmen bevæger sig rundt for at give en homogen stegning/bagning.

Stil funktionsvælgeren på varmluft - Fig. **L**

Luk ovnen.

Indstil termostaten på den temperatur, der er velegnet til retterne - Fig. **K**

Indstil stopuret - Fig. **J**, stegningen/bagningen starter.

For at få et mere ensartet resultat, drej retterne 180° efter halv stege/bagetid og byt de 2 retter om på ristene.

Opskrifter

FUNKTION MED OVN OG VARMLUFT*

Opskrifter	Ristens position	Temperatur i °C	Tid i min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Ostesoufflé	1	200-220 °C	35-40 min.
Kyllingepostej	2	160-180 °C	35-40 min.
Fisk i hvidvin	2	220-240 °C	25-30 min.
Sej (skiver)	2	220-240 °C	25-30 min.
Rødmulle i papillote	3	220-240 °C	30-35 min.
Hel kylling (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 min.
Kalve- eller svinesteg (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-80 min.
Tyksteg 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Kyllingelår	2	220-240 °C	25-30 min.
Farserede courgetter	3	200-220 °C	45-50 min.
Farserede tomater	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Æbletærte	3	240 °C	30-40 min.
Let kagedej	1	160-180 °C	35-40 min.
Marmorkage	1	180 °C	40-45 min.
Clafoutis med kirsebær	2	200 °C	30-35 min.
Dessertcreme i vandbad	1	240 °C	35-40 min.

De anviste bage-/stegetider gælder udelukkende for den almindelige ovnfunktion.

Varmluftsfunktionen* er specielt velegnet til bagning af tærter, gratiner, pizzaer og alle former for bagværk.

Når ovnen står på varmluftspostition*, kan bagetiden være op til 30 % mindre end de ovenstående bagetider.

FUNKTION MED GRILL (dør på klem) 5 minutters foropvarmning

Opskrifter	Ristens position	Tid i min.
Højreb	4	11 + 9 min.
Koteletter, pølser	4	11 + 8 min.

FUNKTION MED OPTØNING*

Opskrifter	Tid i ovn	Tid ved stuetemperatur
Pariser brioche	50 min.	75 min.
Hindbærtærte	50 min.	150 min.
Dybfrossen mørdej til tærte	40 min.	70 min.
Blandede grøntsager	50 min.	120 min.
Baguette	55 min.	70 min.

*afhængig af model

Vigtige forsigtighedsregler

- **Læs alle instruktionerne grundigt igennem.**
- Dette apparat er i overensstemmelse med gældende sikkerhedsforskrifter og -betingelser samt med følgende direktiver:
 - Direktiv om Elektromagnetisk Kompatibilitet 89/336/EØF som ændret med Direktiverne 92/31/EØF og 93/68/EØF.
 - Direktiv om Lavspænding 73/23/EØF som ændret med Direktivet 93/68/EØF.
- I lighed med alle andre stegeapparater skal ovnen holdes under nøje opsyn, hvis det bruges indenfor børns rækkevidde.
- Hvis apparatet bruges i et andet land end det, det er købt i, skal det kontrolleres af et godkendt serviceværksted på grund af forskelligheden af gældende standarder.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Ovnens er ikke beregnet til at blive indbygget i et køkken.
- Kontrollér at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet
- Brug ikke apparatet hvis:
 - el-ledningen er beskadiget,
 - apparatet er faldet ned eller har synlige beskadigelser eller fungerer dårligt.
 I så fald skal apparatet sendes til det nærmeste, godkendte serviceværksted for at undgå enhver fare.
- Kontrollér at den elektriske installation er tilstrækkelig til at forsyne et apparat med denne effekt.
- Tilslut altid apparatet til en ekstra beskyttet stikkontakt
- Hvis el-ledningen kan tages af, slut den først til apparatet og dernæst til el-stikket.
- Lad ikke ledningen hænge ned eller komme i kontakt med ovnens varme dele. Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand. Forlængerledningen skal være ekstra beskyttet og med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den, som leveres sammen med produktet.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og før rengøring.
- For at undgå elektriske stød, dyp ikke el-ledningen, stikket eller apparatet ned i vand eller en anden væske.
- Stil ikke apparatet i nærheden af en varmekilde.
- Dette apparat fungerer med høje temperaturer, som kan forårsage forbrændinger. Rør ikke ved delene i metal eller vinduet under brug på trods af den høje termiske beskyttelse.
- Dørens temperatur kan være høj, når apparatet fungerer. Brug håndtagene og knapperne. Brug grydelapper, hvis det er nødvendigt.
- Hvis visse dele af produktet skulle antænde, prøv aldrig at slukke ilden med vand. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.
- Opbevar ikke antændelige produkter i nærheden af eller under det møbel, hvor apparatet er placeret.
- Brug ikke apparatet under et møbel på væggen, en hylde eller i nærheden af antændelige materialer som f.eks. gardiner, forhæng, tapet...
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Kom aldrig papir, pap eller plastic ind i apparatet og stil ikke noget på det (redskaber, riste, genstande...).
- Bloker ikke ventilationsåbningerne og stop dem ikke til.*
- Af sikkerhedsårsager, skil aldrig selv apparatet ad; henvend Dem til et godkendt serviceværksted.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Erhvervsmæssig eller ikke velegnet brug eller brug, som ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen fritager fabrikanten for ethvert ansvar og er ikke dækket af garantien.



Opbevar disse instruktioner

SVENSKA

Beskrivning

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Kontrollampa 2 Funktionsväljare* 3 Signallampa Av/På* 4 Termostatvred* 5 Övre nedfällbart grillelement 6 Självvengörande eller aluminiumöverdragna innerväggar* | <ul style="list-style-type: none"> 7 Nedre höjbart element 8 Lucka 9 Ytterväggar av plast 10 Innerbelysning* 11 Isolerat handtag 12 Löstagbart galler 4 lägen 13 Plåt* |
|--|---|

Läs sidan "Viktiga förberedelser" före användning.

Användning av ugnen

Endast på denna modell: ugn med skyddsöverdrag av plast för större säkerhet.

Funktionslampa*

Lampan tänds när timern eller ugnen slås är på.

Funktionsväljare - Fig. L

Här ställer du in den idealiska temperaturen för det som ska lagas.

Funktionsvred Till/Från* - Fig. I

För att starta (I) eller avbryta (O) tillagningen.

Timer* - Fig. J

När timern vrids på eller när termostaten startas tänds termostat- eller innerlampan* och ugnen har startats.

Tillagningstiden kan regleras från 0 till 120 minuter.

När den inställda tiden är ute hörs en ringsignal och ugnen stängs av automatiskt. Tillagningen kan avbrytas när som helst genom att vrida timern till noll.

För kortare tid än 25 minuter, vrid vredet till 30 minuter och vrid det sedan tillbaka till önskad tid.

Termostat - Fig. K

Reglerar temperaturen från 80°C till 250°C eller 260°C*.

Jämförelsetabell

Termostats position	Temperatur i °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Inställningen kan ändras under tillagning.

Ugnsbelysning*

För att du lätt skall kunna se tillagningen av maträtterna har ugnen kontinuerlig belysning så snart den är i funktion d.v.s. så snart timern är aktiverad.*

När funktionsväljaren ställs i läge lampa - Fig. L, så tänds den invändiga belysningen utan att ugnen slår på.*

Flyttbart galler (4 lägen) - Fig. F

Gallret kan placeras i 2 olika höjder.

Genom att vända på det erhålls ytterligare 2 nivåer.

Se efter bland recepten vilket läge som rekommenderas.

Råd och anvisningar

Tänk på ugnens innermått vid val av form redskap.

	Djup (D)	Bredd (B)	Höjd (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Tillagningstiden kan variera beroende på livsmedlets vikt, storlek eller starttemperatur.


*beroende på modell

Tiden kan varieras beroende på tycke och smak.

5 minuter räcker för att värma upp ugnen till 240°C : förvärmning behövs inte.

Före användning

Avlägsna emballaget.

Emballaget  kan återvinnas men det kan även användas för att transportera eller återlämna ugnen till en auktoriserad serviceverkstad.

Om ugnen är försedd med en sladd med stickpropp, anslut den noga genom att se till att kontakten är ordentligt ansluten - Fig. **A**

Rengör spisen och tillbehören med en fuktig trasa. Torka.

Använd ugnen första gången (TOM) under 15 minuter på högsta temperatur för att avlägsna nya lukter.

En lätt rök kan bildas, vilket är helt normalt och den försvinner efter ett tag.

Underhåll och rengöring

Låt inte fett samlas i ugnen.

Stäng av ugnen och låt den kallna före varje underhåll eller rengöring.

Rengör luckan - Fig. **B**, innerväggarna och de emaljerade eller lackerade ytorna - Fig. **C** med vatten och rengöringsmedel. Torka.

Använd inte starka rengöringsmedel (speciellt medel med sodabas) eller svamp med slipyta eller stålull.

Grillelementet fälls ner och det nedre elementet lyfts upp för att underlätta rengöringen av ugnen - Fig. **D** - **E**

Forcera aldrig när du handskas med det övre grillelementet och det nedre elementet.

Rengör innerväggarna med en fuktig svamp. Alla tillbehör (galler, plåt*) rengörs i vatten med diskmedelslösning.

De självrengörande* innerväggarna förenklar rengöringen av ugnen. Efter fet tillagning, värm den tomma ugnen till max temperatur med stängd lucka i 10 minuter för att avlägsna fett.*

Användning

För att steka eller värma kött, fisk, gratänger, suffleer eller baka...

Placera gallret i önskad höjd - Fig. **F** och **G**

Ställ in plåten med det som ska tillagas i ugnen och stäng luckan.

Ställ funktionsväljaren i läge ugn* - Fig. **L**

Vrid termostaten till önskad temperatur - Fig. **K**

Ställ in timern - Fig. **J** eller vrid

funktionsvredet till "T" - Fig. **I**

Ugnen värms nu upp.

Ställ inte en form direkt på det nedre elementet vid funktion ugn.

Efter tillagning

När den inställda tiden gått stannar ugnen automatiskt.

Om inte, ställ timern på noll.

Upptining* *

För en helt naturlig snabbupptining av livsmedel.

Upp till 60 % snabbare jämfört med en konventionell upptining.

Ställ funktionsvredet på upptining* - Fig. **L**

Ställ de djupfrysta livsmedlen på en tallrik.

Ställ tallriken på gallret (nivå 1).

Stäng luckan.

Ställ in timern - Fig. **J**, 11 och upptiningen börjar.

Grill funktion

För att gratinera eller bryna.

Ställ funktionsväljaren - Fig. **L** eller

termostaten - Fig. **K*** i position grill.

Förvärm ugnen 5 minuter.

Placera maten på gallret så nära som möjligt det övre elementet.

Ställ en form med lite vatten direkt på det nedre elementet (som inte värmer i läge grill), för att samla upp fett eller köttsaft.

Låt alltid luckan stå något öppen.

Ställ in timern enligt receptet - Fig. **J**, eller vrid funktionsvredet till "T" - Fig. **I**

Grillen startar.

När halva tiden gått, vänd det som grillas.

Varmluftsfunktion* 700 100

För en homogen tillagning av färdiglagade rätter, kött och fisk.

Placera gallret i önskad höjd - Fig. **F** - **G**

Vrid funktionsvredet till läge varmluft

- Fig. **L**

Sätt in det som ska tillagas och stäng luckan.

Ställ termostaten på den temperatur som anges i receptet - Fig. **K**

Ställ in timern - Fig. **J**

Tillagningen börjar.

Ställ inte en form direkt på det nedre elementet.

Placera inte aluminiumfolie på innerväggarna eller på elementet.

Tillagning av 2 rätter samtidigt

Rätterna måste ha ungefär samma inställning av termostaten.

Extra galler finns att köpa hos auktoriserade återförsäljare.

Placera gallren med tillräckligt mellanrum så att varmluften lätt kan cirkulera för att få en jämn värme.

Vrid funktionsvredet till läge varmluft

- Fig. **L**

Stäng luckan.

Ställ termostaten på den temperatur som anges i receptet - Fig. **K**

Ställ in timern - Fig. **J**, tillagningen börjar.

För jämnare tillagning, vrid tallrikarna 180° efter halva tiden och låt rätterna byta plats på gallren.

Recept

UGN OCH VARMLUFTSGRILL*

Recept	Gallrets position	Temperatur i °C	Tid i min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Ostsufflé	1	200-220 °C	35-40 min.
Vol-au-vent	2	160-180 °C	35-40 min.
Fisk i vitt vin	2	220-240 °C	25-30 min.
Torsk (i skivor)	2	220-240 °C	25-30 min.
Fisk i aluminiumfolie	3	220-240 °C	30-35 min.
Hel kyckling (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-75 min.
Kalv- eller fläskstek (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-80 min.
Rumpstek 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Kycklinglår	2	220-240 °C	25-30 min.
Färsfylld squash	3	200-220 °C	45-50 min.
Färsfyllda Tomater	2	200 °C	40-45 min.
Vetebröd	1	180 °C	35-40 min.
Äppelpaj	3	240 °C	30-40 min.
Mördegskakor	1	160-180 °C	35-40 min.
Sockerkaka	1	180 °C	40-45 min.
Körsbärspaj	2	200 °C	30-35 min.
Brylépudding	1	240 °C	35-40 min.

Den indikerade tillagningstiden gäller endast vid funktion vanlig ugn.

Funktionen varmluft* är speciellt lämplig för att grädda pajer, gratänger, pizzor och alla typer av kakor. I läge varmluft*, kan tillagningstiden vara upp till 30% kortare än den ovan indikerade tiden.

GRILL (luckan på glänt) Förvärm 5 minuter

Recept	Gallrets position	Tid i min.
Nötstek	4	11 + 9 min.
Kotletter, korvar	4	11 + 8 min.

UPPTNING*

Recept	Tid i ugnen	Tid i rumstemperatur
Brioche parisienne	50 min.	75 min.
Hallontårta	50 min.	150 min.
Djupfryst pajdeg	40 min.	70 min.
Grönsaker	50 min.	120 min.
Baguette i bitar	55 min.	70 min.

Före användning

- **Läs noga igenom alla anvisningar och gå tillbaka till bruksanvisningen vid behov.**
- Apparaten överensstämmer med gällande säkerhetsvillkor och följande direktiv :
 - Direktivet angående elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/CEE modifierat genom direktiven 92/31/CEE och 93/68/CEE.
 - Lågspänningsdirektivet 73/23/CEE modifierat genom direktivet 93/68/CEE.
- Som med all annan köksutrustning är det viktigt att ugnen inte lämnas utan tillsyn om den används där det finns barn i närheten.
- Med tanke på alla olika gällande normer måste apparaten kontrolleras av en auktoriserad återförsäljare om den används i ett annat land än där den köptes.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Ugnen är inte avsedd för inbyggnad.
- Kontrollera att nätspänningen motsvaras av den som finns angiven på apparaten (endast växelström).
- Använd inte apparaten om :
 - sladden är defekt,
 - apparaten har tappats eller om den har synliga skador eller inte fungerar normalt.
 Om så är fallet ska apparaten tas till en auktoriserad serviceverkstad för att undvika fara.
- Kontrollera att nätet klarar apparatens spänning.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag (16A).
- Om sladden är löstagbar, anslut alltid först apparaten och därefter ansluts till nätet.
- Låt inte sladden hänga lös eller komma i kontakt med ugnens varma delar. Koppla aldrig ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd endast en felfri skarvsladd med jordat uttag och en som har minst samma kapacitet som den som följer med apparaten.
- Koppla ur ugnen när den inte används och vid rengöring.
- För att undvika stötar får sladden, kontakten eller apparaten som helhet inte sänkas ner i vatten eller annan vätska.
- Placera inte apparaten i närheten av en annan värmekälla.
- Denna elektriska apparat alstrar höga temperaturer som kan orsaka brännskador. Trots det höga värmeskyddet, rör inte metalldelarna eller glaset.
- Luckans temperatur kan vara hög vid användning. Använd handtagen och knappar. Vid behov används handskar.
- Om det skulle hända att någon del fattar eld, försök då inte att släcka med vatten. Kväv elden med en fuktig trasa.
- Förvara inte lättantändliga produkter i närheten eller under ugnen.
- Använd inte ugnen under en väggmöbel, hylla eller i närheten av lättantändliga material som t.ex. gardiner, draperier eller markiser...
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Lägg aldrig papper eller plast inuti eller ovanpå apparaten (köksredskap, galler eller andra föremål).
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är igensatta.*
- För din egen säkerhet, demontera aldrig apparaten själv . Anlita alltid en auktoriserad serviceverkstad.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk . All yrkesmässig eller icke godkänd användning enligt bruksanvisningen gör garantin ogiltig och fritar tillverkaren från allt ansvar.



Förvara anvisningarna på ett säkert ställe

NORSK

Beskrivelse

- 1 Funksjonskontrolllampe
- 2 Funksjonsvelger*
- 3 Stekeur eller På-/Av-bryter*
- 4 Temperaturbryter*
- 5 Øvre varmeelement - kan bøyes ned
- 6 Selvrensende eller lakkerte innvendige sidevegger*
- 7 Nedre varmeelement - kan bøyes opp
- 8 Ovnsdør
- 9 Utvendige sidevegger med plastbelegg
- 10 Innvendig belysning*
- 11 Varmeisolerte håndtak
- 12 Vendbar rist med 4 posisjoner
- 13 Langpanne*

Les siden "Viktige forholdsregler" nøye før du tar i bruk i stekeovnen.

Bruk av stekeovnen

Nyhet: stekeovn med plastkledning for bedre sikkerhet.

Funksjonskontrolllampe*

Denne slår seg på med en gang du aktiverer stekeuret eller på-/av-bryteren.

Funksjonsvelger - Fig. L

For å velge den ideelle stekefunksjonen for din matrett.

På-/Av-bryter* - Fig. U

For å starte (I) eller avbryte (O) steking.

Stekeur* - Fig. J

Så snart du aktiverer stekeuret og termostaten er slått på, vil lampen eller den innvendige belysningen* lyse og stekeovnen slå seg på.

Med stekeuret kan du stille inn steketiden fra 0 til 120 minutter.

Når den programmerte tiden er ute, vil stekeuret ringe og stekeovnen slå seg av automatisk.

Du kan avbryte steking på ethvert tidspunkt ved å stille stekeuret tilbake på null.

For kortere programmeringer enn 25 minutter, vri bryteren helt til 30 minutter og vri den så tilbake igjen til den ønskede tiden.

Termostat - Fig. K

Gjør det mulig å stille inn temperaturen fra 80°C til 250°C eller 260°C*.

Tabell over tilsvarende verdier	
Termostat-innstilling	Temperatur i °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Du kan endre innstillingene i løpet av steketiden.

Innvendig belysning*

For bedre kontroll med steking lyser det i ovnen hele tiden, fra det øyeblikket den er satt i gang, dvs. fra klokken er satt på.* Når funksjonsvelgeren settes i lampestilling - Fig. L, kan du også tenne lyset i ovnen uten å sette ovnen i gang.*

Vendbar rist med 4 posisjoner - Fig. F

Du kan plassere risten i 2 forskjellige høyder. Dersom du snur risten, får du enda 2 nye nivåer.

Se oppskriftene hvor ristens posisjon er angitt.

Råd og Spesifikasjoner

Velg stekefat og former i forhold til stekeovnens innvendige mål.


	Dybde (D)	Bredde (B)	Høyde (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Steketidene kan variere i forhold til matvarenes vekt, størrelse, tykkelse og opprinnelige temperatur. Disse kan endres i forhold til brukerens smak og behag.

5 minutter er nok til å nå 240°C. Det er dermed ikke nødvendig å forvarme stekeovnen.

Før stekeovnen tas i bruk

Fjern klistremerkene.

Emballasjen kan resirkuleres , men den kan også være nyttig for å transportere eller returnere stekeovnen til et godkjent servicesenter.

Dersom apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning, skal denne koples til apparatet ved at ledningsstikket trykkes godt på plass - Fig. **A**

Rengjør stekeovnen og tilbehøret med en fuktig klut, og tørk deretter.

Før stekeovnen tas i bruk skal den varmes opp TOM i 15 minutter ved maksimal temperatur for å fjerne lukten av nytt apparat.

Det vil oppstå litt røyk under oppvarmingen. Dette er helt normalt og vil raskt forsvinne.

Rengjøring og Vedlikehold

Ikke la fett hope seg opp i apparatet.

Før du foretar rengjøring eller vedlikehold av stekeovnen, må den være helt avkjølt og strømtilførselen koplet fra.

Rengjør ovnsdøren - Fig. **B**, de innvendige sideveggene og de emaljerte eller lakkerte overflatene - Fig. **C** med vann og oppvaskmiddel. Tørk deretter.

Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter (for eksempel skuremiddel som inneholder lut), heller ikke svamper med ru overflate eller gryteskrubb.

Det øvre varmeelementet for grilling kan bøyes ned, og det nedre varmeelementet bøyes opp for å lette rengjøringen av ovnen - Fig. **D** - **E**

Bruk aldri makt når du beveger øvre eller nedre varmeelement.

Rengjør sideveggene med en fuktig svamp. Alt tilbehøret (rist, langpanne*) kan

rengjøres i vann tilsatt enten fettløselig middel eller oppvaskmiddel.

De selvrensende ovnsveggene* forenkler rengjøringen av ovnen. Etter steking med mye fett varmer du opp den tomme ovnen med maksimal temperatur, med døren igjen, i 10 minutter - dermed løses fett opp.

Vanlig stekeovnsfunksjon

For å steke eller varme opp kjøtt, fisk, gratenger, suffléer, bakeverk...

Sett risten i ønsket høyde - Fig. **F** og **G**

Sett stekefatet med matretten inn i stekeovnen og lukk ovnsdøren.

Still funksjonsvelgeren på stekeovnsfunksjon* - Fig. **L**

Still inn termostaten på ønsket temperatur - Fig. **K**

Programmer stekeuret - Fig. **J** eller still på-/av-bryteren på "I" - Fig. **I**

Stekeovnen varmes opp.

Ikke sett fat direkte på det nedre varmeelementet i ovnsmodus.

Når steketiden er ute

Hvis den programmerte steketiden er ute, slår stekeovnen seg av automatisk.

Hvis ikke, still stekeuret tilbake på null.

Opptiningsfunksjon*

For raskere og helt naturlig opptining av matvarene.

Du sparer opptil 60% tid i forhold til opptining i romtemperatur.

Still funksjonsvelgeren på opptiningsfunksjon* - Fig. **L**

Legg de frosne produktene på et fat.

Sett fatet på risten (1. rille).

Lukk igjen stekeovnsdøren.

Programmer stekeuret - Fig. **J**, og opptiningen starter.

Grill funksjon

Til gratinering av retter eller rask brunng av kjøtt.

Still funksjonsvelgeren - Fig. **L** eller termostaten - Fig. **K*** på grillfunksjon.

Forvarm stekeovnen i 5 minutter.

Legg matvarene på risten så nær opp til det øvre varmeelementet som mulig.

*på enkelte modeller

Sett et fat med litt vann rett på det nedre varmeelementet (dette varmes ikke opp i grillposisjon) for å samle opp fett eller stekesjy.

La alltid ovnsdøren stå litt på gløtt.

Programmer stekeuret som angitt i oppskriften - Fig. **I**, eller still På-/Av-bryteren på "I"* - Fig. **I**

Grillen slår seg på.

Snu matvarene som grilles når halve steketiden er gått.

Varmluftsfunksjon*

For jevn steking av kjøtt og fisk og tilberedte matretter.

Sett risten i ønsket høyde - Fig. **F** - **G**

Still funksjonsvelgeren på varmluftsfunksjon - Fig. **L**

Sett matvaren inn i stekeovnen og lukk stekeovnsdøren.

Still termostaten inn på den temperaturen som er angitt i oppskriften - Fig. **K**

Programmer stekeuret - Fig. **J**

Stekingen starter.

Ikke sett fat direkte på det nedre varmeelementet.

Ikke bruk aluminiumsfolie på sideveggene eller på det nedre varmeelementet.

For å steke 2 matretter samtidig

De 2 matrettene må kunne stekes på samme termostatinnstilling.

Du kan kjøpe en ekstra rist ved et godkjent Servicesenter.

Plasser de 2 ristene på en slik måte at det er stor nok avstand mellom matrettene til til at varmluften kan sirkulere og det oppnås jevn steking.

Still funksjonsvelgeren på varmluftsfunksjon - Fig. **L**

Lukk igjen stekeovnsdøren.

Still termostaten inn på den temperaturen som passer til matrettene - Fig. **K**

Programmer stekeuret - Fig. **J**, og stekingen starter.

For å få til jevnere steking, snu tilberedningene 180° etter halv steketid, og bytt om plassen på ristene.

Oppskrifter og matretter

VANLIG STEKEOVNSFUNKSJON OG VARMLUFT*

Oppskrifter	Risthøyde	Temperatur i °C	Tid i min.
Quiche (pai)	3	240 °C	30-35 min.
Ostesufflé	1	200-220 °C	35-40 min.
Fylt butterdeig	2	160-180 °C	35-40 min.
Fisk i hvitvin	2	220-240 °C	25-30 min.
Torsk (skiver)	2	220-240 °C	25-30 min.
Fisk i aluminiumsfolie	3	220-240 °C	30 -35 min.
Hel kylling (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 min.
Surret kalve- eller svinestek (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-80 min.
Oksesykke 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Kyllinglår	2	220-240 °C	25-30 min.
Fylt squash	3	200-220 °C	45-50 min.
Fylte tomater	2	200 °C	40-45 min.
Hvetekake	1	180 °C	35-40 min.
Epleterte	3	240 °C	30-40 min.
Lett kakedeig	1	160-180 °C	35-40 min.
Marmorkake	1	180 °C	40-45 min.
Kirsebærterte	2	200 °C	30-35 min.
Karamellpudding	1	240 °C	35-40 min.

De angitte steketidene forutsetter tradisjonell bruk av ovnen.

Funksjonen varmluft* egner seg spesielt til steking av paier, gratenger, pizzaer og alle typer bakverk.

I posisjonen varmluft* kan steketiden være opptil 30% lavere enn steketidene angitt ovenfor.

GRILL- (stekeovnsdøren på gløtt) Forvarme i 5 minutter

Matretter	Risthøyde	Tid i min.
Oksekotelett	4	11 + 9 min.
Koteletter, pølser	4	11 + 8 min.

OPPTININGSFUNKSJON*

Matretter	Tid i stekeovnen	Tid i romtemperatur
Løff	50 min.	75 min.
Bringebærterte	50 min.	150 min.
Frossen mørdeig	40 min.	70 min.
Grønnsakblanding	50 min.	120 min.
Baguette-stykker	55 min.	70 min.

*på enkelte modeller

Viktige forholdsregler

- **Ta deg god tid til å lese alle instruksene og se henvisningene til “Bruksanvisning”.**
- Dette apparatet er i overensstemmelse med gjeldende forskrifter og sikkerhetskrav, samt følgende direktiver:
 - Direktivet for Elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EØS endret ved direktivene 92/31/EØS og 93/68/EØS.
 - Lavspenningsdirektivet 73/23/EØS endret ved direktiv 93/68/EØS.
- Som for ethvert stekeapparat, forsikre deg om at barn holdes under oppsyn når stekeovnen er i bruk.
- Fordi gjeldende standarder varierer fra land til land, skal apparatet sjekkes av et kvalifisert servicesenter dersom det skal brukes i et annet land enn der hvor det er kjøpt.
- Apparatet må ikke flyttes mens det er i bruk.
- Denne stekeovnen kan ikke innbygges.
- Sjekk at nettspenningen er den samme som den som er angitt på apparatet (kun vekselstrøm).
- Apparatet må ikke brukes dersom:
 - den elektriske ledningen er defekt,
 - apparatet har vært utsatt for fall, har synlige tegn på skader eller ikke fungerer normalt. For å unngå farlige situasjoner, må apparatet i dette tilfellet sendes til nærmeste godkjente servicesenter.
- Sjekk at den elektriske installasjonen hjemme hos deg er tilstrekkelig for strømtilførselen til et apparat med denne effekten.
- Apparatet skal alltid koples til en jordet kontakt (16A).
- Dersom ledningen kan tas av, skal den alltid koples til apparatet først, og deretter til veggkontakten.
- Den elektriske ledningen må ikke henge eller berøre ovnens varme deler. Ikke trekk i ledningen når du skal ta støpselet ut av kontakten.
- Hvis du skal bruke skjøteledning må denne være i god stand, være utstyrt med jordkontakt og ha en leder med en diameter som er minst like stor som den ledningen som leveres med apparatet.
- Kople apparatet fra veggkontakten når det ikke er bruk eller når du skal rengjøre det.
- For å unngå elektriske støt må verken den elektriske ledningen, støpselet eller apparatet senkes ned i vann eller annen væske.
- Apparatet må ikke plasseres i nærheten av en varmekilde.
- De høye temperaturene som dette elektriske apparatet avgir kan føre til brannskader. Selv om apparatet har god varmeisolering, må ikke verken metallflatene eller dørglasset berøres.
- Temperaturen på ovnsdøren kan bli meget høy når apparatet er i bruk. Bruk håndtakene og bryterne. Bruk grillvotter/grytekluter hvis nødvendig.
- Dersom det skulle ta fyr i enkelte deler av apparatet, må du aldri forsøke å slukke flammene med vann, men kvele dem med et fuktig håndkle eller lignende.
- Ikke oppbevar brannfarlige produkter i nærheten av eller under det møbelet hvor apparatet er plassert.
- Apparatet må ikke brukes under et møbel, skap eller hylle festet til veggen, eller i nærheten av brannfarlige materialer som persiener, gardiner, tekstiltapeter, forheng...
- Apparatet må ikke brukes som en varmekilde.
- Det må aldri legges papir, papp eller plast inne i apparatet, eller plasseres gjenstander oppå apparatet (kjøkkenredskaper, rister, diverse gjenstander...).
- Det må ikke stikkes gjenstander inn i ventilasjonsåpningene, og disse må ikke tildekkes.
- For din egen sikkerhet, ikke prøv å demontere apparatet selv, men ta kontakt med et godkjent servicesenter.
- Dette apparatet er fremstilt for og forutsett til bruk i private hjem. Enhver yrkesmessig, uegnet og bruk i strid med bruksanvisningen vil ikke på noen måte kunne gjøre fabrikantens ansvar eller garanti gjeldende.



Ta godt vare på disse instruksene

*på enkelte modeller

SUOMEKSI

Kaaviokuva

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Toimintaa osoittava merkkivalo | 7 Ylösnostettava alavastus |
| 2 Toiminnan valitsin* | 8 Luukku |
| 3 Ajastin tai käynnistys/pysäytyspainike* | 9 Muoviset kotelomaiset ulkoseinämit |
| 4 Lämpötilan säätöpainike* | 10 Sisävalo* |
| 5 Alaslaskettava ylävastus | 11 Eristävä kahva |
| 6 Itsepuhdistuvat tai alumiiniset sisäseinämät* | 12 Käännettävä grilliritilä |
| | 13 Lautanen* |

Ennen käyttöä lue "Tärkeät varoitukset".

Uunin tietoja

Uuni, jossa on muovinen päällys, lisää turvallisuutta.

Toimintaa osoittava merkkivalo*

Syttyy kun ajastin on säädetty tai painettu käynnistys/pysäytyspainiketta.

Toiminnan valitsin - kuva L

Oman reseptin ihanteellisen keittotavan valitsemiseksi.

Käynnistys-pysäytyspainike - kuva I

Uunin päälle laittamista (I) tai sammuttamista (O) varten.

Ajastin* - kuva J

Kun ajastin laitetaan päälle ja termostaatti asetetaan haluttuun asentoon, merkkivalo tai sisävalo* syttyy ja uuni alkaa toimia. Ajastimella voidaan keittoaika säätää välille 0 - 120 minuuttia.

Kun ohjelmoitu aika on kulunut loppuun, hälytys soi ja uuni sammuu itseksensä.

Uuni voidaan sammuttaa milloin tahansa kääntämällä ajastin nollaan.

Jos keittoaika on alle 25 minuuttia, käännä kytkin ensin 30 minuuttiin ja sitten takaisin haluttuun aikaan.

Termostaatti - kuva K

Lämpötila säädettävissä välillä 80 - 250 °C tai 260 °C*.

Vastaavuustaulukko

Termostaatin asento	Lämpötila °C:ssa
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Asetusta voidaan muuttaa valmistuksen aikana.

Sisävalo*

Jotta olisi mahdollista helposti seurata ruuan kypsymistä, uunisi on jatkuvasti valaistu heti kun se on toiminnassa t.s. heti kun aikakello on kytketty päälle. *

Kun käännät valitsimen asentoon lamppu - kuva L, voit sytyttää uuniin valon kytkemättä uunia päälle.*

Käännettävä grilliritilä - kuva F

Grilli voidaan asettaa 2 eri korkeudelle. Kääntämällä se saadaan 2 lisäkorkeutta. Katso resepteistä käytettävää paikkaa.

Ohjeet ja ominaisuudet

Valitse lautaset ja vuoat uunin sisämittojen mukaan.

	Syvyys (P)	Leveys (L)	Korkeus (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Kypsymisaika voi vaihdella painon, koon tai paksuuden samoin kuin ruokatavaroiden lähtölämpötilan mukaan. Sitä voidaan vaihdella kunkin maun mukaan.

5 minuutissa saavutetaan 240 °C:n lämpötila: esilämmitystä ei tarvita.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Irrota tarrat.

Pakkaus on kierrätyskelpoinen .

Mikäli laitteessa on irtojohto, liitä se laitteeseen työntämällä se pistokkeeseen - kuva **A** pohjaan saakka.

Puhdista uuni ja sen varusteet kostealla liinavaatteella. Kuivaa.

Käytä laitetta ensimmäisen kerran (TYHJÄNÄ) 15 minuutin ajan maksimi-lämpötilassa, jolloin uuden haju poistuu.

Tällöin voi ilmaantua hieman savua, mutta tämä kuuluu asiaan ja se häviää nopeasti.

Ylläpito ja puhdistus

Älä anna rasvan kerääntyä laitteeseen.

Ennen huoltoa ja puhdistamista irrota johto seinästä ja anna uunin jäähtyä

Puhdista luukku - kuva **B**, sisäseinämät ja emaloidut tai lakatut pinnat - kuva **C** vedellä ja tiskiaineella. Kuivaa

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita (kuten soodapitoiset maalin- tai ruosteenoistoaineet), hankaavaa tai hiovaa sientä.

Grillivastus on alaslaskettava ja alavastus ylösnostettava uunin puhdistuksen helpottamiseksi - kuva **D** - **E**

Älä koskaan nosta tai laske vastuksia väkisin.

Pyypi seinämät kostealla sienellä.

Kaikki varusteet (grilliritilä, lautanen*) puhdistetaan vedellä, johon on lisätty pesuainetta tai tiskiainetta.

Itsepuhdistuvat uunin seinämät* tekevät uunin puhdistuksen yksinkertaiseksi.

Lämmitä uunia sen ovi suljettuna rasvaisen ruuan valmistuksen jälkeen tyhjänä maksimilämpötilassa 10 minuuttia rasvan poistamiseksi.*

Uunin toiminta

Lihojen, kalojen, gratiinien, kohokkaiden, leivonnaisten jne. valmistamiseen tai lämmittämiseen...

Aseta grilliritilä halutulle korkeudelle

- kuva **F** ja **G**

Aseta ruokatarvikkeet lautaselle ja uuniin ja sulje luukku.

Aseta toiminnan valitsin uuniasentoon*

- kuva **L**

Säädä termostaatti haluttuun lämpötilaan

- kuva **K**

Säädä ajastin - kuva **J** tai käännä käynnistys/pysäytyspainike - kuva **I** asentoon "I". Uuni lämpiää.

Älä aseta vatiä suoraan alavastukselle uunitoiminnon ollessa käytössä.

Ruoan valmistumisen jälkeen

Jos ohjelmoitu aika on kulunut umpeen, uuni sammuu automaattisesti.

Ellei, käännä ajastin nolnaan.

Sulatustoiminto* *

Ruokatavaroiden nopeaan ja luonnolliseen sulatukseen.

Jopa 60 % nopeampaa kuin sulatus huoneenlämmössä

Aseta toiminnan valitsin sulatusasentoon*

- kuva **L**

Aseta pakastetut tuotteet lautaselle.

Laita lautanen ritilälle (taso 1).

Sulje uuni.

Säädä ajastin - kuva **J**, sulatus alkaa.

Grillitoiminto

Gratinointiin tai lihojen paistamiseen.

Säädä toiminnan valitsin - kuva **L** tai termostaatti - kuva **K*** grillausasentoon. Esilämmitä uunia 5 minuuttia.

Aseta grillattavat ainekset grillille mahdollisimman lähelle ylävastusta. Sijoita vati, jossa on vähän vettä, suoraan alavastukselle (se ei lämpene grilliasennossa) kerätäksesi vatiin grillauksessa tippuvan rasvan tai irtoavan liemen.

Jätä luukku aina raolleen.

Säädä ajastin reseptin ohjeiden mukaan - kuva **J**, tai käännä käynnistys/pysäytyspainike - kuva **I** asentoon "I"*.
Grilli toimii.

Valmistumisen puolella välissä grillattavat tuotteet käännetään.

Kiertolämpötoiminto* 75/32

Valmistetun ruoan, kalan ja lihan tasalaatuisempaan valmistukseen.

Aseta ritilä halutulle korkeudelle - kuva **F**
- **G**

Säädä toiminnan valitsin kiertolämpöasentoon - kuva **L**

Laita ruoka uuniin ja sulje luukku.

Säädä termostaatti reseptissä ilmoitettuun lämpötilaan - kuva **K**

Säädä ajastin - kuva **J**

Valmistuminen alkaa.

Älä aseta vatia suoraan alavastukselle.

Älä sijoita alumiinifooliota sivuseinämille tai lämpiävälle uunin pohjalle.

2:n ruoka-annoksen samanaikainen valmistaminen

Kummankin ruoan kohdalla on termostaatin oltava samassa asennossa.

Valtuutetuista huoltopisteistä voi ostaa lisäritilän.

Aseta ritilät siten, että ruokien väliin jää riittävästi tilaa lämmön kiertoon ja tasalaatuisen valmistumisen aikaansaamiseksi.

Säädä toiminnan valitsin kiertolämpöasentoon - kuva **L**

Sulje uuni.

Säädä termostaatti oikeaan lämpötilaan ruokia varten - kuva **K**

Säädä ajastin - kuva **J**, valmistus alkaa.

Ruoka-annokset saadaan ulkonäöltään samanlaisiksi kääntämällä lautaset puolivälissä valmistumistaan 180° ja vaihtamalla lautasten paikkaa keskenään.

Reseptejä

UUNI- JA KIERTOLÄMPÖTOIMINTO*

Reseptejä	Grillin asento	Lämpötila °C:ssa	Aika minuuteissa
Pekonitäyteinen piiras	3	240 °C	30-35 min.
Juustokohokas	1	200-220 °C	35-40 min.
Kateenkorva- ja sienitäytepiiras	2	160-180 °C	35-40 min.
Kala valkoviinissä	2	220-240 °C	25-30 min.
Valkoturska (-piiras)	2	220-240 °C	25-30 min.
Paistopaperiin kääritty mullo	3	220-240 °C	30-35 min.
Kokonainen kananpoika (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 min.
Vasikan- tai porsaanpaisti (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-80 min.
Reisipaisti 800 g	2	220-240 °C	40-45 min.
Kanankoipi	2	220-240 °C	25-30 min.
Täytetty kurpitsa	3	200-220 °C	45-50 min.
Täytetyt tomaatit	2	200 °C	40-45 min.
Brioichi (pieni sämpylä)	1	180 °C	35-40 min.
Perunapiiras	3	240 °C	30-40 min.
Lehtikakku	1	160-180 °C	35-40 min.
Marmorikakku	1	180 °C	40-45 min.
Kirsikkakakku	2	200 °C	30-35 min.
Käännetty vanukas	1	240 °C	35-40 min.

Ilmoitetut kypsentämisajat koskevat ainoastaan paistoa tavallisessa uuninlämmössä. Kiertolämpö* sopii erityisesti torttujen, vuokaruokien, pizzojen ja erilaisten leivonnaisten valmistukseen. Kun kyseessä on kiertolämpö*, kypsentämisajat voivat olla jopa 30 % yllä ilmoitettuja lyhyemmät.

GRILLITOIMINTO (luukku raollaan) Esilämmitys 5 minuuttia

Reseptejä	Grillin asento	Aika minuuteissa
Häränkyljys	4	11 + 9 min.
Kyljykset, (pikku)makkarat	4	11 + 8 min.

SULATUSTOIMINTO*

Reseptejä	Aika uunissa	Aika huoneenlämpö-tilassa
Pariisin brioichi	50 min.	75 min.
Vadelmaleivos	50 min.	150 min.
Pakastettu murotaikina	40 min.	70 min.
Vihanneskuutiot	50 min.	120 min.
Patonginpalat	55 min.	70 min.

Tärkeät varoitukset

- **Lue huolella kaikki ohjeet ja katso ”Käyttöohjeesta”.**
- Tämä laite täyttää voimassaolevat turvaohjeet ja -ehdot samoin kuin seuraavien direktiivien määräykset:
 - Sähkömagneettisen yhdenmukaisuuden direktiivi 89/336/ETY, jota muutettu direktiiveillä 92/31/ETY ja 93/68/ETY.
 - Pienjännitedirektiivi 73/23/ETY, jota muutettu direktiivillä 93/68/ETY.
- Kuten kaikkien keittovälineiden kanssa, ole erityisen tarkkaavainen uunin käytössä kun lähettyvillä on lapsia.
- Koska voimassa olevien normien lukumäärä on suuri, mikäli tätä laitetta käytetään muualla kuin siinä maassa, josta se on ostettu, anna valtuutetun huoltopisteen tarkastaa laite.
- Älä siirrä laitetta sen käytön aikana.
- Uunია ei ole suunniteltu upotettavaksi.
- Tarkasta, että verkkojännite vastaa laitteessa mainittua jännitettä (vain vaihtovirta).
- Älä käytä laitetta jos:
 - sen sähköjohto on viallinen,
 - laite on kaatunut, tai siinä on näkyviä vahingoittumisen jälkiä, tai toimintahäiriöitä.
 Jos näin on, on laite vaaran välttämiseksi lähetettävä lähimpään valtuutettuun huolto- ja varaosapalveluun.
- Varmistu, että sähköverkkoon voidaan asentaa tämän tehoinen laite.
- Laite on aina kytkettävä maadoitettuun seinäkoskettimeen (16 A).
- Jos sähköjohto on irrallinen, liitä se ensin laitteeseen ja vasta sen jälkeen seinäkoskettimeen.
- Älä anna sähköjohdon roikkua tai koskettaa uunin kuumia osia. Älä irrota laitetta pistokkeesta vetämällä johdosta.
- Käytä vain hyväkuntoista jatkojohtoa, jossa on maadoitettu pistoke, ja jonka poikkipinta on vähintään samankokoinen tuotteen kanssa tulleen johdon kanssa.
- Irrota pistoke seinästä kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistamista.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä aseta laitetta lähelle lämpölähdettä.
- Käytettäessä tämä laite kuumenee, mikä voi aiheutua palovammoja. Hyvästä lämpöeristyksestä huolimatta kehotetaan olemaan koskematta metalliosiin ja ikkunaan.
- Luukku saattaa olla kuuma laitteen ollessa päällä. Käytä kädensijaa ja painikkeita. Käytä tarvittaessa patalappuja.
- Jos joku tuotteen osa sattuu syttymään palamaan, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Tukahduta liekit kostealla liinavaatteella.
- Älä säilytä palavia tuotteita lähellä huonekalua, jolle laite on asetettu, taikka sen alla.
- Älä käytä laitetta seinäkalusteen, hyllyn alla, taikka lähellä herkästi syttyviä materiaaleja, kuten kaihtimet, verhot, tapetit...
- Älä käytä laitetta lämmittimenä.
- Älä koskaan laita paperia, kartonkia tai muovua laitteen sisään äläkä laita mitään sen päälle (talousesineet, grilli, tavaroita...).
- Älä työnnä mitään ilmanvaihtoreikiin, älä tuki niitä.*
- Oman turvallisuutesi vuoksi älä koskaan avaa laitetta itse, ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.
- Laite on suunniteltu yksinomaan kotitalouskäyttöön, ammattimainen, asiaankuulumaton tai käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa tehtaan kaikesta vastuusta ja takuusta.



Säilytä nämä ohjeet

РУССКИЙ

Схема-описание

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Световой индикатор включения в работу 2 Поворотный переключатель выбора режима* 3 Таймер или клавиша Вкл./Выкл.* 4 Термостат* 5 Откидное верхнее сопротивление гриля 6 Внутренние стенки (самоочищающиеся или алюминиевые)* | <ol style="list-style-type: none"> 7 Подъемное нижнее сопротивление гриля 8 Дверка 9 Наружные пластиковые стенки 10 Внутреннее освещение* 11 Ручка с изоляцией 12 Двухсторонняя решетка (4 положения) 13 Противень* |
|--|--|

Перед любым использованием внимательно прочтите раздел "Основные меры предосторожности".

Сведения о Вашей печи

Эксклюзивная модель: печь с термоизолированными пластиковыми стенками, обеспечивающими повышенную безопасность.

Световой индикатор включения в работу*

Световой индикатор загорается, как только Вы включаете таймер или нажимаете на клавишу Вкл./Выкл.

Поворотный переключатель выбора режима - Рис. L

Для выбора режима приготовления по Вашему рецепту.

Клавиша Вкл./Выкл.* - Рис. П

Для запуска (I) или остановки (O) процесса приготовления.

Таймер* - Рис. Q

Как только Вы включили таймер и установили термостат, загорается световой индикатор или внутреннее освещение* и печь начинает работать. Вы можете выбрать время приготовления от 0 до 120 минут. По истечении запрограммированного времени раздается звуковой сигнал и печь автоматически прекращает работу. Процесс приготовления можно прервать в любое время. Для этого таймер следует установить на 0. Чтобы установить время менее 25 минут, переведите регулятор таймера

в положение 30 минут, а затем поворачивайте его в обратную сторону до нужного показания.

Термостат - Рис. K

Служит для регулирования температуры приготовления от 80°C до 250°C или 260°C*.

Таблица соответствия	
Положение термостата	Температура, °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260*

Регулировки можно изменить в ходе приготовления.

Внутреннее освещение*

Ваша печь оснащена постоянной подсветкой, чтобы вы могли следить за процессом приготовления. Подсветка включается, когда печь работает, то есть когда таймер включен.* Установив переключатель выбора режима в положение "лампа" - Рис. L, вы можете включить внутреннее освещение печи, не включая саму печь.*

Двухсторонняя решетка (4 положения) - Рис. F

Для решетки существует 2 различных вертикальных положения. Если решетку

перевернуть, то к этому можно добавить 2 новых уровня. Положение решетки указано в рецепте.

Практические советы и характеристики прибора


При выборе протренированной учитывайте размеры внутренней камеры печи.

	Глубина (P)	Ширина (L)	Высота (H)
14 л	30 см	30,5 см	16 см

Время приготовления может изменяться в зависимости от веса, размера, толщины или первоначальной температуры продуктов. Вы также можете изменять его по своему вкусу. **Через 5 минут температура достигает 240°C: нет никакой необходимости в предварительном подогреве.**

Перед первым использованием

Удалите наклейки.

Упаковку можно сдать в центр вторсырья , но она также может использоваться для перевозки печи или направления ее в центр послепродажного обслуживания.

Если ваш прибор оснащен съемным шнуром питания, подключите его к прибору: нажмите на шнур, чтобы вставить его в углубление - рис. **A**. Протрите прибор и принадлежности к нему влажной тряпкой. Тщательно высушите их. Первый раз включите печь (ПУСТЮЮ) в работу на 15 минут, установив максимальную температуру, чтобы удалить запах, свойственный новым изделиям.

При этом может появиться легкий дымок: это совершенно нормальное явление, которое в скором времени исчезнет.

Техобслуживание и чистка

Следите, чтобы внутри печи не скапливался жир.

Перед любой процедурой по техобслуживанию или чистке прибора отключите его от сети и дайте ему остыть.

Протирайте дверку - Рис. **B**, а также внутренние стенки и эмалированные или

лакированные поверхности - Рис. **C** водой с добавлением средства для мытья посуды. Тщательно высушите их.

При обращении с верхним и нижним сопротивлением не применяйте силу.

Вы можете откинуть сопротивление гриля и поднять нижнее сопротивление. Это облегчает процесс чистки печи - Рис. **D** - **E**

Не применяйте силу при обращении с верхним нагревательным элементом.

Протрите стенки камеры влажной губкой.

Все принадлежности (решетку, вертел*, противень*) можно мыть водой с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Самоочищающиеся стенки* упрощают процесс очистки вашей печи. По окончании приготовления жирных продуктов закройте дверь печи и прогрейте пустую печь (не дольше, чем 10 минут) для удаления жира.*

Режимы работы печи

Для приготовления и разогрева мяса, рыбы, запеканок, суфле, кондитерских изделий...

Установите решетку на нужную высоту - Рис. **F** и **G**

Поставьте блюдо с продуктами в печь и закройте дверь.

Установите переключатель выбора режима в положение "печь"* - Рис. **L**

С помощью термостата установите нужную температуру - Рис. **K**

Установите таймер - Рис. **J** или переведите клавишу Вкл./Выкл. в положение "I" - Рис. **I**

Печь начинает нагреваться.

При работе в режиме "печь" не ставьте блюдо непосредственно на нижнее сопротивление.

По окончании приготовления

Если запрограммированное время приготовления истекло, печь остановится автоматически.

В противном случае установите таймер на "0".

*В зависимости от модели

Режим размораживания* *

Для ускорения процесса размораживания продуктов.

Вы сэкономите до 60% времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре.

Установите переключатель выбора режима в положение “размораживание”* - Рис. **L**

Положите замороженные продукты на блюдо.

Установите его на решетку (положение 1). Закройте печь.

Отрегулируйте показания таймера - Рис. **J**, Процесс размораживания начинается.

Режим “гриль”

Для подрумянивания блюд или приготовления мяса.

Установите переключатель выбора режима - Рис. **L** или термостат - Рис. **K*** в положение “гриль”.

Прогрейте печь в течение 5 минут.

Поместите продукты на решетку как можно ближе к верхнему сопротивлению.

Налейте немного воды в блюдо и поставьте его прямо на нижнее сопротивление (которое не нагревается при работе в режиме “гриль”) для сбора жира или сока.

Оставьте дверку приоткрытой.

Установите показания таймера в соответствии с рецептом - Рис. **J**, или переведите клавишу Вкл./Выкл. В положение “I”* - Рис. **I**

Гриль начинает работать.

По истечении половины времени приготовления переверните продукты.

Режим искусственной конвекции*

Для равномерного приготовления полуфабрикатов, мяса и рыбы.

Установите решетку на нужную высоту - Рис. **F** - **G**

Установите переключатель выбора режима в положение конвекции - Рис. **L**

Поставьте блюдо в печь и закройте дверку.

С помощью термостата установите температуру, указанную в рецепте

- Рис. **K**

Отрегулируйте положение таймера

- Рис. **J**

Процесс приготовления начинается.

Не ставьте блюдо непосредственно на нижнее сопротивление.

Старайтесь, чтобы фольга не касалась боковых стенок и нижнего нагревательного элемента.

Одновременное приготовление двух блюд

Оба блюда должны готовиться при одинаковой температуре.

В любом из центров послепродажного обслуживания можно приобрести дополнительную решетку.

Установите обе решетки так, чтобы между ними осталось достаточно места для циркуляции тепла (чтобы процесс приготовления протекал равномерно). Закройте печь.

Установите переключатель выбора режима в положение конвекции - Рис. **L**

С помощью термостата установите температуру, соответствующую вашим рецептам - Рис. **K**

Установите таймер - Рис. **J**, Процесс приготовления начинается.

Для более равномерного приготовления в середине приготовления поверните блюдо на 180° и поменяйте их местами.

Рецепты



РЕЖИМЫ "ПЕЧЬ" И "КОНВЕКЦИЯ"*

Блюдо	Положение решетки	Температура, °C	Время, мин.
Мясной пирог	3	240 °C	30-35 мин.
Творожная запеканка	1	200-220 °C	35-40 мин.
Слоеные булочки	2	160-180 °C	35-40 мин.
Рыба в белом вине	2	220-240 °C	25-30 мин.
Хек (кусочками)	2	220-240 °C	25-30 мин.
Кефаль кусочками	3	220-240 °C	30-35 мин.
Курица (≈1,5 кг)	2	220-240 °C	70-75 мин.
Телятина или свинина (≈1,5 кг)	1	220-240 °C	70-80 мин.
Вырезка 800 г	2	220-240 °C	40-45 мин.
Куриные ножки	2	240 °C	25-30 мин.
Фаршированные кабачки	3	200-220 °C	45-50 мин.
Фаршированные помидоры	2	200 °C	40-45 мин.
Сдобные булочки	1	180 °C	35-40 мин.
Яблочный пирог	3	240 °C	30-40 мин.
Песочное пирожное	1	160-180 °C	35-40 мин.
Бисквит (ромовая баба)	1	180 °C	40-45 мин.
Вишневый пирог	2	200 °C	30-35 мин.
Крем-карамель	1	240 °C	35-40 мин.

Указанное время приготовления соответствует только режиму приготовления в обычной печи. Режим "поворотного тепла"* особенно подходит для выпечки тортов, запеканок, пиццы и любых видов кондитерских изделий.

При работе в режиме "поворотного тепла"* время приготовления следует уменьшить примерно на 30% по отношению к указанному.

РЕЖИМ "ГРИЛЬ" (дверка печи приоткрыта) Предварительный подогрев 5 минут

Блюдо	Положение решетки	Время, мин.
Говядина на ребрах	4 	11 + 9 мин.
Котлеты, сосиски	4 	11 + 8 мин.

РЕЖИМ "РАЗМОРАЖИВАНИЕ"*

Блюдо	Время в печи	Время на воздухе
Сдобная булка	50 мин.	75 мин.
Торт с малиной	50 мин.	150 мин.
Быстрозамороженное тесто	40 мин.	70 мин.
Овощная смесь	50 мин.	120 мин.
Хлеб	55 мин.	70 мин.

*В зависимости от модели

Основные меры предосторожности

- **Внимательно прочтите данный раздел и “Руководство для пользователя”**
- Данный прибор соответствует действующим нормам и условиям техники безопасности, а также следующим директивам:
 - Директива об электромагнитной совместимости 89/336/ЕЭС, измененная Директивами 92/31/ЕЭС и 93/68/ЕЭС.
 - Директива о низком напряжении 73/23/ЕЭС, измененная Директивой 93/68/ЕЭС.
- Соблюдайте особенную осторожность при использовании данного прибора (как и всех других аппаратов для приготовления пищи), если поблизости находятся дети.
- Если Вы купили прибор в одной стране, а намерены использовать его в другой, не забудьте учесть различия в действующих нормах. Рекомендуем Вам проверить прибор в авторизованном сервисном центре.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Ваша печь не предназначена для установки во встроенную мебель.
- Убедитесь, что рабочее напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе (только для переменного тока).
- Запрещается использовать прибор, если:
 - шнур питания поврежден,
 - прибор упал, имеет заметные повреждения или неправильно функционирует.

В этих случаях, во избежание опасности любого рода, прибор следует отнести в ближайший авторизованный сервисный центр.

- Убедитесь, что мощность электросети достаточна для питания прибора подобного типа.
- Прибор должен включаться только в розетку с заземлением (16А).
- Если у Вашего прибора съемный шнур питания, сначала следует подключить шнур к прибору, а затем уже к розетке.
- Следите, чтобы шнур питания не свисал со стола и не касался нагревающихся частей прибора. Не тяните за шнур, чтобы выключить прибор.
- Можно использовать только удлинитель в хорошем состоянии, при условии, что он снабжен заземлением, а сечение его шнура не меньше, чем сечение шнура, поставляемого вместе с прибором.
- По окончании использования и перед выполнением чистки отключайте прибор от сети.
- Во избежание получения электрошока запрещается погружать шнур питания, штепсель или сам прибор в воду или любую другую жидкость.
- Следите, чтобы прибор не находился вблизи от источников тепла.
- Данный электроприбор предназначен для нагрева до высокой температуры. Неосторожность в обращении с ним может привести к получению ожогов. Несмотря на высокую степень термозащиты старайтесь не дотрагиваться до металлических частей и стекла.
- Во время работы прибора дверь может сильно нагреваться. Используйте ручки и переключатели. При необходимости наденьте кухонные рукавицы.
- В случае возгорания не тушите прибор водой. Погасите огонь влажной тряпкой.
- Не держите воспламеняющиеся вещества поблизости от прибора и под столом, на котором он стоит.
- Не ставьте работающий прибор под подвесную мебель или поблизости от воспламеняющихся предметов, таких как шторы, занавески, обои и др.
- Не используйте прибор для обогрева.
- Запрещается класть бумажные, картонные или пластмассовые предметы внутрь прибора. Следите, чтобы под ним также не было никаких предметов (таких, как кухонные принадлежности, решетки и др.).
- Следите, чтобы никаких предметов не было внутри вентиляционных отверстий и не загромождало их.*
- В целях Вашей собственной безопасности не разбирайте прибор самостоятельно; обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Профессиональное и не соответствующее инструкции использование, также как и использование прибора не по назначению аннулирует действие гарантии и освобождает изготовителя от ответственности любого рода.



Сохраните инструкцию для дальнейшего использования

POLSKI

Schemat opisowy

- 1 Kontrolka działania
- 2 Przełącznik funkcji*
- 3 Minutnik lub przycisk Praca/Stop*
- 4 Przycisk regulacji temperatury*
- 5 Górny element grzejny
- 6 Ścianki wewnętrzne samoczyszczące lub ceramiczne*
- 7 Dolny element grzejny
- 8 Drzwi
- 9 Ścianki zewnętrzne z okładziną plastikową
- 10 Oświetlenie wewnętrzne*
- 11 Uchwyt z izolacją
- 12 Krata odwracana 4 pozycyjna
- 13 Płyta*

Przed użyciem przeczytać "Ważne zalecenia".

Poznaj swój piekarnik

Cechy charakterystyczne: piekarnik z okładziną plastikową zwiększającą bezpieczeństwo.

Kontrolka działania*

Zapala się po włączeniu minutnik lub naciśnięciu przycisku praca/stop.

Przełącznik funkcji - Rys. L

Umożliwia wybranie trybu pieczenia odpowiednio do przepisu.

Przycisk praca-stop* - Rys. I

Uruchomienie (I) lub wyłączenie (O) pieczenia.

Minutnik* - Rys. U

Po włączeniu minutnik i termostatu, kontrolka lub oświetlenie wewnętrzne* zapala się i piekarnik uruchamia się. Umożliwia regulację czasu pieczenia od 0 do 120 minut.

Jeżeli ustawiony czas pieczenia upłynął, piekarnik dzwoni i wyłącza się automatycznie. Można przerwać pieczenie w dowolnym momencie ustawiając minutnik na zero. Dla czasów poniżej 25 minut, przekręć pokrętkę na 30 minut i następnie ustaw pożądany czas.

Termostat - Rys. K

Umożliwia regulację temperatury od 80°C do 250°C lub 260°C*.

Tabela termostatu

Pozycja termostatu	Temperatura w °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Możesz zmieniać ustawienia w czasie pieczenia.

Oświetlenie wewnętrzne*

Do łatwego kontrolowania stanu pieczonych potraw, piekarnik jest wyposażony w stałe oświetlenie włączające się podczas działania piekarnika, w czasie kiedy włączony jest minutnik.*

Ustawienie przełącznika w pozycji żarówki - Rys. L, również umożliwia zapalenie oświetlenia wewnętrznego bez konieczności włączania piekarnika.*

Krata odwracana 4 pozycyjna - Rys. F

Kratę można umieścić na 2 różnych poziomach. Odwracając ją można uzyskać 2 dodatkowe poziomy.

W przepisach podano zalecane ustawienie.

Zalecenia i dane techniczne


Dobieraj talerze i pojemniki uwzględniając wymiary wewnętrzne piekarnika.

	Głębokość (P)	Szerokość (L)	Wysokość (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Czas pieczenia może zmieniać się w zależności od masy, rozmiarów lub grubości oraz początkowej temperatury produktów. Można je dostosować do własnego gustu.
5 minut wystarczy do osiągnięcia 240°C : podgrzewanie nie jest konieczne.

Przed pierwszym użyciem

Usuń naklejki.

Opakowanie nadaje się do utylizacji , **ale może być przydatne przy transporcie lub zwrocie piekarnika do autoryzowanego centrum serwisowego.**

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilania, należy go podłączyć do urządzenia wciskając do oporu wtyczkę - Rys. **A**

Czyść piekarnik i akcesoria wilgotną szmatką. Wysusz.

Przy pierwszym użyciu włącz piekarnik (PUSTY) na 15 minut, w maksymalną temperaturę, aby usunąć zapachy.

W tym czasie urządzenie może nieznacznie dymić, jest to zjawisko normalne.

Konserwacja i czyszczenie

Zapobiegaj gromadzeniu się tłuszczów w urządzeniu.

Przed konserwacją lub czyszczeniem, odłącz piekarnik i zaczekaj do jego schłodzenia.

Wyczyść drzwi - Rys. **B**, ścianki wewnętrzne i powierzchnie emaliowane lub lakierowane - Rys. **C** wodą i środkiem do mycia. Wysusz.

Nie używaj produktów agresywnych (zwłaszcza środków czyszczących na bazie sodu), ostrych gąbek i tamponów ściernych.

Element grzejny opiekacza można opuścić, a dolny element grzejny można unieść dla ułatwienia czyszczenia piekarnika - Rys. **D** - **E**

Nigdy nie manipulować elementami grzejnymi na siłę: górny i dolny opiekacz.

Przetrzyj ścianki wilgotną gąbką.

Wszystkie akcesoria (krata, rożen*, płyta*) mogą być myte w wodzie z detergentem lub w zmywarce.

Ścianki samoczyszczące* ułatwiają czyszczenie piekarnika. Po pieczeniu tłustej potrawy, należy rozgrzać pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami do maksymalnej temperatury przez 10 minut w celu rozpuszczenia tłuszczów.*

Funkcja piekarnik

Do pieczenia lub podgrzewania mięs, ryb, zapiekanek, sufletów, ciast...

Umieść kratę na pożądaną wysokość

- Rys. **F** i **G**

Umieść talerz z produktami w piekarniku i zamknij drzwi.

Umieść przełącznik w pozycji piekarnik*

- Rys. **L**

Ustaw termostat na pożądaną temperaturę

- Rys. **K**

Ustaw minutnik - Rys. **J** lub przekręć

przełącznik praca/stop na "I" - Rys. **I**

Piekarnik zaczyna grać.

Nie ustawiać dań do pieczenia bezpośrednio na włączonym dolnym elemencie grzejnym.

Na koniec pieczenia

Jeżeli ustawiony czas pieczenia upłynął, piekarnik wyłącza się automatycznie. W przeciwnym wypadku ustaw minutnik na zero.

Funkcja rozmrażanie* *

Do szybkiego, naturalnego rozmrażania produktów.

Do 60% czasu szybciej niż na wolnym powietrzu.

Ustaw przełącznik funkcji na rozmrażanie*

- Rys. **L**

Ustaw ją na kracie (poziom I).

Zamknij piekarnik.

Ustaw minutnik - Rys. **J**, rozmrażanie włącza się.

Funkcja rożeń

Do opiekania dań lub smażenia mięsa.

Ustaw przełącznik funkcji na - Rys. **L** lub termostat - Rys. **K** * w pozycji rożeń.

Podgrzej piekarnik przez 5 minut.

Dania do opiekania należy ustawić na najwyższym poziomie, jak najbliższej górnego elementu grzejnego.

Ustawić półmisek z niewielką ilością wody bezpośrednio na dolnym elemencie grzejnym (nie grzeje w pozycji opiekacz) w celu zebrania sosu lub tłuszczu.

Zawsze pozostawiaj otwarte drzwi.

Ustaw minutnik zgodnie z zaleceniem przepisu - Rys. **J**, lub ustaw przełącznik praca/stop w pozycji "I"* - Rys. **I**

Rożeń włącza się.

W połowie pieczenia odwróć opiekany produkt.

Funkcja grzanie obrotowe*

Do równomiernego pieczenia dań, mięs i ryb.

Ustaw kratę na pożądaną wysokość - Rys. **F** - **G**

Ustaw przełącznik funkcji w pozycji grzania obrotowego - Rys. **L**

Umieść produkty w piekarniku i zamknij drzwi.

Ustaw termostat na pożądaną temperaturę podaną w przepisie - Rys. **K**

Ustaw minutnik - Rys. **J**

Pieczenie rozpoczyna się.

Nie ustawiać dań do pieczenia bezpośrednio na dolnym elemencie grzejnym.

Nie kłaść folii aluminiowej na ściankach bocznych i dolnym elemencie grzejnym.

Pieczenie 2 dań równocześnie

2 dania muszą wymagać takiego samego ustawienia termostatu.

Można nabyć dodatkową kratę w autoryzowanych serwisach po sprzedaży.

Ustaw 2 kraty w taki sposób, aby pozostawić wystarczającą ilość miejsca między produktami i umożliwić krążenie ciepła oraz uzyskać jednolity stopień upieczenia.

Ustaw przełącznik funkcji w pozycji grzania obrotowego - Rys. **L**

Zamknij piekarnik.

Ustaw termostat na pożądaną temperaturę dostosowaną do przygotowywanej potrawy - Rys. **K**

Ustaw minutnik - Rys. **J**, pieczenie włącza się.

Aby uzyskać lepszy efekt równomierności obróć dania o 180° w połowie pieczenia i zamień oba dania miejscami na kratkach.

Przepisy

FUNKCJA PIEKARNIK I GRZANIE OBROTOWE*

Przepisy	Pozycja kraty	Temperatura w °C	Czas w min.
Placek lotaryński	3	240 °C	30-35 min.
Suflet z serem	1	200-220 °C	35-40 min.
Paszteciki	2	160-180 °C	35-40 min.
Ryba w białym winie	2	220-240 °C	25-30 min.
Dorsz (filet)	2	220-240 °C	25-30 min.
Kurek czerwony w pergaminie	3	220-240 °C	30-35 min.
Kurczak w całości (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-75 min.
Pieczeń wołowa lub wieprzowa (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-80 min.
Rumszyk 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Udka kurczaka	2	220-240 °C	25-30 min.
Faszerowana cukinia	3	200-220 °C	45-50 min.
Faszerowane pomidory	2	200 °C	40-45 min.
Drożdżówka	1	180 °C	35-40 min.
Jablecznik	3	240 °C	30-40 min.
Pure zapiekane	1	160-180 °C	35-40 min.
Biszkopt	1	180 °C	40-45 min.
Ciasto wiśniowe	2	200 °C	30-35 min.
Krem zapiekany	1	240 °C	35-40 min.

Podane czasy pieczenia dotyczą wyłącznie zwykłej funkcji pieczenia.

Funkcja grzania z termoobiegiem* jest szczególnie dostosowana do pieczenia tart, zapiekanek, pizzy i innych wypieków.

W pozycji z termoobiegiem*, czas pieczenia może być do 30 % krótszy od czasu podanego powyżej.

FUNKCJA ROŻEN (drzwi uchylone) podgrzanie przez 5 minut

Przepisy	Pozycja kraty	Czas w min.
Kotlet wołowy	4	11 + 9 min.
Kotlety, kielbaski	4	11 + 8 min.

FUNKCJA ROZMRAŻANIE*

Przepisy	Czas w piekarniku	Czas na wolnym powietrzu
Bagietka	50 min.	75 min.
Ciasto malinowe	50 min.	150 min.
Ciasto kruche zamrożone	40 min.	70 min.
Salatka jarzynowa	50 min.	120 min.
Kawałki bagietki	55 min.	70 min.

Ważne zalecenia

- **Zapoznaj się z wszystkimi instrukcjami i skorzystaj z "Instrukcji obsługi".**
- Urządzenie jest zgodne z obowiązującymi zasadami i warunkami bezpieczeństwa oraz dyrektywami:
 - Dyrektywa zgodności elektromagnetycznej 89/336/CEE ze zmianami w Dyrektywach 92/31/CEE i 93/68/CEE.
 - Dyrektywa Niskiego Napięcia 73/23/CEE ze zmianami w Dyrektywie 93/68/CEE.
- Jak dla każdego urządzenia do pieczenia, zapewnij ciągły nadzór jeżeli w pobliżu piekarnika znajdują się dzieci.
- Uwzględniając różnorodność obowiązujących norm, jeżeli urządzenie jest użytkowane w innym kraju niż zostało zakupione, oddaj je do kontroli w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie przemieszczaj urządzenia w czasie użytkowania.
- Piekarnik nie jest przeznaczony do zabudowy.
- Sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (tylko prąd zmienny).
- Nie używać urządzenia jeżeli:
 - przewód zasilania jest uszkodzony,
 - urządzenie upadło lub posiada widoczne uszkodzenia lub działa nieprawidłowo
 W takim przypadku, urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego serwisu, aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu.
- Upewnij się, że instalacja elektryczna jest wystarczająca dla zasilania urządzenia o tej mocy.
- Zawsze podłączaj urządzenie do gniazdka wyposażonego w uziemienie (16A).
- Jeżeli przewód zasilania jest odłączany, należy go najpierw podłączyć do urządzenia, a następnie do gniazdka.
- Zapobiegaj zwisaniu przewodu i kontaktowi z gorącymi elementami piekarnika. Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
- Używaj tylko przedłużaczy w dobrym stanie technicznym, z wtyczką z uziemieniem i o przekroju równym lub większym od przewodu dostarczonego z produktem.
- Odłączaj urządzenie kiedy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Aby zapobiec porażeniom prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenie elektryczne wytwarza w czasie pracy wysokie temperatury, które mogą być przyczyną oparzeń. Mimo dobrej izolacji termicznej, nie dotykaj części metalowych i szyby.
- Temperatura drzwi może być wysoka w czasie pracy urządzenia. Używaj uchwytów i przycisków. Użyj rękawic, jeżeli zachodzi potrzeba.
- W przypadku zapalenia się produktu, nie próbuj go gasić wodą. Zgaś płomień wilgotną szmatą.
- Nie przechowuj produktów łatwopalnych w pobliżu lub pod meblem na którym umieszczono urządzenie.
- Nie uruchamaj urządzenia pod szafkami wiszącymi, półkami lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, firanki, tapety...
- Nie używaj urządzenia jako grzejnika.
- Nigdy nie umieszczaj papieru, kartonu lub plastiku w urządzeniu i nie stawiaj na nim niczego (akcesoria, kraty, przedmioty...).
- Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych, nie zatykaj ich.*
- Dla bezpieczeństwa, nigdy samodzielnie nie demontuj urządzenia; skorzystaj z pomocy autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, zastosowania profesjonalne, niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi zwalniają producenta z wszelkiej odpowiedzialności i powodują utratę gwarancji.



Zachowaj instrukcję

MAGYAR

Szemléltető ábra

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Működésjelző lámpa | 7 Felhajtható alsó fűtőelem |
| 2 Funkcióválasztó gomb* | 8 Ajtó |
| 3 Időkapcsoló vagy be-ki kapcsoló* | 9 Külső oldalpanel |
| 4 Hőfokszabályozó-gomb* | 10 Belső világítás* |
| 5 Lehajtható felső grillező fűtőelem | 11 Hőszigetelt fogantyú |
| 6 Öntisztuló vagy megvilágított belső oldalfalak | 12 Megfordítható, négyállású rács |
| | 13 Tálca* |

Használat előtt olvassa el a "Biztonsági utasítások" című részt!

Ismerkedés a sütővel**Működésjelző lámpa***

Ez a lámpa az időkapcsoló vagy a be-ki kapcsoló működtetése esetén azonnal világítani kezd.

Funkcióválasztó - **L ábra**

Lehetővé teszi a megfelelő sütési mód kiválasztását az adott recepthez.

Be-ki kapcsoló* - **I ábra**

A sütés bekapcsolásához (I), vagy kikapcsolásához (O).

Időkapcsoló* - **J ábra**

Az időkapcsoló aktiválása és a hőfokszabályozó bekapcsolása után a működésjelző lámpa vagy a belső világítás* világítani kezd, és a sütő működésbe lép. Az időkapcsoló lehetővé teszi a sütési idő beállítását 0 és 120 perc között. Amikor az előre beprogramozott idő letelik, megszólal az időkapcsoló csengője, és a sütő automatikusan leáll. A sütés az időkapcsoló nulla állásra való visszaállításával bármikor megszakítható. Ha a sütési idő nem éri el a 25 percet, először forgassa el a kapcsolót a 30 perces állásig, majd állítsa vissza a kívánt időre.

Hőfokszabályozó - **K ábra**

A hőfokszabályozó 80°C és 250°C vagy 260°C között teszi lehetővé a hőmérséklet beállítását.

Átváltási táblázat

A hőfokszabályozó állása	Hőmérséklet (°C)
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

A beállítás a sütés alatt megváltoztatható.

Belső világítás*

Annak érdekében, hogy könnyen figyelemmel lehessen követni az étel sütését, a sütő működés közben, vagyis az időkapcsoló aktiválása után folyamatosan világít*. Amikor a funkcióválasztó kapcsoló a lámpa **L** pozícióban áll, akkor a sütő belseje akkor is megvilágítható, ha a készülék egyébként nincs bekapcsolva*.

Megfordítható, négyállású rács**- **F** ábra**

A rács kétféle magasságra állítható. A rács megfordításával újabb két szint használható. A recepteknél megadásra kerül az adott ételnél használandó pozíció.

Tipppek és szolgáltatások

A sütéshez használt edényeket a sütő belső méreteihez igazodva válassza ki.

	Mélység (D)	Szélesség (W)	Magasság (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm


Az elkészítendő étel tömegétől, méretétől vagy vastagságától, és a sütés előtti

hőmérsékletétől függően változhat a sütési idő. A sütési idő egyéni ízlés szerint változtatható.

5 perc elegendő ahhoz, hogy a sütő 24°C-ra melegedjen, ezért nincs szükség előmelegítésre.

Az első használat előtt

Távolítsa el az öntapadó címkéket.

A csomagolás újrahasznosítható , de hasznos lehet, ha a sütőt el akarja vinni vagy küldeni a hivatalos szakszervizbe.

A sütő kivehető hálózati kábellel van ellátva, amit erőteljesen a csatlakozóaljzatba nyomva csatlakoztathat a készülékhez - **A** ábra

Törölje le a sütőt és a tartozékait nedves ruhával, majd törölje szárazra. Első használatkor működtesse a sütőt (ÜRESEN!) 15 percig maximális hőmérsékleten, amivel megszüntethető az új készülék szag.

Eleinte némi füst képződhet, ami teljesen normál jelenség, és hamarosan megszűnik.

Karbantartás és tisztítás

Ne hagyja, hogy a készüléken zsíradék rakódjon le!

A karbantartás vagy a tisztítás megkezdése előtt húzza ki a sütő hálózati kábelét, és hagyja a sütőt lehűlni. Az ajtót - **B** ábra, a belső falakat, és a zománcozott részeket - **C** ábra vízzel és mosogatószerrel tisztítsa le, majd szárítsa meg.

Ne használjon durva tisztítószereket (pl. nátronlúg), súrolószert vagy súrolóeszközt.

A felső grillező fűtőelem lehajtható, az alsó grillező fűtőelem felhajtható, ami megkönnyíti a sütő tisztítását - **D** - **E** ábra.

A felső és az alsó grillező fűtőelemet sohase mozgassa túl nagy erővel.

Nedves ruhával törölje le az oldalpaneleket. Törölje szárazra. A tartozékokat (rács, tálcák*) mosogatószeres vízben vagy mosogatógépből tisztíthatja meg. Az öntisztuló sütőfal panelek* megkönnyítik a sütő tisztítását. Zsíros ételek sütése után a zsíradék eltávolításához mintegy 10 percig működtesse a sütőt bezárt ajtóval maximális hőmérsékleten.

*a modelltől függően

Sütő funkció

Húsok, halak, csőben sülték, felfújtak, pástétomok stb., sütéséhez vagy újramelegítéséhez.

Helyezze a rácsot az előírt magasságra - **F** és **G** ábra.

Tegye az ételt tartalmazó edényt a sütőbe, és csukja be a sütő ajtaját. Állítsa a funkcióválasztó gombot sütés pozícióba* - **L** ábra. Állítsa a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre - **K** ábra. Állítsa az időkapcsolót a kívánt állásra - **J** ábra, vagy állítsa a be-ki kapcsolót az "I" állásba - **I** ábra. Ekkor a sütő elkezdi melegedni. A sütő melegít.

Sohase tegye az ételeket közvetlenül a felhajtható alsó fűtőelemre!

A sütés befejeztével

Az előre beprogramozott sütési idő letelekor a sütő automatikusan leáll. Különben fordítsa az időkapcsolót nulla állásra, vagy állítsa a be-ki kapcsolót a "O" állásra.

Kiolvasztási funkció *

Az étel gyorsabb és teljesen természetes módon történő kiolvasztásához.

A rendes kiolvasztáshoz képest akár 60%-os időmegtakarítás is elérhető.

A funkcióválasztó gombot állítsa a kiolvasztási pozícióra* - **L** ábra. Tegye a fagyasztott ételt egy edénybe. Tegye az edényt a rácsra (1. szint). Zárja be a sütőt. Állítsa be az időkapcsolót, ekkor megkezdődik a kiolvasztás - **J** ábra.

Grillező funkció

Az ételek tetejének megpirításához, vagy a húsok barnításához.

Állítsa a funkcióválasztó gombot - **L** ábra, vagy a hőfokszabályozót - **K** ábra* a grillező pozícióra. 5 percig melegítse elő a sütőt. Tegye az ételt a grillező fűtőelemhez legközelebb eső szintre beállított rácsra. Tegyen egy kis vizet tartalmazó tányért közvetlenül a sütő alsó fűtőelemére (ez a grillező pozícióban nem fűt), hogy ott összegyűlhessen a lecsöpögő zsír és lé.

A sütő ajtaját mindig hagyja egy kicsit nyitva.

Állítsa az időkapcsolót a receptben megadott időre - **J** ábra, vagy állítsa a be-ki kapcsolót az "I" állásba* - **I** ábra. Ekkor a grillező működni kezd. Szükség szerint a grillezett étel sütés közben megfordítható.

Légkeveréses sütés funkció*

Az ételek, húсок, halak egyenletes megsütéséhez.

Helyezze a rácsot az előírt magasságra - **F** és **G** ábra. Tegye be az ételt a sütőbe, és zárja be a sütő ajtaját. Állítsa a funkcióválasztó gombot - **L** ábra a légkeveréses sütés pozícióra. Állítsa a hőfokszabályozót - **K** ábra a receptben megadott hőmérsékletre. Állítsa be az időkapcsolót - **J** ábra. Ekkor elkezdődik a sütés.

Sohase tegye az ételeket közvetlenül az alsó fűtőelemre!

Ne tegyen alufóliát az oldalpanelre vagy az alsó fűtőelemre!

Ha egyszerre 2 ételt kíván sütni.

Mind a két ételre ugyanannak a hőfokszabályozó beállításnak kell érvényesnek lennie.

Szükség esetén kiegészítő rács is vásárolható, érdeklődjön az Ügyfélszolgálatnál.

Úgy helyezze el a két rácsot, hogy a levegő keringéséhez és az ételek egyenletes megsüléséhez elegendő hely maradjon közöttük. Zárja be a sütőt. Állítsa a funkcióválasztó gombot - **L** ábra a légkeveréses sütés pozícióra. Állítsa a hőfokszabályozót - **K** ábra a szóban forgó ételekre vonatkozóan megadott hőmérsékletre. Állítsa be az időkapcsolót - **J** ábra. Ekkor elkezdődik a sütés.

Az egyenletesebb külső érdekében, a sütési idő felénél fordítsa meg az ételeket 180 fokban, és cserélje meg a két ételt a rácsokon.

Receptek

SÜTÉS ÉS LÉGKEVERÉSES SÜTÉS FUNKCIÓ*

Recept	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő percben
Quiche Lorraine	3	240°C	30-35 perc
Sajtfelfújt	1	200-220°C	35-40 perc
Pástétom leveles tésztában	2	160-180°C	35-40 perc
Hal fehérborban	2	220-240°C	25-30 perc
Tőkehal (szeletek)	2	220-240°C	25-30 perc
Vörös márna darabok	3	220-240°C	30-35 perc
Teljes csirke (1,5 kg)	1	220-240°C	70-75 perc
Borjúsült vagy sertéssült (1,5 kg)	2	220-240°C	70-80 perc
Marhafartó 800 g	2	240°C	40-45 perc
Csirkecomb	2	220-240°C	25-30 perc
Töltött cukkini	3	220-240°C	45-50 perc
Töltött paradicsom	2	200°C	40-45 perc
Briós	1	180°C	35-40 perc
Almáslepény	3	240°C	30-40 perc
Chiffon cake	1	160-180°C	35-40 perc
Márványtészta	1	180°C	40-45 perc
Cseresznyés clafouti	2	200°C	30-35 perc
Karamellasodó	1	240°C	35-40 perc

A feltüntetett főzési időtartamok csak a klasszikus négyes funkció esetében érvényesek. A forgó hő* funkció főleg a tészták, csőben sülték, pizzák és minden típusú sütemények elkészítésére alkalmas.

Forgó hő* pozícióban, az elkészítési idő az itt kijelölt időtartamoknál még 30%-kkal is rövidebb lehet.

GRILLEZŐ FUNKCIÓ (ajtó nyitva) 5 perc előmelegítés

Recept	Rács pozíció	Sütési idő (perc)
Csontos oldalas	4	11 + 9 perc
Hússzelet, kolbász	4	11 + 8 perc

KIOLVASZTÁSI FUNKCIÓ*

Recept	Kiolvasztási idő a sütőben	Kiolvasztási idő a szabadban
Francia briós	50 perc	75 perc
Málnás kosár	50 perc	150 perc
Fagyasztott vajastészta	40 perc	70 perc
Kockára vágott zöldség	50 perc	120 perc
Baguette szeletek	55 perc	70 perc

Biztonsági utasítások

- **Ne sajnálja az időt, olvassa el az összes utasítást és nézze át a "Használati utasítást".**
- A készülék megfelel az aktuálisan érvényben lévő biztonsági követelményeknek és előírásoknak, illetve a következő EU irányelveknek:
 - az Elektromágneses Kompatibilitásról szóló, a 92/31/EEC és a 93/68/CEE Irányelvek által módosított 89/336/EEC Irányelv;
 - Kíszfeszültségről szóló, a 93/68/CEE Irányelv által módosított 73/23/CEE Irányelv.
- Akárcsak más sütéshez vagy főzéshez használt eszközök esetében, ügyeljen fokozottan a készülékre, ha azt gyermek közelében használja.
- Az érvényben lévő szabványok közötti eltéréseket szem előtt tartva, amikor a készüléket más országban használja, mint ahol azt megvásárolta, ellenőriztesse szakszervizben.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
- A sütőt nem arra tervezték, hogy azt beépítsék.
- Ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetett értékeknek (csak váltóáram használható). A készüléket mindig le kell földelni.
- Sohase használja a készüléket, ha:
 - a hálózati kábel hibás;
 - a készülék leesett, láthatóan megrongálódott, vagy nem megfelelően működik. Ilyen esetben az esetleges veszélyek kiküszöbölése érdekében forduljon szakszervizhez.
- Győződjön meg róla, hogy az elektromos hálózat alkalmas-e ilyen watt-teljesítményű készülék működtetésére.
- A készülék csatlakoztatásához mindig földelt dugaszt (13A) használjon.
- Ha a hálózati kábellel kihúzható a sütőből, akkor azt először mindig a készülékbe dugja be, és csak azután csatlakoztassa a hálózatra.
- Ne hagyja, hogy a hálózati kábel lelógjon, vagy hozzáérjen a sütő forró részeihez. A készülék kihúzásakor soha ne a hálózati kábelt húzza, hanem a dugaszt.
- Csak olyan hosszabbítót használjon, ami megfelelő állapotban van, földelt csatlakozóval rendelkezik, és megfelel a készülék által igényelt áramerősségnek.
- Húzza ki a készülék hálózati kábelét a hálózati csatlakozóból, ha a készüléket nem használja, vagy meg akarja tisztítani.
- Az áramütés elkerülése érdekében a hálózati kábelt, a dugaszt vagy a készüléket soha ne tegye vízbe, vagy más folyadékba.
- A készüléket ne tegye hőforrás közelébe.
- Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten működik, ami égést okozhat. A készülék fém vagy üveg részeit ne érintse meg.
- A sütő működése alatt előfordulhat, hogy a sütő ajtaja nagyon felmelegszik. Használja a fogantyúkat és a gombokat. Szükség esetén használjon fogókesztyűt.
- Ha a készülék bármelyik része tüzet fogna, ne kísérelje meg vízzel eloltani. A lángokat nedves ruhával próbálja elfojtani.
- A készülék közelében vagy alatt ne tartson gyúlékony dolgokat.
- Ne használja a készüléket svédfal vagy polc alatt, illetve gyúlékony anyagok, pl. roló, függöny, kárpit közelében.
- Sohase használja a készüléket fűtésre.
- Soha ne tegyen a készülékbe papírt, kartont vagy műanyagot, és ne tegyen semmit annak tetejére (konyhai eszközöket, tartókat, tárgyakat stb.).
- Ne tegyen semmit a szellőzőnyílásokba, és ne zárja el azokat*.
- A saját biztonsága érdekében, soha ne szerelje szét a készüléket: Az a garanciát is érvényteleníti. Probléma esetén forduljon szakszervizhez.
- A készülék kizárólag háztartási használat célját szolgálja. Az üzleti célú vagy nem megfelelő használat, illetve az előírások betartásának elmulasztása esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és a garancia is érvényét veszti.



Tartsa be ezeket a biztonsági utasításokat!

