

LAGAN

IS



Design and Quality
Ikea of Sweden

Öryggisupplýsingar 3

Tilgangur notkunar	3
Öryggi barna, viðkvæmra einstaklinga og gæludýra	4
Öryggi í tengslum við rafmagn	4
Öryggi við flutning	6
Öryggi við uppsetningu	6
Öryggi við notkun	7
Viðvaranir vegna hita	7
Öryggi við notkun aukahluta	8
Öryggi við eldun	8
Öryggi við viðhald og hreinsun	9

Vörulýsing 10

Kynning á stjórnborði og notkun þess	11
Stjórnborð ofnsins	11

Fyrsta notkun 12

Hreinsun fyrir fyrstu notkun	12
------------------------------------	----

Að setja ofninn í gang 13

Almennar upplýsingar um notkun	13
Stillingar á stjórnborði	13
Notkun aukahluta	15

Almennar upplýsingar um eldun 16

Almennar viðvaranir þegar eldað er í ofninum	16
Bakstur og ofnbakaður matur	16
Kjöt, fiskur og fuglakjöt	18
Grill	19
Matvæli sem voru prófuð	20

Umhirða og þrif 21

Almennar upplýsingar um hreinsun ...	21
Aukahlutir hreinsaðir	22
Stjórnborðið hreinsað	22
Ofninn hreinsaður að innan (ofnrýmið)	22
Einföld gufuhreinsun	22
Ofnhurðin hreinsuð	23
Innra glerið fjarlæggt úr ofnhurðinni	24
Ofnljósið hreinsað	24

Hvað á að gera ef... 26

Tæknilýsing	27
-------------------	----

Umhverfismál 28

Reglur um förgun	28
------------------------	----

Öryggisupplýsingar

- Í þessum hluta er fjallað um öryggisleiðbeiningar sem eru til þess ætlaðar að draga úr hættu á skemmdum á ofninum og meiðslum þess sem notar hann.
- Ef ofninn er gefinn áfram þurfa öll tilheyrandi gögn að fylgja með honum, svo sem leiðbeiningar, merkingar og aukahlutir.
- Ábyrgð IKEA nær ekki yfir neinar skemmdir sem verða vegna þess að þessum leiðbeiningum hefur ekki verið fylgt.
- Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt ógildir það alla ábyrgð.
- ⚠ Uppsetning og viðgerðir þurfa alltaf að vera framkvæmd af viðurkenndum þjónustuaðila eða aðila sem innflutningsaðilinn mælir með.
- ⚠ Notaðu alltaf rétta varahluti og aukahluti.
- ⚠ Reyndu ekki að gera við eða skipta um neinn hluta ofnsins nema það sé skírt

tekið fram í notkunarhandbókinni.

- ⚠ Ekki gera neinar tæknilegar breytingar á ofninum.



Tilgangur notkunar

- Þetta heimilistæki er ætlað til heimilisnota. Það er ekki ætlað til atvinnunota.
- Ekki nota ofninn í görðum, á svölum eða öðrum svæðum utandyra. Ofninn er ætlaður til notkunar í eldhúsum á heimilum eða fyrir starfsfólk verslana, á skrifstofum eða öðrum vinnustöðum.
- **ÆDVÖRUN:** Þessi ofn er einungis ætlaður til þess að elda en ekki í öðrum tilgangi svo sem að hita upp herbergi.
- Hægt er að nota ofninn til að þíða, baka, steikja og grilla matvæli.
- Ekki má nota ofninn til að hita upp rými, hita diska eða sem stað til að hengja upp diskapurrkur eða föt til þerris.



Öryggi barna, viðkvæmra einstaklinga og gæludýra

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir.
- Leyfðu börnum ekki að leika sér með heimilistækið. Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.
- Fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu (þar með talin börn) mega ekki nota ofninn nema undir eftirliti eða ef þeim hafa verið veittar viðeigandi leiðbeiningar.
- Hafa skal eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki ekki með ofninn.
- Rafmagnstæki eru hættuleg börnum og gæludýrum. Börn og gæludýr mega ekki leika

með, klifra á eða fara inn í ofninn.

- Settu ekki hluti sem börn gætu viljað ná í á ofninn.
- **AÐVÖRUN:** Meðan á notkun stendur eru aðgengilegir hlutar ofnsins heitir. Haltu börnum fjarri ofninum.
- Haltu börnum frá umbúðunum. Hætta er á meiðslum og köfnun.
- Þegar hurðin er opin skaltu ekki setja þunga hluti á hana eða leyfa börnum að sitja á henni. Ofninn getur dottið fram eða lamirnar skemmst.
- **(Rafmagnskló fylgir ekki öllum ofnum. Eftirfarandi leiðbeiningar eiga við EF ofninn þinn er með kló)**
Taktu ofninn úr sambandi og aftengdu hann alveg áður en þú fargar honum til að gæta öryggis barna.



Öryggi í tengslum við rafmagn

- Tengdu ofninn í jarðtengda innstungu (straumur öryggis er tilgreindur í tæknilegum upplýsingum).
- Viðurkenndur rafvirki þarf að sjá um jarðtenginguna.

Notaðu ekki ofninn án þess að jarðtengja hann samkvæmt reglum í þínu landi.

- Klóin þarf að vera sett í samband á aðgengilegum stað (fjarri loga af helluborðinu). Ef það er ekki mögulegt þarf að koma fyrir búnaði (t.d. öryggi eða rofa) á rafmagnsuppsetningunni sem leyfir þér að aftengja ofninn frá rafkerfinu á öllum pólum (samkvæmt rafmagnsreglugerðum).
- Við uppsetningu, viðgerð og flutning ofnsins má hann ekki vera í sambandi.
- Settu ofninn í samband í innstungu með rafspennu og tíðni sem tekin er fram í tæknilegum upplýsingum ofnsins.
- **(Rafmagnssnúra fylgir ekki öllum ofnum. Eftirfarandi leiðbeiningar eiga við ef ofninn þinn er EKKI með rafmagnssnúru)** Notaðu einungis snúrur sem nefndar eru í hlutanum „Tæknilýsing“.
- Gættu að því að troða ekki rafmagnssnúrunni undir og á

bakvið ofninn. Settu ekki þunga hluti ofan á rafmagnssnúruna.

- Rafmagnssnúran má ekki vera beygluð, kramin eða komast í snertingu við hitagjafa af neinu tagi.
- Þegar ofninn er í gangi verður bakhlutinn heitur. Rafmagnssnúrur mega ekki snerta bak ofnsins því þá geta þær skemmst.
- Rafmagnssnúrur mega ekki fara inn um ofnhurðina eða fara yfir heita fleti. Ef snúran bráðnar getur það valdið skammhlaupi í ofninum og kviknað í honum.
- Notaðu alltaf nýja rafmagnssnúru. Notaðu ekki skemmdar eða sundurklipptar snúrur eða framlengingarsnúrur.
- Ef rafmagnssnúran skemmist þarf framleiðandinn, viðurkenndur þjónustuaðili eða aðili sem innflutningsfyrirtækið mælir með að skipta um snúru til að draga úr mögulegri hættu.
- **ADVÖRUN:** Þegar skipt er um ljósaperu í ofnljósinu

skaltu alltaf aftengja ofninn fyrst frá rafmagni til að forðast hættu á rafstraumi. Slökktu á ofninum eða örygginu í rafmagnstöflunni.

(Rafmagnsklór fylgir ekki öllum ofnum. Eftirfarandi leiðbeiningar eiga við EF ofninn þinn er með klór)

- Stingdu ofninum ekki í samband í innstungu sem er laus, brotin, skítug, með olíu á eða nálægt mögulegum vatnsleka (til dæmis þar sem vatn getur lekið af eldhúsbekknunum).
- Snertu aldrei klóna með blautum höndum! Þegar þú tekur hana úr sambandi skaltu alltaf halda um klóna, aldrei snúruna.
- Gættu þess að rafmagnsklórinn sé vel fest í innstunguna til að forðast neistahlaup.

 **Öryggi við flutning**

- Taktu ofninn úr sambandi áður en hann er fluttur úr stað.
- Oninn er þungur og það þarf að minnsta kosti tvo til að bera hann.

- Notaðu ekki ofnhurðina og/eða handfangið til að lyfta ofninum.
- Settu ekki aðra hluti ofan á ofninn. Haltu á ofninum uppréttum.
- Þegar þú þarft að færa ofninn skaltu vefja honum inn í bóluplast eða þykkan pappa og festa vel með límbandi. Notaðu límband til festa umbúðirnar vel utan um svo að lausir partar eða partar sem geta opnast færast ekki til og til að vernda ofninn gegn skemmdum.
- Athugaðu hvort einhverjar skemmdir hafi orðið á ofninum við flutninginn.

 **Öryggi við uppsetningu**

- Áður en ofninn er settur upp skaltu skoða hvort einhverjar skemmdir séu á honum. Ef skemmdir eru á ofninum skaltu ekki setja hann upp.
- Settu ofninn ekki upp nálægt hitagjöfum (til dæmis heimilisofni).
- Gættu þess að ekki sé lokað fyrir nein úrblástursop á ofninum.

- Ekki má setja neitt fyrir ofninn, svo sem framhlið, því ofninn getur þá ofhitnað.



Öryggi við notkun

- Gættu þess að slökkva á ofninum eftir hverja notkun.
- Ef þú notar ofninn ekki í langan tíma skaltu taka hann úr sambandi eða slökkva á örygginu í rafmagnstöflunni.
- Notaðu ekki skemmdan eða gallaðan ofn. Ef skemmdir eða gallar eru til staðar skaltu taka ofninn úr sambandi eða aftengja gas og hringja í viðeigandi þjónustuaðila.
- Notaðu ekki ofninn ef gler ofnhurðarinnar hefur verið tekið úr eða er brotið.
- Klifraðu ekki upp á ofninn til að teygja þig í eitthvað eða af öðrum ástæðum.
- Notaðu ekki ofninn ef þú ert á lyfjum sem skerða dómgreind þína eða undir áhrifum áfengis.
- Kviknað getur í eldfimum hlutum sem eru nálægt ofninum. Settu ekki eldfim efni eða hluti nálægt ofninum.

- Handfangið á ofninum er ekki ætlað til þess að hengja diskapurrkur til þerris. Þegar ofninn er í notkun skaltu ekki hengja diskapurrkur, ofnhanska eða þvíumlíkt á ofninn.
- Lamir ofnhurðarinnar færast til þegar verið er að opna og loka hurðinni. Þegar þú opnar eða lokar hurðinni skaltu ekki halda um lamirnar.



Viðvaranir vegna hita

- **AÐVÖRUN:** Þegar ofninn er í gangi eru aðgengilegir hlutar hans heitir. Snertu ekki ofninn eða hitaelementin. Börn yngri en átta ára eiga ekki að vera nálægt ofninum nema undir eftirliti fullorðinna.
- Settu ekki eldfim efni eða efni sem geta sprungið nálægt ofninum því brúnir hans eru heitar þegar hann er í gangi.
- Gufa getur komið úr ofninum, haltu fjarlægð þegar þú opnar ofnhurðina. Gufan getur brennt hendur, andlit og/eða augu.

- Ofninn getur verið heitur meðan á notkun stendur. Snertu ekki heita fleti, innri hluta hans, hitaelementin o.s.frv.
- Þegar matur er settur inn eða tekinn út skaltu alltaf nota ofnhanska sem veita góða einangrun fyrir hita.



Öryggi við notkun aukahluta

- Mikilvægt er að setja ofngrindina og bökunarplötuna alltaf vandlega á brautirnar. Frekari upplýsingar eru í hlutanum „Notkun aukahluta“.
- Aukahlutir geta skemmt gler hurðarinnar þegar henni er lokað. Ýttu alltaf aukahlutunum alveg inn í ofnrýmið áður en þú lokar.



Öryggi við eldun

- Gættu varúðar þegar þú eldar matvæli með alkóhóli. Alkóhól gufar upp við hátt hitastig og getur kviknað í því ef það kemst í snertingu við heitt yfirborð.

- Kviknað getur í óhreinindum á borð við matarslettur og olíu í ofnrýminu. Áður en þú byrjar að elda skaltu hreinsa burtu mestu óhreinindin.
- Hætta á matareitrun: Geymdu ekki matvæli í ofninum lengur en í klukkustund fyrir eða eftir eldun. Þetta getur valdið matareitrun eða öðrum sjúkdómum.
- Hitaðu ekki lokaðar áldósir eða glerkrukkur. Þær geta sprungið vegna þrýstings.
- Settu bökunarpappír undir matvælin í eldunarílát eða á aukahluti ofnsins (t.d. bökunarplötu eða grind) og síðan inn í forhitaðan ofninn. Fjarlægðu alla hluta bökunarpappírsins sem ná út fyrir plötuna eða ílátið til þess að hann fari ekki í hitaelementin. Notaðu aldrei bökunarpappír við hærra hitastig en mælt er með á umbúðum pappírsins. Settu aldrei bökunarpappír á botn ofnsins.
- Settu aldrei bökunarplötur, diska eða álpappír beint á

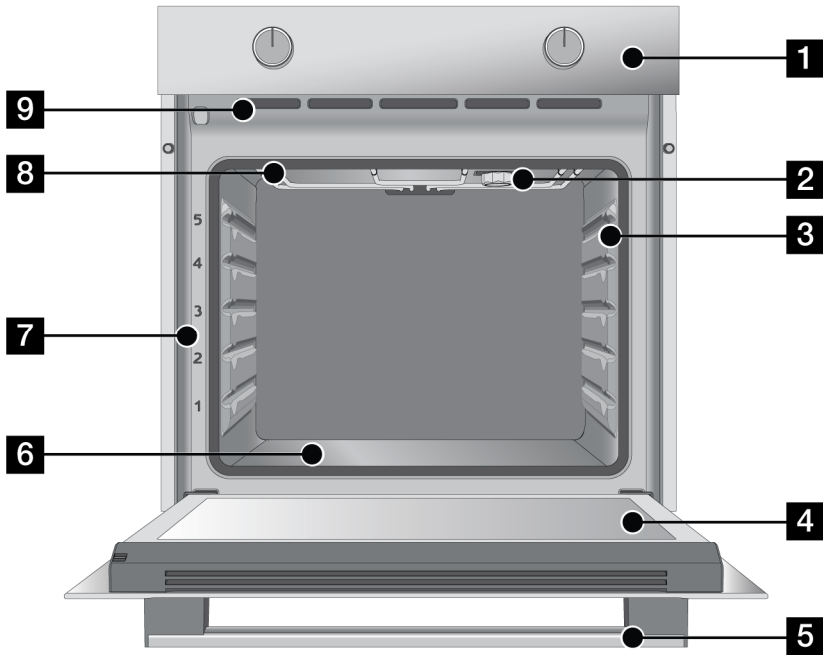
botn ofnsins. Hitinn sem safnast upp getur skemmt botninn.

- Hafðu ofnhurðina lokaða á meðan grillið er í gangi. Heitir fletir geta valdið bruna!
- Kviknað getur í mat sem ekki er ætlaður til grillunar. Grillaðu einungis matvæli sem þola mikinn hita. Settu matinn aldrei of langt inn að grillinu. Þetta er heitasti hluti ofnsins og kviknað getur í matvælum sem eru með mikilli fitu eða olíu.

Öryggi við viðhald og hreinsun

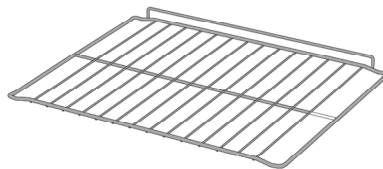
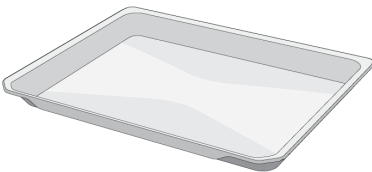
- Leyfðu ofninum að kólna áður en þú hreinsar hann. Heitir fletir geta valdið bruna!
- Hreinsaðu aldrei ofninn með því að spreypja eða hella vatni. Það getur valdið raflosti.
- Hreinsaðu ekki ofninn með gufuhreinsibúnaði því það getur valdið raflosti.
- Notaðu ekki ætandi hreinsiefni, svarfefni, málmsköfur, stálull eða klór til að hreinsa gler ofnhurðarinnar/efra gler ofnhurðarinnar (ef til staðar). Þessi hreinsiefni geta brotið eða rispað glerið.

Vörulýsing



- 1 Stjórnborð
- 2 Ofnljós
- 3 Grindur og plötur
- 4 Hurð
- 5 Handfang

- 6 Neðra hitaelement (stálplata í botni)
- 7 Staðsetning brauta
- 8 Efra hitaelement
- 9 Útblástursop



Kynning á stjórnborði og notkun þess

Í þessum hluta er yfirlit yfir stjórnborðið og upplýsingar um notkun þess. Stjórnborðið er ekki alltaf eins á öllum gerðum ofna svo að myndin gæti verið örlítið frábrugðin þínu stjórnborði.

Stjórnborð ofnsins



- 1 Hnappur fyrir hitunaraðgerðir
- 2 Hnappur fyrir hitastig
- 3 Gaumljós fyrir hitastig

Ef snúningshnappar eru á stjórnborði ofnsins er líklega hægt að ýta þeim inn í stjórnborðið, en það fer eftir gerð ofnsins. Ef hnapparnir eru inni skaltu fyrst ýta á hnappinn sem þú vilt nota og þá kemur hann út. Þegar þú hefur valið stillingu getur þú ýtt honum inn aftur.

Hnappur fyrir hitunaraðgerðir

Þú getur valið hitunaraðgerð með þessum hnappi Snúðu til vinstri eða hægri frá slökktri (upp) stöðu.

Hnappur fyrir hitastig

Þú getur valið hitastig með þessum hnappi með því að snúa réttisælis frá slökktri (upp) stöðu.

Gaumljós fyrir hitastig

Þú getur séð hitastig ofnsins með ljósinu sem er á stjórnborðinu. Það kviknar á gaumljósinu þegar kveikt er á ofninum og síðan slokknar á því þegar ofninn nær völdu hitastigi. Ef hitastigið fer niður fyrir hitastigið sem stillt var á kviknar aftur á gaumljósinu.

Fyrsta notkun

Áður en þú notar ofninn skaltu fylgja eftirfarandi skrefum:

Hreinsun fyrir fyrstu notkun

1. Fjarlægðu allar umbúðir.
2. Fjarlægðu alla aukahluti sem fylgja með ofninum.
3. Kveiktu á ofninum í 30 mínútur og slökktu síðan á honum. Þetta brennir og hreinsar afganga eða efni sem gætu hafa orðið eftir í ofninum á framleiðslustiginu.
4. Þegar þú setur ofninn í gang skaltu velja hæsta hitastigið og stillinguna þar sem öll hitaelementin eru í gangi. Sjá hlutann „Hitunaraðgerðir ofnsins“. Í næsta hluta getur þú lært á stillingar ofnsins.
5. Leyfðu ofninum að kólna.
6. Strjúktu yfirborðið með blautum klút eða svampi og þurrkaðu það síðan með þurrum klút.

Fyrir notkun aukahlutanna:

Hreinsaðu aukahlutina sem þú tekur úr ofninum með sápuvatni og mjúkum svampi.

ATHUGIÐ Ákveðin hreinsiefni og -áhöld geta skemmt yfirborð ofnsins. Ekki nota sterk hreinsiefni, ræstiduft/-krem eða hluti með beittum brúnum til að hreinsa.

ATHUGIÐ Reykur og lykt gætu komið frá ofninum og verið í nokkurn tíma þegar hann er settur fyrst í gang. Þetta er eðlilegt. Passaðu að lofta vel út til að losna við reykinn og lyktina. Forðastu að anda reyknum og lyktinni að þér.

Að setja ofninn í gang

Almennar upplýsingar um notkun

Kælivifta (Er mögulega ekki í þínum ofni)

Í ofninum er kælivifta. Hún virkjust sjálfkrafa þegar þörf er á og kælir ofninn bæði að framanverðu og utanverðu. Hún slekkur sjálfkrafa á sér þegar kælingu er lokið. Heitt loft kemur út fyrir ofan ofnhurðina. Ekki hafa neitt fyrir þessum loftgötum. Þá getur ofninn ofhitnað. Kæliviftan getur verið í gangi á meðan ofninn er í gangi eða eftir að slökkt hefur verið á honum (í u.þ.b. 20-30 mínútur). Ef þú notar tímastillinn þegar þú eldar slekkur kæliviftan alveg á sér í lok eldunartímans. Notandinn getur ekki stjórnað því hvenær kæliviftan er í gangi. Hún kveikir og slekkur á sér sjálfkrafa. Þetta er ekki bilun.

Lýsing í ofni

Ofnljósið kviknar þegar kveikt er á ofninum. Í sumun gerðum ofna er kveikt á ljósinu þegar hann er í gangi en í öðrum ofnum slokknar á því eftir einhvern tíma.

Stillingar á stjórnborði

Að kveikja á ofninum

Þegar þú velur hitunaraðgerð með því að snúa hnappinum fyrir hitunaraðgerðir og velur hitastig með þartilgerðum hnappi er ofninn í gang.

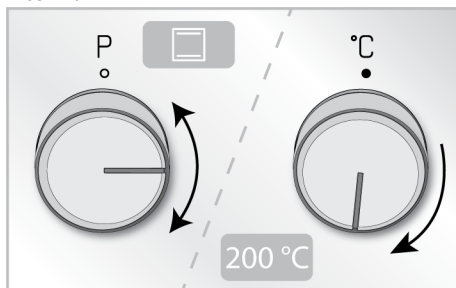
Að slökka á ofninum

Þú getur slökkt á ofninum með því að snúa bæði hnappinum fyrir hitunaraðgerðir og fyrir hitastig í slökktu (upp) stöðu.

Að velja hitastig og hitunaraðgerð

Þú getur stillt handvirkt á hitastig og hitunaraðgerð sem hentar fyrir tiltekin matvæli.

Dæmi:




1. Veldu ákjósanlega hitunaraðgerð með því að snúa tilheyrandi hnappi.
2. Stilltu ákjósanlegt hitastig með því að snúa tilheyrandi hnappi.

» Ofninn fer samstundis í gang á þeirri hitunaraðgerð og hitastigi sem þú valdir og gaumljósið fyrir hitastig kviknar. Þegar hitastigið inni í ofninum nær völdu hitastigi slokknar á gaumljósinu. Ofninn slekkur ekki á sér sjálfvirkt. Þú þarft að stýra því sjálf/ur og slökka á ofninum. Þegar eldun er lokið slekkur þú á ofninum með því að snúa báðum hnöppunum á stjórnborðinu upp.

Hitunaraðgerðir ofnsins

Á töflunni fyrir hitunaraðgerðir eru sýndar aðgerðirnar sem þú getur valið um í ofninum ásamt lágsta og hæsta hitastigi fyrir hverja aðgerð. Hitunaraðgerðirnar geta verið í annarri röð hér en á ofninum þínum.

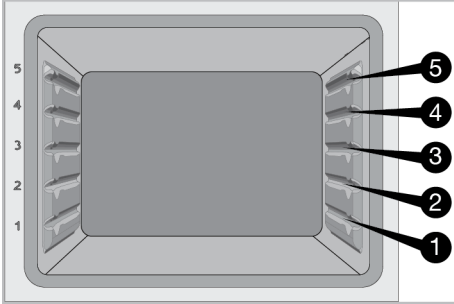
Merking	Hitunaraðgerð	Hitastig (°C)	Lýsing og notkun
	Undir- og yfirhiti	*	Maturinn er hitaður að ofan og neðan á sama tíma. Hentar fyrir kökur og pottrétti í móti eða kökur og sætabrauð. Eldað er á einni plötu.
 	Undirhiti	*	Bara stillt á undirhita. Hentar fyrir matvæli sem þurfa að brúnast á botninum. Þessi stilling er einnig notuð fyrir einfalda gufuhreinsun.
	Lítið grill	*	Litla grillið efst í ofninum notað. Hentar til að grilla litla skammta af mat.
	Stórt grill	*	Stóra grillið efst í ofninum notað. Hentar til að grilla stærri skammta af mat.

* Ofninn er stilltur á hitastig með hitastigshnappinum.

Notkun aukahluta

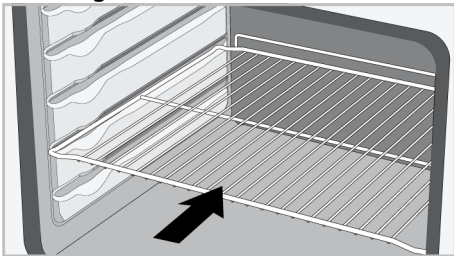
Grindur og plötur

Ofnrymið hefur fimm hæðir. Þú getur einnig séð númer þeirra á fremri ramma ofnrymisins.



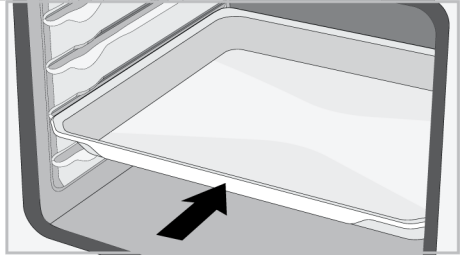
Að setja grillgrindina í brautirnar

Það er mikilvægt að setja grillgrindina vandlega á hliðarhillurnar. Grillgrindin getur aðeins farið í aðra áttina þegar hún er sett á hillurnar. Þegar grillgrindin er sett á hillurnar er mikilvægt að opna hliðin á grindinni snúi út.



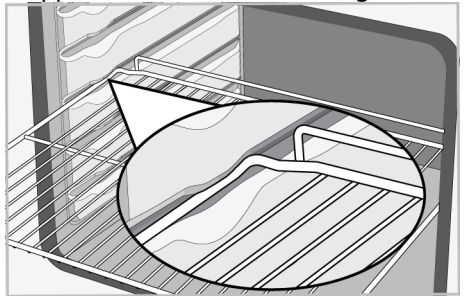
Að setja bökunarplötuna í brautirnar

Það er líka mikilvægt að setja bökunarplöturnar vandlega á hliðarhillurnar. Platan getur aðeins farið í aðra áttina þegar hún er sett á hillurnar. Þegar plata er sett á hillurnar þarf sú hlið sem gerð er til að halda í að snúa út.



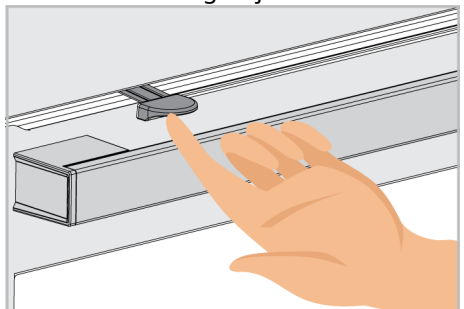
Stoppari á ofngrind

Stoppari á grindinni hindrar það að hún detti út. Þetta gerir það að verkum að auðvelt og öruggt er að taka út matinn. Þegar þú tekur grindina út getur þú togað í hana þar til hún lendir á stopparanum. Þú þarft að lyfta henni yfir stopparann til að ná henni alveg út.



Barnalæsing

Á ofnhurðinni er barnalæsing. Til að opna ofnhurðina þarftu að ýta barnalæsingunni niður á meðan þú togar í hurðina. Þegar hurðinni er lokað aftur læsist barnalæsingin sjálfkrafa.



Almennar upplýsingar um eldun

Þessi hluti inniheldur ráðleggingar um undirbúning og eldun matar. Að auki er fjallað um ýmis matvæli sem hafa verið prófuð og hvaða stillingar og aukahlutir henta þeim best.

Almennar viðvaranir þegar eldað er í ofninum

- Þegar þú opnar ofnhurðina meðan á eldun stendur eða eftir á getur komið heit gufa út úr ofninum. Gufan getur brennt hendur, andlit og/eða augu. Þegar þú opnar ofnhurðina skaltu víkja frá.
- Mikil gufa sem myndast við eldun getur myndað vatnsdropa á innanverðum og utanverðum ofninum og efst á ofninum vegna hitamismunarins. Þetta er eðlilegt.
- Tölnur sem eru gefnar upp fyrir tíma og hitastig matvæla geta verið breytilegar eftir uppskriftum og magni. Þess vegna er þetta gefið upp sem bil.
- Fjarlægðu alltaf þá aukahluti sem þú þarft ekki úr ofninum áður en þú byrjar að elda. Aukahlutir sem verða eftir í ofninum geta valdið því að matvælin eldist ekki samkvæmt uppgefnum tölum.
- Þegar þú eldar mat eftir eigin uppskrift getur þú notað svipuð matvæli í eldunartöflunum til viðmiðunar.
- Með því að nota réttu aukahlutina sem fylgja með ofninum nærðu sem bestum árangri þegar eldað er. Skoðaðu alltaf viðvaranir og upplýsingar frá framleiðanda þegar þú notar önnur eldhúshöld.
- Klíptu bókunarpappír svo hann passi á plötuna eða grindina sem þú ætlar að nota. Of stór bókunarpappír eykur hættuna á bruna og getur haft áhrif á

gæði eldunar. Notaðu bókunarpappírinn á því hitastigi sem mælt er með fyrir pappírinn.

- Til þess að ná sem bestum árangri við eldun skaltu setja matvælin í þá hæð sem mælt er með. Ekki færa matvælin meðan á eldun stendur.

Bakstur og ofnbakaður matur

Almennar upplýsingar

- Við mælum með að þú notir aukahlutina sem komu með ofninum fyrir sem bestan árangur. Ef þú notar önnur eldhúshöld skaltu velja dökk, viðloðunarfrí og hitaþolin ílát.
- Ef mælt er með forhitun í eldunartöflunni skaltu setja matvælin inn í ofn þegar hann hefur verið forhitaður.
- Ef þú ætlar að elda í íláti á grindinni skaltu setja það á miðju grindarinnar og ekki of nálægt bakhluta ofnsins.
- Allt hráefni sem er notað í bakstur þarf að vera ferskt og við herbergishita.
- Það hvenær matvælin verða fullleuduð fer eftir magni og stærð íláts.
- Mót úr keramíki og gleri lengja eldunartímamann og botninn á sætabrauði dekkist ekki jafnt.
- Ef þú notar bókunarpappír sérðu kannski að matvælin verða aðeins brún að neðan. Í þessum tilvikum þarftu mögulega að bæta tíu mínútum við eldunartímamann.
- Tölnur í eldunartöflunum eru fengnar með prófunum í rannsóknarstofunum okkar. Það getur verið að þessar tölur henti þér ekki alltaf.
- Settu matinn á þá hæð sem mælt er með í eldunartöflunni. Neðsta hæðin er 1. hæð.

- Eldaðu matvælin á eldunartöflunni á einni bökunarplötu eða ofngrind.

Kökubakstur

- Ef kakan er of þurr skaltu hækka hitann um 10°C og stytta bakurstímann.
- Ef kakan er of blaut skaltu nota lítinn vökva eða lækka hitann um 10°C.
- Ef efri hluti kökunnar er brunninn skaltu setja hana neðar, lækka hitann og lengja bakurstímann.
- Ef kakan er vel elduð inni í en ytra lagið er klístrað skaltu nota minni vökva, lækka hitann og lengja eldunartímann.

Sætabrauð og smjördeig

- Ef sætabrauðið er of þurrt skaltu hækka hitann um 10°C og stytta

- eldunartímann. Bleyttu deigið með blöndu af mjólk, olíu, eggj og jógúrt.
- Ef deigið bakast hægt skaltu athuga hvort það sé of þykkt og flæði nokkuð út af plötunni.
- Ef smjördeigið verður gyllt að utan en botninn hefur ekki eldast skaltu athuga hvort blandan sem þú ætlar að nota til að bleyta upp í því dreifist jafnt og sé ekki meiri við botninn. Til þess að það bakist jafnt skaltu dreifa blöndunni jafnt milli deiglaganna.
- Bakaðu sætabrauðið eða smjördeigið á þeim stað í ofninum og hitastigi sem mælt er með í eldunartöflunni. Ef botninn hefur ekki bakast nógu vel skaltu næst setja það á neðstu hæðina í ofninum.

Eldunartafla fyrir bakstur og ofnbakaðan mat

Matvæli	Aukahlutir	Aðgerð	Hæð	Hitastig (°C)	Eldunartími (mín) (u.þ.b.)
Skúffukaka	Bökunarplata*	Undir- og yfirhiti	3	180	30 ... 40
Kaka í móti	Kökumót á grind**	Undir- og yfirhiti	2	180	30 ... 40
Lítill kaka	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	160	25 ... 35
Svampkaka	Kringlótt kökumót (26 cm þvermál) með klemmu á grind**	Undir- og yfirhiti	2	160	30 ... 40
Smákökur	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	170	25 ... 35
Smjördeig	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	2	200	35 ... 45
Hefðbundinn deigbakstur	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	2	200	20 ... 30
Heilheitibrauð	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rétthyrnt gler-/málmót á grind**	Undir- og yfirhiti	2 eða 3	200	30 ... 40
Eplabaka	Kringlótt, svart málmót (20 cm þvermál) á grind**	Undir- og yfirhiti	2	180	50 ... 70
Pítsa	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	2	200 ... 220	10 ... 20

Mælt er með því að forhita alltaf ofninn.

* Þessir aukahlutir fylgja ekki með öllum ofnum.

** Þessir aukahlutir fylgja ekki með þínum ofni. Hægt er að kaupa þá sér.

Kjöt, fiskur og fuglajakjöt

Steiking – helstu atriði

- Fyrir betri árangur við steikingu getur þú kryddað kjúkling, kalkún og stór kjötstykki með sítrónusafa og pipar.
- Þegar kemur að steikingu kjöts þá tekur 15 til 30 mínútum lengur að elda kjöt á beini en beinlaust.
- Þú getur reiknað út eldunartíma kjötsins með því að reikna með fjórum

til fimm mínútum fyrir hvern sentimetra þykktarinnar.

- Að eldunartímanum loknum skaltu hafa kjötið inni í ofninum í um tíu mínútur til viðbótar. Kjötsafinn dreifist betur um kjötið og seytlar ekki jafnmikið út þegar kjötið er skorið.
- Settu fisk í miðjan ofn eða neðarlega, í eldföstu móti.
- Eldaðu matvælin á eldunartöflunni á einni bökunarplötu eða grind.

Eldunartafla fyrir kjöt, fisk og fuglajakjöt

Matvæli	Aukahlutir	Aðgerð	Hæð	Hítastig (°C)	Eldunartími (mín) (u.þ.b.)
Steik (heil) / kjötstykki (1 kg)	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	15 mín. 250/hám., síðan 180-190	60 ... 80
Lambaskanki (1,5-2,0 kg)	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	15 mín. 250/ hám., síðan 170	110 ... 120
Grillaður kjúklingur (1,8-2 kg)	Grind* Settu eina plötu undir	Undir- og yfirhiti	2	15 mín. 250/ hám., síðan 190	60 ... 80
Kalkúnn (5,5 kg)	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	1	25 mín. 250/ hám., síðan 180 - 190	150 ... 210
Fiskur	Grind* Settu eina plötu undir	Undir- og yfirhiti	3	200	20 ... 30

Mælt er með því að forhita alltaf ofninn.

* Þessir aukahlutir fylgja ekki með öllum ofnum.

** Þessir aukahlutir fylgja ekki með þínum ofni. Hægt er að kaupa þá sér.

Grill

Þegar rautt kjöt, fiskur og fuglakjöt er grillað verður það fljótt fallega brúnt, fær stökka áferð og þornar ekki. Lundir, kjöt á teini, pylsur og safaríkt grænmeti (tómatar, laukar o.s.frv.) henta sérlega vel á grillið.

Almennar viðvaranir

- Matvæli sem henta ekki til að grilla valda eldhættu. Grillaðu bara matvæli sem þolir háan hita og loga. Gættu einnig að því að setja matvæli ekki of aftarlega þegar grillað er. Þetta er heitasta svæðið og það getur kviknað í fituríkum matvælum.
- **Hafðu ofnhurðina lokaða á meðan þú grillar. Grillaðu aldrei með ofnhurðina opna. Heitir fletir geta valdið bruna!**

Tafla fyrir grill

Matvæli	Aukahlutir	Hæð	Hitastig (°C)	Eldunartími (mín) (u.þ.b.)
Fiskur	Grind	4 - 5	250	20 ... 25
Kjúklingabitar	Grind	4 - 5	250	25 ... 35
Kjötbollur (nauta) 12 stk.	Grind	4	250	20 ... 30
Lambaskankar	Grind	4 - 5	250	20 ... 25
Steik (sneiðar)	Grind	4 - 5	250	25 ... 30
Kálfaskankar	Grind	4 - 5	250	25 ... 30
Grænmetisgratín	Grind	4 - 5	220	20 ... 30
Grilluð samloka	Grind	4	250	1 ... 4

Mælt er með því að forhita alltaf ofninn í 5 mínútur áður en þú grillar.

Snúðu matvælunum þegar grilltíminn er hálfnaður.

Grill – helstu atriði

- Hafðu matvælin sem á að grilla svipuð að þykkt.
- Dreifðu matvælunum sem á að grilla jafnt á ofngrindina eða plötuna þannig að þau séu öll undir hitaelementinu.
- Eldunartíminn í töflunni getur verið mismunandi eftir þykkt matvælna.
- Renndu grindinni eða plötunni inn í braut í ákjósanlegri hæð í ofninum. Ef þú notar grind skaltu setja ofnskúffu á eina af neðri brautunum til að olían leki þar í. Ofnskúffan þarf að vera nógu stór til að ná undir allt grillsvæðið. Skúffan fylgir ekki öllum ofnum. Settu vatn í skúffuna til að hreinsa hana á einfaldan hátt.

Matvæli sem voru prófuð

- Matvælin í þessari eldunartöflu eru elduð samkvæmt staðlinum EN 60350-1 til þess að prófa ofninn fyrir eftirlitsstofnanir.

- Eldaðu matvælin í þessari eldunartöflu á einni bökunarplötu/grind.

Eldunartafla fyrir prófun ofns

Matvæli	Aukahlutir	Aðgerð	Hæð	Hitastig (°C)	Eldunartími (mín) (u.þ.b.)
Smjörkökur (smákökur)	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	140	20 ... 30
Lítill kaka	Bökunarplata *	Undir- og yfirhiti	3	160	25 ... 35
Svampkaka	Kringlótt kókumót (26 cm þvermál) með klemmu á grind**	Undir- og yfirhiti	2	150	30 ... 40
Eplabaka	Kringlótt, svart málm-mót (20 cm þvermál) á grind**	Undir- og yfirhiti	2	180	50 ... 70

Mælt er með því að forhita alltaf ofninn.

* Þessir aukahlutir fylgja ekki með öllum ofnum.

** Þessir aukahlutir fylgja ekki með þínum ofni. Hægt er að kaupa þá.

Grill

Matvæli	Aukahlutir	Hæð	Hitastig (°C)	Eldunartími (mín) (u.þ.b.)
Grilluð samloka	Grind	4	250	1 ... 4
Kjötbollur (nauta) 12 stk.	Grind	4	250	20 ... 30

Snúðu matnum við þegar grilltíminn er hálfnaður.

Mælt er með því að forhita ofninn í 5 mínútur alltaf áður en þú grillar.

Almennar upplýsingar um hreinsun

⚠️ Almennar viðvaranir

- Leyfðu ofninum að kólna áður en þú hreinsar hann. Heitt yfirborð getur valdið bruna!
- Ekki setja hreinsiefni beint á heitt yfirborð því þá geta myndast varanlegir blettir.
- Heimilistækið skal hreinsað vel og þurrkað eftir hverja notkun. Þá er auðveldlega hægt að hreinsa matarleifar svo þær brenni ekki næst þegar heimilistækið er notað. Þannig lengist líf heimilistækisins og algengum vandamálum fækkar.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Sumar sápur eða hreinsiefni geta skemmt yfirborð heimilistækisins. Notaðu ekki svarfefni, hreinsiduft, ræstikrem, kalkhreinsi eða tól með beittum brúnum til að hreinsa heimilistækið.
- Engin þörf er á sérstöku hreinsiefni til hreinsunar eftir hverja notkun. Hreinsaðu heimilistækið með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi. Þurrkaðu yfirborðið síðan með þurrum örtrefjklút.
- Þurrkaðu vel alla bleytu eftir hreinsun heimilistækisins og þurrkaðu alltaf strax allar matarslettur sem koma þegar verið er að elda.
- Ekki setja aukahlutina í uppþvottavél.

Ryðfrítt stál

- Notaðu ekki hreinsiefni með sýru eða klór til að hreinsa fleti eða handföng úr ryðfríu stáli.
- Fletir úr ryðfríu stáli geta fengið á sig annan lit með tímanum. Þetta er

eðlilegt. Eftir hverja notkun skaltu hreinsa yfirborðið með hreinsiefni sem er ætlað til þrifa á ryðfríu stáli (INOX-stáli).

- Hreinsaðu yfirborðið með mjúkum klút og fljótandi hreinsiefni sem sverfur ekki yfirborðið og er ætlað til hreinsunar á ryðfríu stáli. Strjúktu með klútnum í aðra áttina.
- Fjarlægðu kalk, olíu, sterkju, mjólk og prótínbletti af ryðfría stálinu tafarlaust. Blettir geta ryðgað ef þeir standa í lengri tíma.

Gljábrennt stál

- Eftir hverja notkun skaltu hreinsa gljábrennd yfirborð með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka síðan með þurrum klút.
- Ef ofninn býður upp á gufuhreinsiprógramm getur þú notað það til að hreinsa minni óhreinindi sem eru ekki mjög föst á yfirborðinu (sjá hlutann „Einföld gufuhreinsun“).
- Fyrir bletti sem erfitt er að ná af er hægt að nota ofna- og grillhreinsinn sem mælt er með á vefsíðu vörumerkisins og hreinsi sem sverfur ekki yfirborðið. Notaðu ekki almennan ofnahreinsi.
- Ofninn þarf að kólna áður en ofnrýmið er hreinsað. Ef heitt yfirborð er hreinsað skapar það bæði eldhættu og hættu á skemmdum á gljábrennda stálinu.

Gler

- Þegar þú hreinsar yfirborð úr gleri skaltu ekki nota harðar málmsköfur eða hreinsibúnað sem sverfur eða rispar yfirborðið. Það getur skemmt glerið.

- Hreinsaðu glerið með uppþvottalegi, volgu vatni og örtrefjaklút sem er ætlaður gleri. Þurrkaðu síðan glerið með þurrum örtrefjaklút.
- Ef leyfar verða af uppþvottaleginum eftir hreinsunina skaltu strjúka yfir með klút með köldu vatni og þurrka með þurrum örtrefjaklút. Leifar af sápu geta skaðað glerið við næstu notkun.
- Hreinsaðu leifar af sápu aldrei af með sagtenntum hnífum, stálull eða þvíumlíku.
- Þú getur fjarlæggt kalkútfellingar (gula bletti) af glerinu með kalkhreinsi sem fæst í verslunum, ediki eða sítrónusafa.
- Ef glerið er mjög óhreint skaltu setja hreinsiefnið á blettinn með svampi og láta það liggja á honum í langan tíma. Hreinsaðu síðan glerið með blautum klút.
- Það er eðlilegt að glerið taki á sig óeðlilegan lit eða bletti. Þetta er ekki galli.

Plast og málað yfirborð

- Hreinsaðu plast og máluð yfirborð með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrkaðu síðan með þurrum klút.
- Notaðu ekki harðar málmsköfur eða svarfefni. Það getur skemmt yfirborðið.
- Gættu þess að þurrka vel lamir ofnsins því enginn raki eða sápa má vera eftir á þeim. Lamirnar geta ryðgað ef þetta er ekki gert.

Aukahlutir hreinsaðir

Þvoðu ekki aukahlutina í uppþvottavél nema annað sé tekið fram í notendaleiðbeiningunum.

Stjórnborðið hreinsað

- Hreinsaðu plötuna og hnappana með rökum, mjúkum klút og þurrkaðu síðan með þurrum klút. Ekki taka hnappana eða þéttinguna sem er undir þeim af

þegar þú hreinsar stjórnborðið. Hnapparnir og stjórnborðið geta skemmt við það.

- Þegar þú hreinsar stjórnborð úr stáli með inox-stálhreinsi (hreinsi fyrir ryðfrítt stál) skaltu ekki nota hreinsinn í kringum hnappana. Merkingarnar við hnappana geta eyðst af.
- Hreinsaðu snertistjórnborð með rökum, mjúkum klút og þurrkaðu síðan með þurrum klút. Ef læsing er á stjórnborðinu skaltu læsa því áður en þú hreinsar stjórnborðið. Annars gætirðu óvart ýtt á takkana.

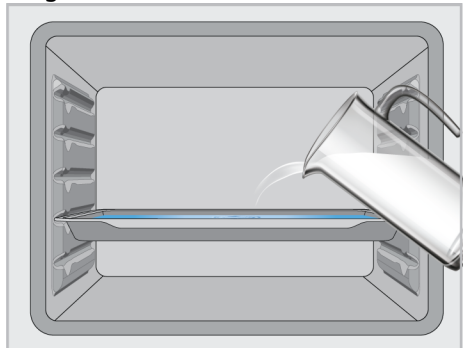
Ofninn hreinsaður að innan (ofnrýmið)

Fylgdu skrefunum í hlutanum „Almennar upplýsingar um hreinsun“ fyrir efnið sem yfirborð ofnsins þíns er úr.

Einföld gufuhreinsun

Auðveldar hreinsunina því óhreinindin (ef þau hafa ekki setið of lengi) mýkjast vegna gufunnar sem myndast inni í ofninum og vatnsdropanna sem myndast á yfirborði ofnrýmisins.

1. Taktu alla aukahluti úr ofninum.
2. Helltu 500 ml af vatni í bökunarplötu og settu hana í hæð 2.



3. Stilltu á einfalda gufuhreinsun og láttu hana vinna á 100°C í 15 mínútur.

Opnaðu síðan ofnhurðina strax og þurrkaðu yfirborð ofnrýmisins með rökum svampi eða klút. Þegar þú opnar ofnhurðina kemur út gufa sem skapar hættu á bruna. Farðu varlega þegar þú opnar ofnhurðina. Notaðu volgt vatn ásamt uppþvottalegi í mjúkum klút eða svampi ef óhreinindin eru föst á. Þurrkaðu svo með þurrum klút.

i Þegar einföld gufuhreinsun er notuð gufar vatnið sem safnast saman í botninum sem ætlað er til þess að leysa upp óhreinindin upp og myndar dropa á yfirborði ofnrýmisins og glerinu. Þetta vatn getur lekið niður þegar ofnhurðin er opnuð. Þurrkaðu dropana burt um leið og ofnhurðin er opnuð.

Eftir gufuhreinsun getur verið vatn eða raki í rásinni á botni ofnsins. Eftir notkun skaltu hreinsa þessa rauf með rökum klút og svo þurrka.



Ofnhurðin hreinsuð

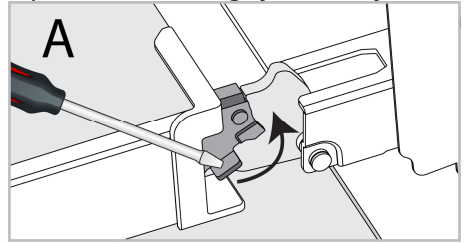
i Ekki nota ætandi efni, svarfefni, málmस्कöfur, stálull eða klór til að hreinsa ofnhurðina og glerið.

Þú getur tekið ofnhurðina og hurðarglerin af til að hreinsa þau. Upplýsingar um hvernig á að taka hurðina og glerið af eru í hlutanum „Ofnhurðin fjarlægð“ og „Innra glerið fjarlægð úr ofnhurðinni“. Þegar glerin hafa verið fjarlægð skaltu hreinsa þau með uppþvottalegi, volgu vatni og mjúkum klút eða svampi og þurrka síðan

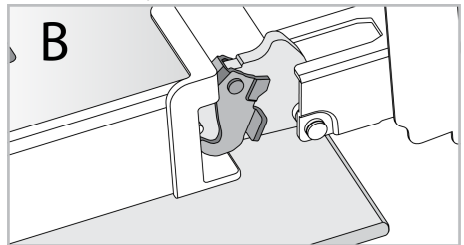
með þurrum klút. Strjúktu yfir glerið með ediki og hreinsaðu það síðan af til þess að fjarlægja kalkútfellingar sem hafa sest á glerið.

Ofnhurðin fjarlægð

1. Opnaðu ofnhurðina.
2. Opnaðu festingarnar á fremri lóminni vinstra og hægra megin með því að ýta þeim niður eins og sýnt er á myndinni.

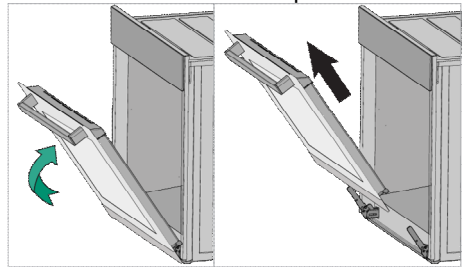


A - Læst lóm, lokuð staða.



B - Læst lóm - opin staða

3. Hafðu ofnhurðina hálfopna.



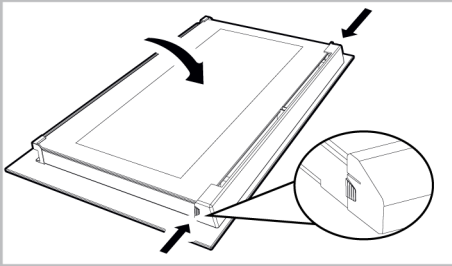
4. Togaðu hurðina upp þegar hún hefur verið losuð til að losa hana alveg af lómunum og fjarlægja hana.

i Til að setja hurðina aftur á skaltu fylgja framangreindum skrefum nema í öfugri röð. Þegar hurðin er sett á skaltu passa að loka festingunum á lómunum.

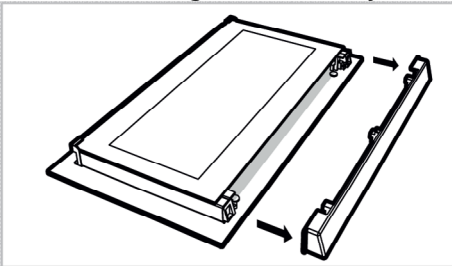
Innra glerið fjarlæggt úr ofnhurðinni.

Hægt er að fjarlægja innra gler ofnhurðarinnar til þess að hreinsa það.

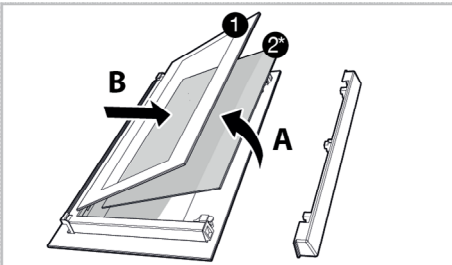
1. Opnaðu ofnhurðina.



2. Togaðu plaststykkið sem er efst á hurðinni að þér með því að ýta niður þrýstipunktunum sitt hvoru megin á sama tíma. Þá geturðu tekið stykkið af.



3. Lyftu innsta glerinu (1) í áttina að 'A' eins og sýnt er á myndinni og síðan skaltu fjarlægja það með því að toga í áttina að 'B'.



1 Innsta glerið

2* Innra glerið (er mögulega ekki á þínum ofni.)

4. Ef innra glerið (2) er til staðar á þínum ofni skaltu fylgja sömu skrefum til að losa það (2).
5. Fyrsta skrefið í að setja hurðina aftur saman er að setja innra glerið (2) aftur á. Settu skásníðnu brún glersins að skásníðnu raufinni í plastinu. (Ef ofninn þinn er með innra gleri). Innra glerið (2) þarf að vera fest í raufina í plastinu sem er næst innsta glerinu (1).
6. Þegar innsta glerið (1) er sett í skaltu athuga að mynstraða/matta hlið glersins sé uppvið innra glerið. Það er mikilvægt að neðri horn innsta glersins (1) fari í neðri hólfina á plastinu.
7. Þrýstu plaststykkinu upp að rammanum þar til þú heyrir smell.

Ofnljósíð hreinsað

Ef glerið á ljósinu í ofnrýminu verður skítugt skaltu hreinsa með mjúkum klút eða svampi með uppþvottalegi og volgu vatni og þurrka síðan með þurrum klút. Ef ljósíð bilar getur þú skipt um ljósaperu. Nákvæmar leiðbeiningar eru í næstu hlutum.

Skipt um ljósaperu í ofnljósinu

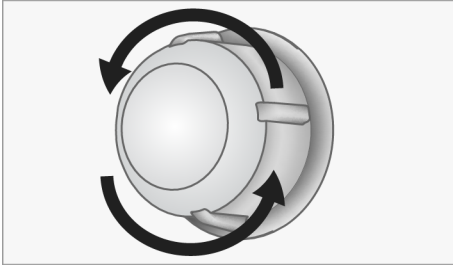
⚠ VARÚÐ!

- Taktu ofninn úr sambandi og bíddu þar til hann kólnar áður en þú skiptir um ljósaperu í ofnljósinu til að forðast hættu á raflosti. Heitt yfirborð getur valdið bruna!
- Ljósaperan sem er notuð í þennan ofn er glópera, allt að 40W, allt að 60 mm löng, allt að 30 mm að þvermáli, eða halógenpera sem passar í G9 perustæði og allt að 60W. Perurnar þola hita yfir 300 °C. Hægt er að fá ofnperu hjá viðurkenndum þjónustuaðilum eða faglærðum aðilum.
- Ofnljósíð getur verið á öðrum stað en sýnt er á myndinni.

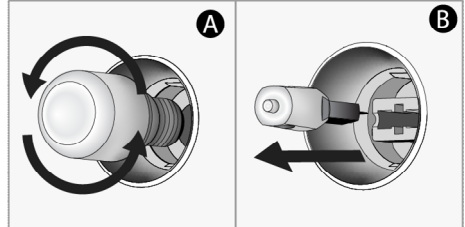
- Ofnljósið er ekki ætlað sem herbergislýsing. Tilgangur ljóssins er að hjálpa notandanum sjá matvælin.
- Ljósaperurnar sem notaðar eru í ofninn þurfa að þola öfgakenndar aðstæður eins og hitastig sem fer yfir 50°C.

Ofnar með kringlóttu ljósi

1. Aftengdu ofninn frá rafmagni.
2. Fjarlægðu glerhlífina með því að snúa henni rangsælis.



3. Ef ljósaperan er eins og á mynd (A) hér fyrir neðan skaltu snúa henni eins og sýnt er á myndinni og skipta henni út fyrir nýja. Ef hún er eins og á mynd (B) skaltu toga hana út eins og sýnt er á myndinni og skipta henni út fyrir nýja.



4. Settu glerhlífina aftur á.

Hvað á að gera ef...

Ráðfærðu þig við viðurkenndan þjónustuaðila, fagmanneskju eða seljanda vörunnar ef þú getur ekki lagfært vandamálið eftir að hafa farið eftir leiðbeiningunum í þessum hluta. Reyndu aldrei að gera við gallaða vöru upp á eigin spýtur.

Gufa kemur úr ofninum þegar hann er í gangi.

- Það er eðlilegt að gufa komi út úr ofninum á meðan hann er í gangi. >>> *Þetta er ekki galli.*

Vatnsdropar myndast meðan á eldun stendur.

- Vatnið sem gufar upp meðan á eldun stendur getur myndað dropa þegar það lendir á köldu yfirborði ofnrýmisins. >>> *Þetta er ekki galli.*

Smellir heyrast í ofninum á meðan það er að hitna eða kólna.

- Þegar stál hitnar getur það þanist út og hljóð heyrst í því. >>> *Þetta er ekki galli.*

Ofninn virkar ekki.

- Öryggið er gallað eða því hefur slegið út>>> *Athugaðu öryggið í rafmagnstöflunni. Ef þörf er á skaltu skipta um eða slá því inn.*
- Ofninn er ekki tengdur við (jarðtengda) innstungu. >>> *Athugaðu hvort klóin sé í sambandi.*
- Takkar/hnappar/snertitakkar á stjórnborðinu virka ekki. >>> *Ef lás er á tökkunum getur verið að þeir séu læstir. Taktu læsinguna af.*

Ofnljósið virkar ekki.

- Ofnljósið er bilað. >>> *Skiptu um ljósaperu.*
- Engin rafmagnstenging. >>> *Athugaðu hvort rafmagnið sé á. Athugaðu öryggið á rafmagnstöflunni. Mögulega þarf að skipta um eða slá inn örygginu.*

Ofninn hitnar ekki.

- Kannski er ekki stillt á hitunaraðgerð eða hitastig. >>> *Stilltu hitunaraðgerð og/eða hitastig.*
- Engin rafmagnstenging. >>> *Athugaðu hvort rafmagnið sé á. Athugaðu öryggið á rafmagnstöflunni. Mögulega þarf að skipta um eða slá inn örygginu.*

Tæknilýsing

Vöruupplýsingar

Ytri mál (hæð/breidd/dýpt)	595 mm/594 mm/567 mm
Mál fyrir innsetningu ofns (hæð/breidd/dýpt)	590 eða 600 mm/560 mm/lágm. 550 mm
Spenna / tíðni	220-240 V ~ 50 Hz
Tegund og þversnið rafmagnssnúru	lágm. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Heildarorkunotkun	2,3 kW
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Energieffektivitetsklasse	A
Nettovolum (liter)	74
Produktets masse (M) (nettovækt) kg	25,5
Energieffektivitetsindeks per rom, EEL-aktivitet	95,3

Grunnatriði: Upplýsingar á orkumerkingu rafmagnsöfnna eru í samræmi við staðalinn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tölurnar eru ákvarðaðar út frá hefðbundnu magni matvæla með undir- og yfirhita eða blæstri (ef til staðar). Orkunýtni er flokkuð eftir eftirfarandi atriðum, eftir því hvort ofninn hafi tilheyrandi eiginleika eða ekki: 1-Umhverfisvænn blástur (Eco), 2-Blástur, 3-Blástursgrill á lágum hita, 4-Yfir- og undirhiti.



Tæknilegar upplýsingar geta breyst án fyrirvara til að bæta gæði ofnsins.



Tölur í þessum leiðbeiningum eru til skýringar og geta verið örlítið frábrugðnar ofninum þínum.



Tölur á merkingum ofnsins eða í gögnum sem honum fylgja miðast við ástand hans þegar hann er framleiddur og samkvæmt viðeigandi stöðlum. Þessar tölur geta verið breytilegar og fer það eftir ýmsum aðstæðum ofnsins, til dæmis með tilliti til umhverfis og notkunar.

Reglur um förgun

Reglugerð Evrópusambandsins um rafrænan úrgang og förgun



Þetta tæki fylgir Reglugerð Evrópusambandsins um rafrænan úrgang (2012/19/ESB). Á tækinu er táknið fyrir rafrænan úrgang (WEEE).

Þetta heimilistæki er framleitt úr hágæða endurvinnanlegum og endurnýtanlegum efnivið. Hentu ekki tækinu í venjulegt heimilisrusl eða með öðru rusli þegar það er ónýtt. Farðu með það í næstu endurvinnslustöð fyrir raftæki og rafeindabúnað. Hafðu samband við þitt sveitarfélag til að fá upplýsingar um endurvinnslustöðvar á þínu svæði. Með því að farga notuðum heimilistækjum á réttan hátt kemur þú í veg fyrir slæm áhrif á náttúruna og heilsu fólks.

Fylgni við tilskipun ESB um hættuleg efni (RoHS):

Heimilistækið sem þú keyptir uppfyllir ákvæði RoHS-tilskipunarinnar um takmarkanir á notkun tiltekinna hættulegra efna í raf- og rafeindabúnaði (2011/65/EU). Tækið inniheldur ekki hættuleg eða bönnuð efni sem fjallað er um í tilskipuninni.

Upplýsingar um umbúðir

- Umbúðirnar eru úr endurunnu efni í samræmi við umhverfisreglur á Íslandi. Ekki henda umbúðunum í venjulegt heimilisrusl. Farðu með þær í næstu endurvinnslustöð.

Orkusparnaður

Upplýsingar um orkunýtni samkvæmt staðlinum EU 66/2014 má finna í bæklingnum sem kemur með ofninum. Eftirfarandi ráðleggingar geta hjálpað þér að nota ofninn á vistvænan og orkunýttinn hátt:

- Láttu frosinn mat þiðna áður en þú eldar hann.
- Notaðu dökk eða gljábrennd ílát í ofninum því þau leiða hita betur.
- Slökktu á ofninum fimm til tíu mínútum fyrir lok eldunartímans og sparaðu þannig allt að 20% af rafmagninu því ofninn helst heitur áfram.
- Forhitaðu alltaf ofninn ef mælt er með því í uppskriftinni eða leiðbeiningahandbókinni. Ekki opna ofnhurðina oft meðan á eldun stendur.
- Reyndu að elda fleiri en einn rétt í einu í ofninum. Þú getur gert það með því að setja tvö ílát á grindina. Einnig getur þú eldað einn rétt á eftir öðrum og sparað þannig rafmagn því ofninn þarf ekki að hitna aftur.

