de **Montageanleitung**
Textteil beachten!

en **Installation instructions**
Observe the text section.

cs **Pokyny k instalaci**
Řiďte se pokyny v textu!

da **Installationsvejledning**
Bemærk tekstdelen!

el **Οδηγίες εγκατάστασης**
Προσέξτε το τμήμα κειμένου!

es **Instrucciones de montaje**
¡Prestar atención al texto!

fi **Asennusohjeet**
Huomioi tekstiosa!

fr **Notice d'installation**
Respecter la partie texte !

it **Istruzioni d'installazione**
Attenzione al testo!

nl **Installatie-instructies**
Tekstgedeelte aanhouden!

no **Installasjonsveiledning**
Vær obs på informasjonen i teksten!

pl **Instrukcje montażu**
Zwrócić uwagę na cześć tekstową!

pt **Instruções de instalação**
Prestar atenção à parte do texto!

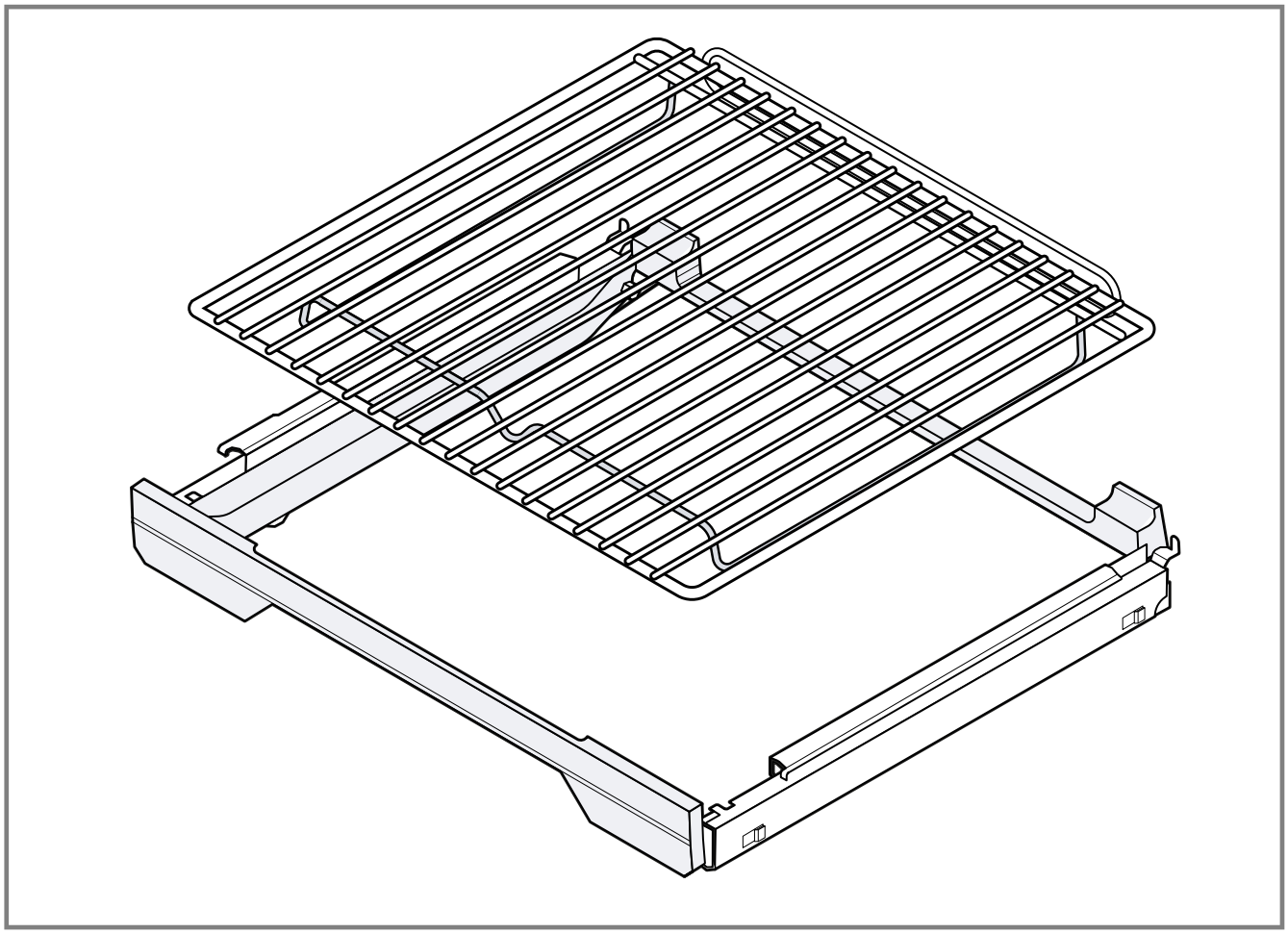
ru **Инструкция по установке**
Учитывайте информацию, указанную в тексте!

sv **Installationsanvisningar**
Följ texten!

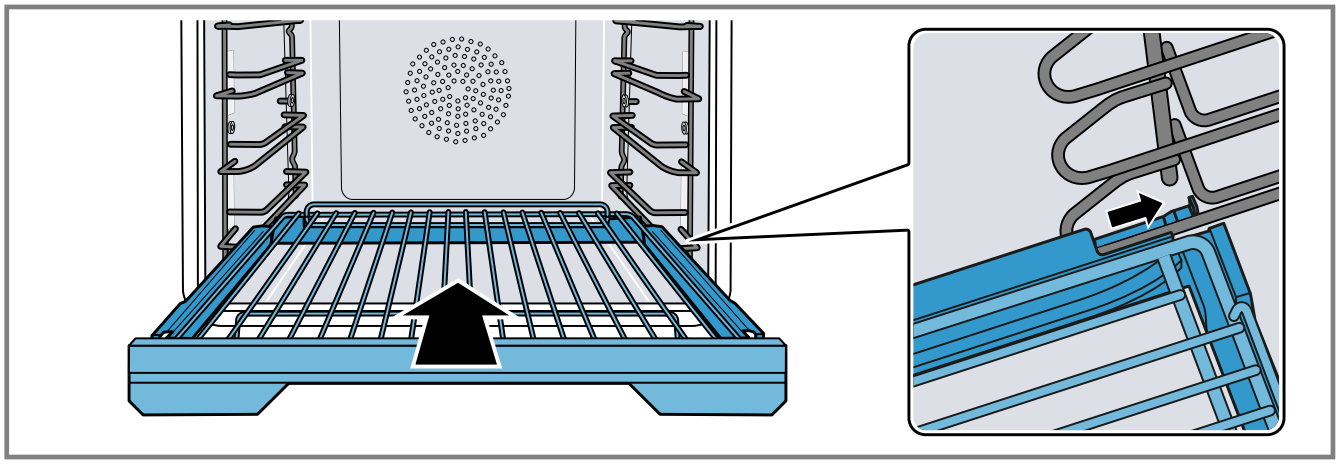
tr **Kurulum talimatları**
Metin bölümüne dikkat ediniz!



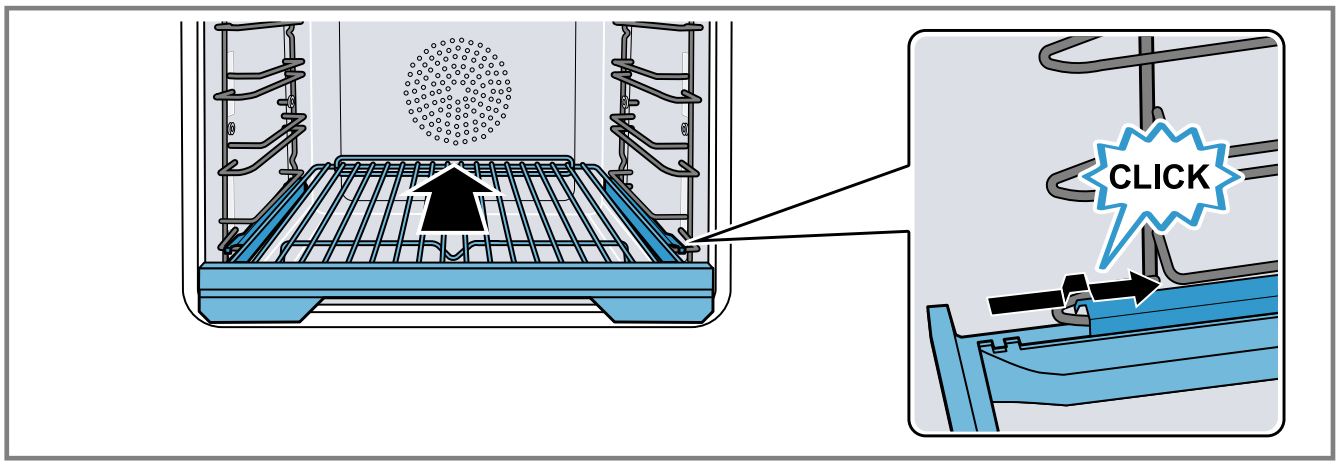
mm



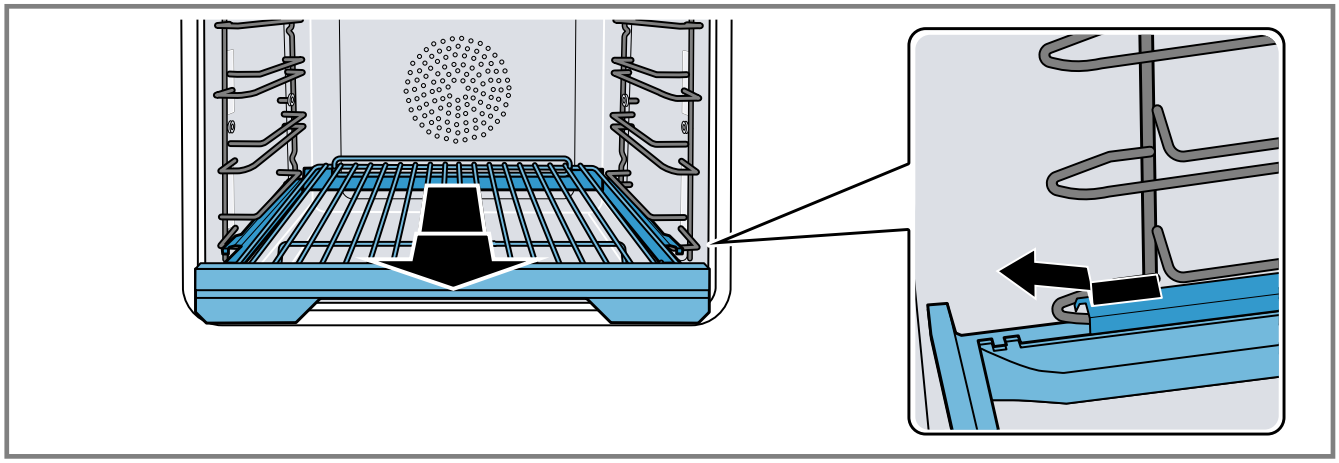
1



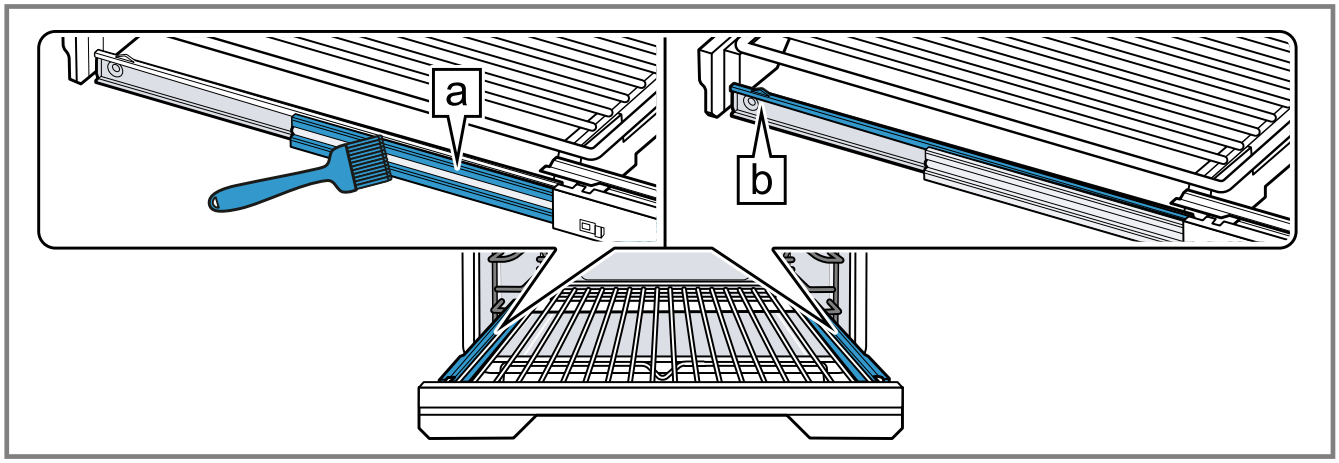
2



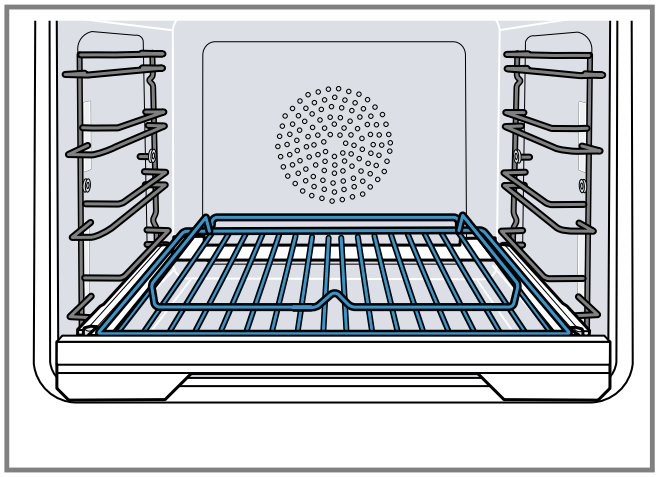
3



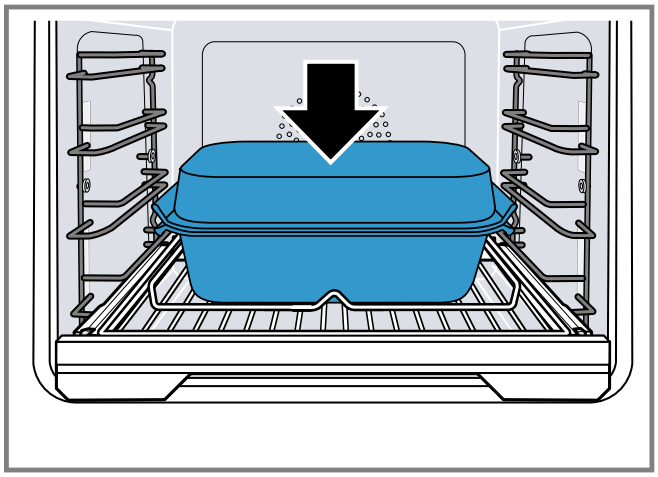
4



5



6



7

de

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
→ *Abb.* 1

Teleskop-Vollauszug

Mit dem Teleskop-Vollauszug können Sie das Zubehör und das Geschirr einfacher aus dem Gerät herausnehmen. Sie haben einen einfachen Zugang zum Zubehör und zum Geschirr, ohne sie aus dem Gerät zu heben.

Hinweise

- Dem Teleskop-Vollauszug liegt ein spezieller Rost bei zur Verwendung mit dem Teleskop-Vollauszug.
- Reinigen Sie den Teleskop-Vollauszug nach jedem Gebrauch.
  Eingebrannte Fettspritzer lassen sich nicht mehr entfernen.

Der Teleskop-Vollauszug mit Gussrahmen ist geeignet zur Verwendung mit den folgenden Komponenten:

- Backblech
- Grillwanne
- Backblech zum Heißluftfrittieren
- Drehspieß
- Bräter auf Auflagerost

Den Bräter auf dem umgedrehten Auflagerost positionieren.
Der Teleskop-Vollauszug mit Gussrahmen ist nicht geeignet zur Verwendung mit den folgenden Komponenten:

- Rost
- Glaswanne
- Pizzastein

Sie können den Teleskop-Vollauszug in den Einschubebenen 1, 2 oder 3 verwenden. Die Garzeiten bleiben unverändert, die Aufheizzeit des Backofens kann sich leicht verlängern.
Der Teleskop-Vollauszug ist mit einer Selbstschmierung ausgestattet. Durch regelmäßigen Gebrauch des Teleskop-Vollauszugs aktivieren Sie die Selbstschmierung. Durch regelmäßiges Ausziehen und Einschieben des Teleskop-Vollauszugs stellen Sie eine ausreichende Selbstschmierung sicher.
Den Teleskop-Vollauszug mit maximal 11 kg belasten.

Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG!
Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

⚠ Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Der Teleskop-Vollauszug wird sehr heiß.

- ▸ Nie den heißen Teleskop-Vollauszug berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Die seitlichen Auszugsschienen des Teleskop-Vollauszugs fahren beim Herausnehmen des Garguts plötzlich zurück.

- ▸ Den Teleskop-Vollauszug bis zum Einrasten vollständig ausziehen und dann das Gargut herausnehmen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Während des Auftragens von hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl auf die Seite des Teleskop-Vollauszugs können scharfkantige Teile des Teleskop-Vollauszugs zugänglich sein.

- ▸ Mit einem Pinsel eine geringe Menge hochtemperaturbeständiges Pflanzenöl auf die Seite und die Oberseite des Teleskop-Vollauszugs auftragen.

ACHTUNG!
Verkanten vom Zubehör, z. B. dem Garbehälter oder dem Rost, verursacht Schäden am Teleskop-Vollauszug.

- ▸ Das Zubehör immer korrekt einsetzen.

Verkanten vom Zubehör, z. B. dem Backblech oder der Grillwanne, verursacht Schäden am Teleskop-Vollauszug.

- ▸ Das Zubehör immer zentriert auf den Gussrahmen legen.

Zu schwere Gegenstände oder zu schweres Zubehör können den Teleskop-Vollauszug auf Dauer beschädigen.

- ▸ Keine schweren Gegenstände oder zu schweres Zubehör auf dem Teleskop-Vollauszug aufbewahren.

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▸ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Teleskop-Vollauszug einsetzen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die seitlichen Auszugsschienen fahren beim Anheben des Teleskop-Vollauszugs plötzlich zurück.

- ▸ Den Teleskop-Vollauszug bis zum Einrasten vollständig einschieben und dann in das Gerät einsetzen.

1. Um den Garraumboden vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den abgekühlten Garraum legen.
2. Die Auszugsschienen jeweils links und in rechts in die gewünschte Einschubebene einsetzen.
   - – Die Auszugsschienen nicht in die oberste Einschubebene einsetzen.
   - – Sicherstellen, dass die Auszugsschienen sich nach vorn herausziehen lassen.
   - – Die Auszugsschienen vorn in die Einschubroste einrasten lassen.

   → *Abb.* **2**
3. Den Teleskop-Vollauszug waagerecht in die Auszugsschienen schieben.
   - – Den Teleskop-Vollauszug vorn etwas anheben und einrasten lassen.

   → *Abb.* **3**

Teleskop-Vollauszug herausnehmen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Teleskop-Vollauszug wird sehr heiß.

- ▸ Nie den heißen Teleskop-Vollauszug berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die seitlichen Auszugsschienen fahren beim Anheben des Teleskop-Vollauszugs plötzlich zurück.

- ▸ Den Teleskop-Vollauszug bis zum Einrasten vollständig einschieben und dann in das Gerät einsetzen.

1. Um den Garraumboden vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den abgekühlten Garraum legen.
2. Den Teleskop-Vollauszug vorn anheben und aus den Einschubrosten herausnehmen.

   → *Abb.* **4**

Teleskop-Vollauszug reinigen

ACHTUNG!

Aggressive Reiniger verursachen Schäden am Teleskop-Vollauszug.

- ▸ Den Teleskop-Vollauszug nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ▸ Den Teleskop-Vollauszug nicht in Spülwasser legen.
- ▸ Den Teleskop-Vollauszug nicht unter fließendes Wasser halten

Hinweis: Reinigen Sie den Teleskop-Vollauszug nach jedem Gebrauch.
Eingebrannte Fettspritzer lassen sich nicht mehr entfernen.

1. Den Teleskop-Vollauszug aus dem Garraum entnehmen.
2. Die Auszugsschiene mit einem feuchten Tuch und Spülmittel reinigen.
   - – Nicht das Schmierfett auf der Auszugsschiene entfernen.

   Am besten mit eingeschobener Auszugsschiene reinigen.
3. Den Gussrahmen mit einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
   - – Das Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch vom Gussrahmen entfernen.

   Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

Hinweis: Wir empfehlen, den Teleskop-Vollauszug nicht mit der Pyrolyse zu reinigen.
Falls Sie vergessen haben den Teleskop-Vollauszug vor der Pyrolyse zu entfernen, verfärben sich die Auszugsschienen und erzeugen ein Geräusch. Nach der Pyrolyse ist das Ausziehen und Einschieben des Teleskop-Vollauszugs schwergängiger und deutlich lauter.
Nach mehrfachem Auszug des Teleskop-Vollauszugs verringert sich die Lautstärke des Geräuschs beträchtlich, aber das Geräusch verschwindet nicht vollständig.
Um die Selbstschmierung nach der Pyrolyse zu beschleunigen, können Sie den Teleskop-Vollauszug mit hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl mit einem Pinsel einfetten. → *"Teleskop-Vollauszug einfetten", Seite 4*
Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

Teleskop-Vollauszug einfetten

Falls Sie vergessen haben den Teleskop-Vollauszug vor der Pyrolyse zu entfernen oder beim Einziehen und Ausziehen der Auszugsschienen laute Geräusche vorhanden sind, fetten Sie den Teleskop-Vollauszug mit hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Während des Auftragens von hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl auf die Seite des Teleskop-Vollauszugs können scharfkantige Teile des Teleskop-Vollauszugs zugänglich sein.

- ▸ Mit einem Pinsel eine geringe Menge hochtemperaturbeständiges Pflanzenöl auf die Seite und die Oberseite des Teleskop-Vollauszugs auftragen.
- ▸ Mit einem Pinsel auf die Seite a und die Oberseite b des Teleskop-Vollauszugs eine geringe Menge hochtemperaturbeständiges Pflanzenöl auftragen, z. B. Sonnenblumenöl, Kokosöl oder Erdnussöl.

  → *Abb.* **5**
- ✔ Die Lautstärke der Geräusche verringert sich nach mehrfachem Einziehen und Ausziehen der Auszugsschienen.

Geräusche durch Einfetten reduzieren

Falls beim Einziehen und Ausziehen der Auszugsschienen laute Geräusche vorhanden sind, fetten Sie den Teleskop-Vollauszug mit hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Während des Auftragens von hochtemperaturbeständigem Pflanzenöl auf die Seite des Teleskop-Vollauszugs können scharfkantige Teile des Teleskop-Vollauszugs zugänglich sein.

- ▸ Mit einem Pinsel eine geringe Menge hochtemperaturbeständiges Pflanzenöl auf die Seite und die Oberseite des Teleskop-Vollauszugs auftragen.
- ▸ Mit einem Pinsel auf die Seite a und die Oberseite b des Teleskop-Vollauszugs eine geringe Menge hochtemperaturbeständiges Pflanzenöl auftragen, z. B. Sonnenblumenöl, Kokosöl oder Erdnussöl.
  → *Abb.* **5**
- ✔ Die Lautstärke der Geräusche verringert sich nach mehrfachem Einziehen und Ausziehen der Auszugsschienen.

Teleskop-Vollauszug mit dem Kerntemperaturfühler verwenden

- ▸ Den Teleskop-Vollauszug nicht in der obersten Einschubebene verwenden.

  Wenn Sie den Teleskop-Vollauszug in der obersten Einschubebene verwenden, können Sie den Kerntemperaturfühler nicht einstecken.

Teleskop-Vollauszug mit dem Bräter verwenden

1. Den Teleskop-Vollauszug in die unterste Einschubebene einsetzen.
2. Den Auflagerost umgedreht in den Gussrahmen legen.
   → *Abb.* **6**
3. Den Bräter auf den Auflagerost stellen.
   → *Abb.* **7**

en

Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

Fully extendable telescopic pull-out rack

You can use the fully extendable telescopic pull-out rack to remove the accessories and cookware from the appliance more easily. You now have easy access to the accessories and cookware without lifting them out of the appliance.

Notes

- The fully extendable telescopic pull-out rack comes with a special wire rack for use with the fully extendable telescopic pull-out rack.
- Clean the fully extendable telescopic pull-out rack after each use.
  Burnt-on grease splatters can be difficult to remove.

You can use the fully extendable telescopic pull-out rack and its cast iron frame with the following components:

- Baking tray
- Grill tray
- Baking tray for hot-air frying
- Rotisserie spit
- Roaster on wire rack insert

Position the roaster on the upside down wire rack insert.
The fully extendable telescopic pull-out rack and its cast iron frame are not suitable for use with the following components:

- Wire rack
- Glass tray
- Pizza stone

You can use the fully extendable telescopic pull-out rack at shelf level 1, 2 or 3. The actual cooking times remain unchanged, but it may take the oven slightly longer to heat up.
The fully extendable telescopic pull-out rack is equipped with a self-lubrication function. Activate self-lubrication by using the fully extendable telescopic pull-out rack regularly. By regularly pulling out and inserting the fully extendable telescopic pull-out rack, you are ensuring that it is sufficiently lubricated.
Do not load the fully extendable telescopic pull-out rack with more than 11 kg.

Definition of the signal words

This is where you can find explanations for the safety signal words used in this manual.

⚠ WARNING – Risk of injury!
This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

ATTENTION!
This indicates that damage to the appliance or other material damage may occur as a result of non-compliance with this warning.

Note: This alerts you to important information.

⚠ Safe use

Follow these safety instructions when using the accessory.

⚠ WARNING – Risk of burns!
The fully extendable telescopic pull-out rack gets very hot.

- ▸ Never touch the hot fully extendable telescopic pull-out rack.
- ▸ Always allow the appliance to cool down.
- ▸ Keep children away from the appliance.

When the food is removed, the pull-out rails at the sides of the telescopic shelf will suddenly move back.

- ▸ Pull out the fully extendable telescopic pull-out rack all the way and then take out the food.

⚠ WARNING – Risk of injury!
When applying the high-temperature-resistant vegetable oil to the side of the fully extendable telescopic pull-out rack, sharp-edged parts of the fully extendable telescopic pull-out rack may become accessible.

- ▸ Using a brush, apply a small amount of high-temperature-resistant vegetable oil to the side and top of the fully extendable telescopic pull-out rack.

ATTENTION!
Tilting accessories, e.g. the cooking container or wire rack, causes damage to the fully extendable telescopic pull-out rack.

- ▸ Always insert the accessory correctly.

Tilting accessories, e.g. the baking tray or grill tray, causes damage to the fully extendable telescopic pull-out rack.

- ▸ Always position the accessory in the centre of the cast iron frame.

Objects or accessories that are too heavy may permanently damage the fully extendable telescopic pull-out rack.

- ▸ Do not keep objects or accessories that are too heavy on the fully extendable telescopic pull-out rack.

Acidic food may damage the wire rack

- ▸ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the wire rack.

Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

Inserting the fully extendable telescopic pull-out rack

⚠ WARNING – Risk of injury!

When the fully extendable telescopic pull-out rack is lifted, the pull-out rails at the sides will suddenly shoot back.

- ▸ Slide the fully extendable telescopic pull-out rack in until it locks into place and then insert it into the appliance.

1. Place a tea towel in the cooled-down cooking compartment to protect the cooking compartment floor from scratches.
2. Insert the pull-out rails on the left and right at the required shelf level.
   - – Do not insert the pull-out rails at the top shelf level.
   - – Ensure that the pull-out rails can be pulled out towards the front.
   - – Lock the pull-out rails into place in the shelf supports at the front.

   → *Fig.* 2
3. Push the fully extendable telescopic pull-out rack into the pull-out rails horizontally.
   - – Lift the fully extendable telescopic pull-out rack up slightly at the front and lock into place.

   → *Fig.* 3

Removing the fully extendable telescopic pull-out rack

⚠ WARNING – Risk of burns!

The fully extendable telescopic pull-out rack gets very hot.

- ▸ Never touch the hot fully extendable telescopic pull-out rack.
- ▸ Always allow the appliance to cool down.
- ▸ Keep children away from the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

When the fully extendable telescopic pull-out rack is lifted, the pull-out rails at the sides will suddenly shoot back.

- ▸ Slide the fully extendable telescopic pull-out rack in until it locks into place and then insert it into the appliance.

1. Place a tea towel in the cooled-down cooking compartment to protect the cooking compartment floor from scratches.
2. Lift the fully extendable telescopic pull-out rack at the front and remove it from the shelf supports.

   → *Fig.* 4

Cleaning the fully extendable telescopic pull-out rack

ATTENTION!

Aggressive cleaners cause damage to the fully extendable telescopic pull-out rack.

- ▸ Do not clean the fully extendable telescopic pull-out rack in the dishwasher.
- ▸ Do not place the fully extendable telescopic pull-out rack in rinsing water.
- ▸ Do not place the fully extendable telescopic pull-out rack under running water.

Note: Clean the fully extendable telescopic pull-out rack after each use.

Burnt-on grease splatters can be difficult to remove.

1. Remove the fully extendable telescopic pull-out rack from the cooking compartment.
2. Use a damp cloth and washing-up liquid to clean the pull-out rail.
   - – Do not remove the lubricant on the pull-out rail.

   It is best to clean the pull-out rail while it is pushed in.
3. Clean the cast iron frame with a suitable cleaning agent.
   - – Remove the cleaning agent from the cast iron frame with a soft cloth.

   You can obtain suitable cleaning agents from Customer Service or the online shop.

Note: We do not recommend cleaning the fully extendable telescopic pull-out rack using pyrolysis.

If you forget to remove the fully extendable telescopic pull-out rack before pyrolysis, the pull-out rails will discolour and make a noise. After the pyrolytic self-cleaning function, pulling out and inserting the fully extendable telescopic pull-out rack is much harder and significantly louder.

After pulling out the fully extendable telescopic pull-out rack several times, the noise is significantly reduced but does not completely disappear.

To speed up self-lubrication after pyrolysis, you can grease the fully extendable telescopic pull-out rack using a brush and high-temperature-resistant vegetable oil. → *"Greasing the fully extendable telescopic pull-out rack", Page 6*

This discolouration does not affect their usability.

Greasing the fully extendable telescopic pull-out rack

If you have forgotten to remove the fully extendable telescopic pull-out rack after pyrolysis or if you hear loud noises when inserting and removing the pull-out rails, grease the fully extendable telescopic pull-out rack using high-temperature-resistant vegetable oil.

⚠ WARNING – Risk of injury!

When applying the high-temperature-resistant vegetable oil to the side of the fully extendable telescopic pull-out rack, sharp-edged parts of the fully extendable telescopic pull-out rack may become accessible.

- ▸ Using a brush, apply a small amount of high-temperature-resistant vegetable oil to the side and top of the fully extendable telescopic pull-out rack.
- ▸ Using a brush, apply a small amount of high-temperature-resistant vegetable oil, e.g. sunflower oil, coconut oil or groundnut oil, to the side a and top b of the fully extendable telescopic pull-out rack.

  → *Fig.* 5
- ✔ The noise is reduced after inserting and removing the pull-out rails several times.

Reducing noises through greasing

If you hear loud noises when inserting and removing the fully extendable telescopic pull-out rack, grease it using high-temperature-resistant vegetable oil.

⚠ WARNING – Risk of injury!

When applying the high-temperature-resistant vegetable oil to the side of the fully extendable telescopic pull-out rack, sharp-edged parts of the fully extendable telescopic pull-out rack may become accessible.

- ▸ Using a brush, apply a small amount of high-temperature-resistant vegetable oil to the side and top of the fully extendable telescopic pull-out rack.
- ▸ Using a brush, apply a small amount of high-temperature-resistant vegetable oil, e.g. sunflower oil, coconut oil or groundnut oil, to the side a and top b of the fully extendable telescopic pull-out rack. → *Fig.* 5
- ✔ The noise is reduced after inserting and removing the pull-out rails several times.

Using the fully extendable telescopic pull-out rack with the core temperature probe

- ▸ Do not use the fully extendable telescopic pull-out rack at the top shelf level.

  If you use the fully extendable telescopic pull-out rack at the top shelf level, you cannot insert the core temperature probe.

Using the fully extendable telescopic pull-out rack with the roaster

1. Slide the fully extendable telescopic pull-out rack in at the lowest shelf level.
2. Position the support rack upside down in the cast iron frame. → *Fig.* 6
3. Place the roaster on the support rack. → *Fig.* 7

CS

Rozsah dodávky

Po vybalení zkontrolujte všechny díly na poškození vzniklá při přepravě a jejich kompletnost. → *Obr.* 1

Kompletní teleskopický výsuv

Pomocí kompletního teleskopického výsuvu můžete ze spotřebiče jednodušeji vyndavat příslušenství a nádobí. Máte jednoduchý přístup k příslušenství a k nádobí, aniž byste ho museli vyndat ze spotřebiče.

Poznámky

- K teleskopickému výsuvu je přiložený speciální rošt pro použití s teleskopickým výsuvem.
- Teleskopický výsuv po každém použití vyčistěte. Připálené skvrny od tuku již nelze odstranit.

Kompletní teleskopický výsuv s litým rámem je vhodný pro použití s následujícími součástmi:

- Plech na pečení
- Hluboký grilovací plech
- Plech na pečení pro horkovzdušné fritování
- Otočný rožeň
- Pekáč na pokládacím roštu

Pekáč postavte na otočený pokládací rošt.

Kompletní teleskopický výsuv s litým rámem není vhodný pro použití s následujícími součástmi:

- Mřížka
- Skleněný plech
- Kámen pro pečení pizzy

Kompletní teleskopický výsuv můžete používat v úrovních vkládání 1, 2 nebo 3. Doba pečení zůstává beze změny, doba rozehřátí pečicí trouby se může mírně prodloužit.

Kompletní teleskopický výsuv má automatické mazání. Automatické mazání aktivujte pravidelným používáním kompletního teleskopického výsuvu. Zajistěte dostatečné automatické mazání pravidelným vytahováním a zasouváním kompletního teleskopického výsuvu.

Kompletní teleskopický výsuv má maximální nosnost 11 kg.

Definice signálních slov

Zde jsou uvedeny významy signálních slov používaných v tomto návodu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Dodržováním těchto upozornění zabráníte případným závažným nebo smrtelným zraněním.

POZOR!

Dodržováním těchto upozornění zabráníte škodám na spotřebiči nebo jiným věcným škodám.

Poznámka: Poukazuje na důležité informace.

⚠ Bezpečné použití

Při používání příslušenství dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Kompletní teleskopický výsuv se velmi zahřívá.

- ▸ Nikdy se nedotýkejte horkého kompletního teleskopického výsuvu.
- ▸ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▸ Zabraňte přístupu dětem.

Postranní výsuvné kolejničky kompletního teleskopického výsuvu při vyndání pokrmu náhle zajedou zpět.

- ▸ Vytáhněte kompletní teleskopický výsuv úplně nadoraz a poté vyndejte pokrm.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Během nanášení rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám na stranu kompletního teleskopického výsuvu mohou být přístupné ostré díly kompletního teleskopického výsuvu.

- ▸ Štětcem naneste na boční stranu a horní stranu kompletního teleskopického výsuvu malé množství rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám.

POZOR!

Při vzpříčení příslušenství, např. varné nádoby nebo roštu, dojde k poškození kompletního teleskopického výsuvu.

- ▸ Příslušenství vždy vkládejte správně.

Při vzpříčení příslušenství, např. plechu na pečení nebo hlubokého grilovacího plechu, dojde k poškození kompletního teleskopického výsuvu.

- ▸ Příslušenství pokládejte do litého rámu vždy doprostřed.

Příliš těžké předměty nebo příslušenství mohou kompletní teleskopický výsuv trvale poškodit.

- ▸ Na kompletní teleskopický výsuv nepokládejte těžké předměty nebo těžké příslušenství.

Potraviny obsahující kyseliny mohou poškodit rošt.

- ▸ Na kombinovaný rošt nepokládejte potraviny obsahující kyseliny, jako např. ovoce nebo grilované pokrmy okořeněné marinádou, která obsahuje kyseliny.

Upozornění pro osoby alergické na nikl

Ve vzácných případech se mohou do potraviny dostat nepatrné stopy niklu.

Nasazení kompletního teleskopického výsuvu

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Postranní výsuvné kolejničky při nazdvihnutí kompletního teleskopického výsuvu náhle zajedou zpět.

- ▸ Zasuňte kompletní teleskopický výusv úplně nadoraz a pak ho nasaďte do spotřebiče.

1. Položte do vychladlé trouby utěrku, aby nedošlo k poškrábání dna trouby.
2. Nasaďte výsuvné kolejničky vlevo a vpravo do požadované úrovně vkládání.
   - – Výsuvné kolejničky nenasazujte do nejvyšší úrovně vkládání.
   - – Zajistěte, aby bylo možné vytáhnout výsuvné kolejničky směrem dopředu.
   - – Výsuvné kolejničky nechte vpředu zaskočit do postranních mřížek.

   → *Obr.* **2**
3. Kompletní teleskopický výsuv zasuňte vodorovně do výsuvných kolejniček.
   - – Kompletní teleskopický výsuv vpředu trochu nadzvedněte a nechte zaskočit.

   → *Obr.* **3**

Vyjmutí kompletního teleskopického výsuvu

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Kompletní teleskopický výsuv se velmi zahřívá.

- ▸ Nikdy se nedotýkejte horkého kompletního teleskopického výsuvu.
- ▸ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▸ Zabraňte přístupu dětem.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Postranní výsuvné kolejničky při nazdvihnutí kompletního teleskopického výsuvu náhle zajedou zpět.

- ▸ Zasuňte kompletní teleskopický výusv úplně nadoraz a pak ho nasaďte do spotřebiče.

1. Položte do vychladlé trouby utěrku, aby nedošlo k poškrábání dna trouby.
2. Kompletní teleskopický výsuv vpředu nadzvedněte a vyndejte z postranních mřížek.

   → *Obr.* **4**

Čištění kompletního teleskopického výsuvu

POZOR!

Agresivní čisticí prostředky způsobí poškození teleskopického výsuvu.

- ▸ Teleskopický výsuv nemyjte v myčce nádobí.
- ▸ Teleskopický výsuv nenamáčejte do mycí vody.
- ▸ Teleskopický výsuv nedržte pod tekoucí vodou.

Poznámka: Teleskopický výsuv po každém použití vyčistěte.

Připálené skvrny od tuku již nelze odstranit.

1. Vytáhněte z varného prostoru teleskopický výsuv.
2. Výsuvnou kolejnici vyčistěte vlhkým hadrem a mycím prostředkem.
   - – Neodstraňujte mazací tuk na výsuvné kolejničce.

   Nejlepší je čistit výsuvnou kolejničku zasunutou.
3. Očistěte litinový rám vhodným čisticím prostředkem.
   - – Čisticí prostředek z litinového rámu odstraňte vlhkým hadříkem.

   Vhodné čisticí prostředky zakoupíte u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.

Poznámka: Doporučujeme nečistit kompletní teleskopický výsuv pomocí pyrolýzy.

Pokud zapomenete před pyrolýzou odstranit teleskopický výsuv, změní výsuvné kolejničky barvu a vzniká zápach. Po pyrolýze jde vytahování a zasouvání kompletního teleskopického výsuvu ztěžka a je výrazně hlasitější.

Po několikerém vysunutí kompletního teleskopického výsuvu se výrazně sníží hlučnost, ale nezmizí úplně.

Pro urychlení automatického mazání po pyrolýze můžete teleskopický výsuv štětcem namazat rostlinným olejem odolným vůči vysokým teplotám. → *"Mazání teleskopického výsuvu", Strana 8*

Změna barvy nemá žádný vliv na používání.

Mazání teleskopického výsuvu

Pokud jste před pyrolýzou zapomněli vyjmout teleskopický výsuv nebo při zasouvání a vysouvání výsuvných kolejnic dochází k hlasitým zvukům, namažte teleskopický výsuv rostlinným olejem odolným vůči vysokým teplotám.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Během nanášení rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám na stranu kompletního teleskopického výsuvu mohou být přístupné ostré díly kompletního teleskopického výsuvu.

- ▸ Štětcem naneste na boční stranu a horní stranu kompletního teleskopického výsuvu malé množství rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám.
- ▸ Štětcem naneste na stranu a a horní stranu b kompletního teleskopického výsuvu malé množství rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám, např. slunečnicového oleje, kokosového oleje nebo arašídového oleje.

  → *Obr.* **5**

✔ Hlasitost zvuků se sníží po několika zasunutích a vysunutích výsuvných kolejnic.

Snížení hluku mazáním

Pokud při zasouvání a vysouvání výsuvných kolejnic dochází k hlasitému hluku, namažte teleskopický výsuv rostlinným olejem odolným vůči vysokým teplotám.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Během nanášení rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám na stranu kompletního teleskopického výsuvu mohou být přístupné ostré díly kompletního teleskopického výsuvu.

- ▸ Štětcem naneste na boční stranu a horní stranu kompletního teleskopického výsuvu malé množství rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám.

- ▸ Štětcem naneste na stranu a a horní stranu b kompletního teleskopického výsuvu malé množství rostlinného oleje odolného vůči vysokým teplotám, např. slunečnicového oleje, kokosového oleje nebo arašídového oleje.
  → *Obr.* 5
- ✔ Hlasitost zvuků se sníží po několika zasunutích a vysunutích výsuvných kolejnic.

Použití kompletního teleskopického výsuvu s teplotní sondou

- ▸ Kompletní teleskopický výsuv nepoužívejte v nejhornější úrovni vkládání.

  Když používáte kompletní teleskopický výsuv v nejhornější úrovni vkládání, nemůžete zapojit teplotní sondu.

Použití kompletního teleskopického výsuvu s pekáčem

1. Kompletní teleskopický výsuv nasaďte do nejspodnější úrovně vkládání.
2. Vložte pokládací rošt obráceně do litinového rámu.
   → *Obr.* 6
3. Postavte pekáč na pokládací rošt.
   → *Obr.* 7

da

Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.
→ *Fig.* 1

Fuldt teleskopudtræk

Med det fulde teleskopudtræk er det lettere at tage tilbehør og fade / service ud af apparatet. På den måde er der let adgang til tilbehør og til fade og service, uden at det skal løftes ud af apparatet.

Bemærkninger

- Der følger en speciel rist med det fulde teleskopudtræk, som er beregnet til anvendelse med det.
- Rengør det fulde teleskopudtræk, hver gang det har været i brug.
  Fastbrændte fedtsprøjt kan ikke fjernes.

Det fulde teleskopudtræk med støbejernsramme er egnet til anvendelse med følgende komponenter:

- Bageplade
- Grillbradepande
- Bageplade til varmluftfritering
- Roterende grillspyd
- Stegegryde på rist

Placer stegegryden på den omvendte rist.
Det fulde teleskopudtræk med støbejernsramme er ikke egnet til anvendelse med følgende komponenter:

- Rist
- Glasbradepande
- Pizzasten

Det fulde teleskopudtræk kan anvendes i rillehøjde 1, 2 og 3. Tilberedningstiderne ændres ikke, men ovnens opvarmningstid forlænges en smule.
Det fulde teleskopudtræk har en selvsmørende funktion. Regelmæssig brug af det fulde teleskopudtræk aktiverer selvsmøringen. Når det fulde udtrækssystem regelmæssigt trækkes ud og skydes ind sikres en tilstrækkelig selvsmøring.
Det fulde teleskopudtræk må maksimalt belastes med 11 kg.

Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

BEMÆRK!
Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

Bemærk: Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

⚠ Sikker brug

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når tilbehøret anvendes.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Det fulde teleskopudtræk bliver meget varmt.

- ▸ Rør aldrig ved det varme teleskopudtræk.
- ▸ Lad altid apparatet køle af.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

Når retterne tages ud, bevæger teleskopudtrækkets udtræksskinner i siden sig pludseligt ind.

- ▸ Træk det fulde teleskopudtræk helt ud, til det går i indgreb, og tag først da retterne ud.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Ved påføringen af den temperaturbestandige planteolie kan skarpkantede dele af det fulde teleskopudtræk være tilgængelige.

- ▸ Påfør ved hjælp af en pensel en lille smule temperaturbestandig planteolie på siden og på oversiden af det fulde teleskopudtræk.

BEMÆRK!
Det fulde teleskopudtræk bliver beskadiget, hvis tilbehøret, f.eks. tilberedningsbeholderen eller risten, forkanter sig.

- ▸ Sæt altid tilbehøret korrekt på.

Det fulde teleskopudtræk bliver beskadiget, hvis tilbehøret, f.eks. bagepladen eller grillbradepanden forkanter sig.

- ▸ Placer altid tilbehøret på midten af støbejernsrammen.

For tunge genstande eller for tungt tilbehør kan beskadige det fulde teleskopudtræk permanent.

- ▸ Læg ikke tunge genstande eller for tungt tilbehør på det fulde teleskopudtræk.

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▸ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

Isætning af fuldt teleskopudtræk

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Når det fulde teleskopudtræk løftes, bevæger udtræksskinnerne i siden sig pludseligt ind.

- ▸ Skyd det fulde teleskopudtræk helt sammen, til det går i indgreb, og sæt det først da ind i apparatet.

1. Læg et viskestykke i den afkølede ovn for at beskytte ovnbunden mod ridser.
2. Sæt udtræksskinnerne ind i den ønskede rillehøjde i venstre og højre side.
   - – Sæt ikke udtræksskinnerne ind i den øverste rillehøjde.
   - – Sørg for, at udtræksskinnerne kan trækkes ud fremad.
   - – Lad udtræksskinnerne gå i indgreb foran i ribberammerne.

   → *Fig.* 2
3. Skyd det fulde teleskopudtræk vandret ind i udtræksskinnerne.
   - – Løft det fulde teleskopudtræk lidt, og lad det gå i indgreb.

   → *Fig.* 3

Udtagning af fuldt teleskopudtræk

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Det fulde teleskopudtræk bliver meget varmt.

- ▸ Rør aldrig ved det varme teleskopudtræk.
- ▸ Lad altid apparatet køle af.
- ▸ Hold børn på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Når det fulde teleskopudtræk løftes, bevæger udtræksskinnerne i siden sig pludseligt ind.

- ▸ Skyd det fulde teleskopudtræk helt sammen, til det går i indgreb, og sæt det først da ind i apparatet.

1. Læg et viskestykke i den afkølede ovn for at beskytte ovnbunden mod ridser.
2. Løft det fulde teleskopudtræk lidt foran, og tag det ud af ribberammerne.
   → *Fig.* 4

Rengøring af fuldt teleskopudtræk

BEMÆRK!
Aggressive rengøringsmidler beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▸ Det fulde teleskopudtræk må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- ▸ Det fulde teleskopudtræk må ikke lægges i opvaskevand.
- ▸ Det fulde teleskopudtræk må ikke holdes under rindende vand

Bemærk: Rengør det fulde teleskopudtræk, hver gang det har været i brug.
Fastbrændte fedtsprøjt kan ikke fjernes.

1. Tag det fulde teleskopudtræk ud af ovnrummet.
2. Rengør udtræksskinnen med en fugtig klud og opvaskemiddel.
   - – Fjern ikke smørefedtet fra udtræksskinnen.

   Det er bedst at rengøre udtræksskinnen, når den er skudt sammen.
3. Rengør støbejernsrammen med et egnet rengøringsmiddel.
   - – Fjern rengøringsmidlet fra støbejernsrammen med en fugtig klud.

   Egnede rengøringsmidler fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

Bemærk: Vi anbefaler, at det fulde teleskopudtræk ikke rengøres med pyrolyse.
Hvis man glemmer at tage det fulde teleskopudtræk ud inden pyrolysen, bliver udtræksskinnerne misfarvede, og de afgiver en lyd, når de bevæges. Efter pyrolysen er det fulde teleskopudtræk mere trægt, når det skydes ud og ind, og lyden er betydeligt kraftigere.
Når det fulde teleskopudtræk er blevet bevæget ud og ind flere gange, bliver lyden væsentlig lavere, men den forsvinder ikke fuldstændigt.
For at fremme det fulde teleskopudtræks selvsmøring efter pyrolysen, kan det indfedtes med en temperaturbestandig planteolie ved hjælp af en pensel.
→ *"Indfedtning af fuldt teleskopudtræk", Side 10*
Denne misfarvning har ingen indflydelse på brugbarheden.

Indfedtning af fuldt teleskopudtræk

Hvis det fulde teleskopudtræk ikke er blevet fjernet inden pyrolysen, eller hvis der opstår kraftige lyde, når skinnerne trækkes ud eller skydes ind, kan det fulde teleskopudtræk smøres med en temperaturbestandig planteolie.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Ved påføringen af den temperaturbestandige planteolie kan skarpkantede dele af det fulde teleskopudtræk være tilgængelige.

- ▸ Påfør ved hjælp af en pensel en lille smule temperaturbestandig planteolie på siden og på oversiden af det fulde teleskopudtræk.
- ▸ Påfør med en pensel en lille smule temperaturbestandig planteolie, f.eks. solsikkeolie, kokosolie eller jordnøddeolie, på siden a og på oversiden b af det fulde teleskopudtræk.
  → *Fig.* 5
- ✔ Støjen bliver svagere, når udtræksskinnerne trækkes ud og skydes ind nogle gange.

Støjreduktion med smøring

Hvis der opstår kraftige lyde, når udtræksskinnerne trækkes ud eller skydes ind, kan det fulde teleskopudtræk smøres med en temperaturbestandig planteolie.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Ved påføringen af den temperaturbestandige planteolie kan skarpkantede dele af det fulde teleskopudtræk være tilgængelige.

- ▸ Påfør ved hjælp af en pensel en lille smule temperaturbestandig planteolie på siden og på oversiden af det fulde teleskopudtræk.
- ▸ Påfør med en pensel en lille smule temperaturbestandig planteolie, f.eks. solsikkeolie, kokosolie eller jordnøddeolie, på siden a og på oversiden b af det fulde teleskopudtræk.
  → *Fig.* 5
- ✔ Støjen bliver svagere, når udtræksskinnerne trækkes ud og skydes ind nogle gange.

Anvendelse af det fulde teleskopudtræk med stegetermometer

- ▸ Anvend ikke det fulde teleskopudtræk i den øverste rillehøjde.

  Hvis det fulde teleskopudtræk anvendes i den øverste rillehøjde, kan stegetermometret ikke stikkes ind.

Anvendelse af det fulde teleskopudtræk med stegegryde

1. Sæt det fulde teleskopudtræk ind i den underste rillehøjde.

2. Læg risten omvendt på støbejernsrammen.
→ *Fig.* 6
3. Sæt stegegryden på risten.
→ *Fig.* 7

el

Υλικά παράδοσης
Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.
→ *Εικ.* 1

Πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου
Με το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μπορείτε να αφαιρέσετε ευκολότερα τα εξαρτήματα και τα σκεύη από τη συσκευή. Έχετε εύκολη πρόσβαση στα εξαρτήματα και στα σκεύη, χωρίς να τα βγάλετε από τη συσκευή.

Υποδείξεις
- Το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου διαθέτει μια ειδική σχάρα για χρήση με το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- Καθαρίζετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μετά από κάθε χρήση.
  Τα πιτσιλίσματα από καμένο λίπος δεν μπορούν να απομακρυνθούν.

Το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με χυτοσιδηρό πλαίσιο είναι κατάλληλο για χρήση με τα ακόλουθα εξαρτήματα:
- Ταψί
- Λεκάνη ψησίματος
- Ταψί για τηγάνισμα με θερμό αέρα
- Περιστρεφόμενη σούβλα
- Γάστρα πάνω στη σχάρα εναπόθεσης

Τοποθετήστε τη γάστρα πάνω στην αναποδογυρισμένη σχάρα εναπόθεσης.
Το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με χυτοσιδηρό πλαίσιο δεν είναι κατάλληλο για χρήση με τα ακόλουθα εξαρτήματα:
- Σχάρα
- Γυάλινη λεκάνη
- Πέτρα πίτσας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στα επίπεδα τοποθέτησης 1, 2 ή 3. Οι χρόνοι μαγειρέματος παραμένουν αμετάβλητοι, ο χρόνος θέρμανσης του φούρνου μπορεί να αυξηθεί λίγο.
Το πλήρως τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου είναι εξοπλισμένο με μια αυτολίπανση. Με την τακτική χρήση του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου ενεργοποιείτε την αυτολίπανση. Με το τακτικό τράβηγμα έξω και σπρώξιμο μέσα του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, εξασφαλίζετε επαρκή αυτολίπανση.
Φορτώστε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου το πολύ με 11 kg.

Ορισμός των προειδοποιητικών λέξεων
Εδώ θα βρείτε τη σημασία των προειδοποιητικών λέξεων που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, για να αποφύγετε τυχόν σοβαρούς ή θανατηφόρους τραυματισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή ή άλλες υλικές ζημιές.

Σημείωση: Υποδεικνύει σημαντικές πληροφορίες.

⚠ Ασφαλής χρήση
Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!
Το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου ζεσταίνεται πάρα πολύ.
- ▸ Μην ακουμπάτε ποτέ το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- ▸ Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώνει.
- ▸ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Οι πλευρικές ράγες εξόδου του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, κινούνται κατά την αφαίρεση του φαγητού ξαφνικά προς τα πίσω.
- ▸ Τραβήξτε εντελώς προς τα έξω το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μέχρι να ασφαλίσει και αφαιρέστε μετά το φαγητό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Κατά την εφαρμογή φυτικού ελαίου ανθεκτικού σε υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, ενδέχεται να είναι προσβάσιμα τα αιχμηρά μέρη του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.
- ▸ Εφαρμόστε με ένα πινέλο μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι και στην επάνω πλευρά του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Το μάγκωμα εξαρτημάτων, π.χ. του δοχείου μαγειρέματος ή της σχάρας, προκαλεί ζημιές στο πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- ▸ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά.

Το μάγκωμα των εξαρτημάτων, π.χ. του ταψιού ή της λεκάνης ψησίματος,, προκαλεί ζημιά στο πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- ▸ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε κεντραρισμένα πάνω στο χυτοσιδηρό πλαίσιο.

Τα πολύ βαριά αντικείμενα ή εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στο πλήρως τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- ▸ Μην αποθηκεύετε βαριά αντικείμενα ή πολύ βαριά εξαρτήματα πάνω στο πλήρως τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.

Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να καταστρέψουν τη δικτυωτή σχάρα

- ▸ Μην βάζετε όξινα τρόφιμα, όπως π.χ. φρούτα ή ψητό για γκριλ καρυκευμένο με όξινη μαρινάδα απευθείας πάνω στη σχάρα.

Σημείωση για άτομα αλλεργικά στο νικέλιο

Σε σπάνιες περιπτώσεις, μικρά ίχνη νικελίου μπορεί να περάσουν στα τρόφιμα.

Τοποθέτηση του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Οι πλευρικές ράγες εξόδου, με το σήκωμα του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, κινούνται ξαφνικά προς τα πίσω.

- ▸ Σπρώξτε εντελώς μέσα το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μέχρι να ασφαλίσει και τοποθετήστε το μετά στη συσκευή.

1. Για να προστατέψετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος από γρατζουνιές, τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε τις ράγες εξόδου κάθε φορά αριστερά και δεξιά στο επιθυμητό επίπεδο τοποθέτησης.
   – Μην τοποθετείτε τις ράγες εξόδου στο πάνω επίπεδο τοποθέτησης.
   – Βεβαιωθείτε, ότι οι δύο ράγες εξόδου μπορούν να αφαιρεθούν προς τα εμπρός.
   – Αφήστε να ασφαλίσουν οι ράγες εξόδου μπροστά τις σχάρες οδηγούς.
   → *Εικ.* **2**
3. Σπρώξτε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου οριζόντια στις ράγες εξόδου.
   – Σηκώστε ελαφρά το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μπροστά και αφήστε το να ασφαλίσει.
   → *Εικ.* **3**

Αφαίρεση του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!
Το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου ζεσταίνεται πάρα πολύ.

- ▸ Μην ακουμπάτε ποτέ το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.
- ▸ Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώνει.
- ▸ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Οι πλευρικές ράγες εξόδου, με το σήκωμα του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, κινούνται ξαφνικά προς τα πίσω.

- ▸ Σπρώξτε εντελώς μέσα το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μέχρι να ασφαλίσει και τοποθετήστε το μετά στη συσκευή.

1. Για να προστατέψετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος από γρατζουνιές, τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
2. Σηκώστε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μπροστά και αφαιρέστε το από τις σχάρες οδηγούς.
   → *Εικ.* **4**

Καθαρισμός του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Τα ισχυρά απορρυπαντικά προκαλούν ζημιές στο πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου.

- ▸ Μην καθαρίζετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στο πλυντήριο πιάτων.
- ▸ Μην τοποθετείτε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου σε νερό πλύσης.
- ▸ Μην κρατάτε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου κάτω από τρεχούμενο νερό.

Σημείωση: Καθαρίζετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μετά από κάθε χρήση.
Τα πιτσιλίσματα από καμένο λίπος δεν μπορούν να απομακρυνθούν.

1. Αφαιρέστε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Καθαρίστε τη ράγα εξόδου με ένα υγρό πανί και υγρό καθαρισμού πιάτων.
   – Μην απομακρύνετε το γράσο από τη ράγα εξόδου.
   Καλύτερα καθαρίστε με τοποθετημένη μέσα τη ράγα εξόδου.
3. Καθαρίστε το χυτοσιδηρό πλαίσιο με ένα κατάλληλο υλικό καθαρισμού.
   – Απομακρύνετε το υλικό καθαρισμού με ένα υγρό πανί από το χυτοσιδηρό πλαίσιο.
   Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

Σημείωση: Σας συνιστούμε, να μην καθαρίζετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με την πυρόλυση.
Σε περίπτωση που ξεχάσατε, να αφαιρέσετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου πριν από την πυρόλυση, οι ράγες εξόδου αλλάζουν χρώμα και δημιουργούν έναν θόρυβο. Μετά την πυρόλυση, το τράβηγμα έξω και το σπρώξιμο μέσα του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου είναι πιο δύσκολο και σημαντικά πιο θορυβώδες.
Αφού τραβήξετε έξω το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου αρκετές φορές, η ένταση του θορύβου μειώνεται σημαντικά, αλλά ο θόρυβος δεν εξαφανίζεται εντελώς.
Για να επιταχύνετε την αυτολίπανση μετά την πυρόλυση, μπορείτε να λιπάνετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με ένα πινέλο με φυτικό λάδι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. → *"Λίπανση του πλήρες τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου", Σελίδα 12*
Οι αλλοιώσεις του χρώματος δεν επηρεάζουν καθόλου τη χρησιμότητα.

Λίπανση του πλήρες τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

Σε περίπτωση που ξεχάσατε να αφαιρέσετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου πριν από την πυρόλυση ή κατά το σπρώξιμο μέσα και το τράβηγμα έξω των ραγών εξόδου προκύψουν δυνατοί θόρυβοι, λιπάνετε το πλήρως τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με φυτικό λάδι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Κατά την εφαρμογή φυτικού ελαίου ανθεκτικού σε υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, ενδέχεται να είναι προσβάσιμα τα αιχμηρά μέρη του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.

- ▸ Εφαρμόστε με ένα πινέλο μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι και στην επάνω πλευρά του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.

- ▸ Με ένα πινέλο, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. ηλιέλαιο, λάδι καρύδας ή φιστικέλαιο, στο πλάι a και στην επάνω πλευρά b του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.
  → *Εικ.* **5**
- ✔ Η ένταση του θορύβου μειώνεται μετά από επανειλημμένο σπρώξιμο μέσα και τράβηγμα έξω των ραγών εξόδου.

Μείωση του θορύβου μέσω λίπανσης

Εάν κατά το σπρώξιμο μέσα ή το τράβηγμα έξω των ραγών εξόδου προκύψουν δυνατοί θόρυβοι, λιπάνετε το πλήρως τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με φυτικό λάδι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Κατά την εφαρμογή φυτικού ελαίου ανθεκτικού σε υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου, ενδέχεται να είναι προσβάσιμα τα αιχμηρά μέρη του πλήρως τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.

- ▸ Εφαρμόστε με ένα πινέλο μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες στο πλάι και στην επάνω πλευρά του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.
- ▸ Με ένα πινέλο, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου ανθεκτικού στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. ηλιέλαιο, λάδι καρύδας ή φιστικέλαιο, στο πλάι a και στην επάνω πλευρά b του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου.
  → *Εικ.* **5**
- ✔ Η ένταση του θορύβου μειώνεται μετά από επανειλημμένο σπρώξιμο μέσα και τράβηγμα έξω των ραγών εξόδου.

Χρήση του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου με τον αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα

- ▸ Μη χρησιμοποιείτε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στο επάνω επίπεδο τοποθέτησης.

  Εάν χρησιμοποιήσετε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στο επάνω επίπεδο τοποθέτησης, δεν μπορείτε να τοποθετήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα.

Χρήση του πλήρους τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου με τη γάστρα

1. Τοποθετήστε το πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στο πιο κάτω επίπεδο τοποθέτησης.
2. Βάλτε τη σχάρα εναπόθεσης γυρισμένη ανάποδα στο χυτοσιδηρό πλαίσιο.
   → *Εικ.* **6**
3. Τοποθετήστε τη γάστρα πάνω στη σχάρα εναπόθεσης.
   → *Εικ.* **7**

es

Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.
→ *Fig.* **1**

Guías telescópicas de extracción completa

Con las guías telescópicas de extracción completa, resulta más fácil extraer el accesorio y el recipiente del aparato. Se facilita el acceso al accesorio y al recipiente sin tener que sacarlos del aparato.

Notas

- Se incluye una parrilla especial para usar con las guías telescópicas de extracción completa.
- Limpiar las guías telescópicas de extracción completa después de cada uso.
  Las salpicaduras de grasa quemada no se pueden eliminar.

Las guías telescópicas de extracción completa con bastidor de fundición son adecuadas para utilizar con los siguientes componentes:

- Bandeja pastelera
- Bandeja para grill
- Bandeja de horno para freír con aire caliente
- Asador giratorio
- Asador sobre la rejilla de soporte

Posicionar el asador sobre la rejilla de soporte girada.
Las guías telescópicas de extracción completa con bastidor de fundición no son adecuadas para utilizar con los siguientes componentes:

- Rejilla
- Bandeja de cristal de seguridad
- Piedra para pizza

Las guías telescópicas de extracción completa pueden utilizarse en los niveles de bandejas 1, 2 o 3. El tiempo de cocción se mantiene sin cambios; el tiempo de calentamiento del horno se puede prolongar ligeramente.
Las guías telescópicas de extracción completa están equipadas con un sistema de autolubricación. El uso regular de las guías telescópicas de extracción completa activa la autolubricación. Al extraer e introducir regularmente las guías telescópicas de extracción completa, se garantiza una autolubricación suficiente.
Cargar las guías telescópicas de extracción completa con una carga máxima de 11 kg.

Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!
Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

¡ATENCIÓN!
Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

Nota: Señala información importante.

⚠ Uso seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el accesorio.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las guías telescópicas de extracción completa se calientan mucho.

- ▸ No tocar nunca las guías telescópicas de extracción completa calientes.
- ▸ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▸ No dejar que los niños se acerquen.

Los rieles de extracción laterales de las guías telescópicas de extracción completa retroceden repentinamente al extraer el alimento.

▸ Extraer por completo las guías telescópicas de extracción completa hasta que encajen y, luego, retirar el alimento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Durante la aplicación de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en el lateral de las guías telescópicas de extracción completa, pueden quedar al descubierto piezas con bordes afilados de las guías telescópicas de extracción completa.

▸ Con un pincel, aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en los laterales y la parte superior de las guías telescópicas de extracción completa.

¡ATENCIÓN!

Ladear el accesorio, p. ej., el recipiente de cocción o la parrilla, provoca daños en las guías telescópicas de extracción completa.

▸ Colocar siempre los accesorios correctamente.

Ladear el accesorio, p. ej., la bandeja de horno o la bandeja para grill, provoca daños en las guías telescópicas de extracción completa.

▸ Colocar los accesorios siempre centrados en el bastidor de fundición.

Los objetos o accesorios demasiado pesados pueden dañar las guías telescópicas de extracción completa a largo plazo.

▸ No guardar objetos pesados ni accesorios demasiado pesados en las guías telescópicas de extracción completa.

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

▸ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

Insertar las guías telescópicas de extracción completa

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!

Los rieles de extracción laterales retroceden al levantar de repente las guías telescópicas de extracción completa.

▸ Introducir por completo las guías telescópicas de extracción completa hasta que encajen y, luego, insertarlas en el aparato.

1. Para proteger la base del compartimento de cocción contra los arañazos, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción una vez se haya enfriado.
2. Insertar los rieles de extracción en los lados izquierdo y derecho en el nivel de bandeja deseado.
   – No insertar los rieles de extracción en el nivel de bandeja superior.
   – Asegurarse de que los rieles de extracción puedan extraerse hacia delante.
   – Encajar los rieles de extracción por delante en las parrillas de inserción.
   → *Fig.* **2**
3. Deslizar horizontalmente las guías telescópicas de extracción completa en los rieles de extracción.
   – Levantar ligeramente por delante las guías telescópicas de extracción completa y encajarlas.
   → *Fig.* **3**

Extraer las guías telescópicas de extracción completa

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!

Las guías telescópicas de extracción completa se calientan mucho.

▸ No tocar nunca las guías telescópicas de extracción completa calientes.
▸ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
▸ No dejar que los niños se acerquen.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!

Los rieles de extracción laterales retroceden al levantar de repente las guías telescópicas de extracción completa.

▸ Introducir por completo las guías telescópicas de extracción completa hasta que encajen y, luego, insertarlas en el aparato.

1. Para proteger la base del compartimento de cocción contra los arañazos, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción una vez se haya enfriado.
2. Levantar por delante las guías telescópicas de extracción completa y extraerlas de las parrillas de inserción.
   → *Fig.* **4**

Limpiar las guías telescópicas de extracción completa

¡ATENCIÓN!

Los limpiadores agresivos provocan daños en las guías telescópicas de extracción completa.

▸ No limpiar las guías telescópicas de extracción completa en el lavavajillas.
▸ No dejar las guías telescópicas de extracción completa en remojo.
▸ No lavarlas debajo del grifo con agua corriente

Nota: Limpiar las guías telescópicas de extracción completa después de cada uso.

Las salpicaduras de grasa quemada no se pueden eliminar.

1. Retirar las guías telescópicas de extracción completa del compartimento de cocción.
2. Limpiar el carril telescópico con un paño húmedo y detergente.
   – No retirar la grasa lubricante del carril telescópico.
   Limpiar preferiblemente con el carril telescópico insertado.
3. Limpiar el bastidor de fundición con un producto de limpieza adecuado.
   – Retirar el producto de limpieza del bastidor de fundición con un paño húmedo.
   Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Nota: Recomendamos no limpiar las guías telescópicas de extracción completa con la pirólisis.
Si se ha olvidado retirar las guías telescópicas de extracción completa antes de la pirólisis, los carriles telescópicos cambian de color y producen un ruido. Después de la pirólisis, sacar y meter las guías telescópicas de extracción completa resulta más difícil y mucho más ruidoso.
Tras extraer varias veces las guías telescópicas de extracción completa, el volumen del ruido se reduce considerablemente, pero el ruido no desaparece totalmente.
Para acelerar la autolubricación después de la pirólisis, se pueden engrasar las guías telescópicas de extracción completa con aceite vegetal resistente a altas temperaturas utilizando un pincel. → *"Engrasar las guías telescópicas de extracción completa", Página 15*
La decoloración no afecta a su uso.

Engrasar las guías telescópicas de extracción completa

Si se ha olvidado retirar las guías telescópicas de extracción completa antes de la pirólisis o se producen ruidos fuertes al extender y retraer las guías telescópicas de extracción completa, engrasar dichas guías con aceite vegetal resistente a altas temperaturas.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!
Durante la aplicación de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en el lateral de las guías telescópicas de extracción completa, pueden quedar al descubierto piezas con bordes afilados de las guías telescópicas de extracción completa.

- ▸ Con un pincel, aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en los laterales y la parte superior de las guías telescópicas de extracción completa.
- ▸ Aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal resistente a altas temperaturas, por ejemplo, aceite de girasol, aceite de coco o aceite de cacahuete, con un pincel en el lateral [a] y la parte superior [b] de las guías telescópicas de extracción completa.
  → *Fig.* **5**
- ✔ El nivel de ruido disminuye después de extender y retraer repetidamente los carriles telescópicos.

Engrasar para reducir el ruido

Si se producen ruidos fuertes al retraer y extender los carriles telescópicos, engrasar las guías telescópicas de extracción completa con aceite vegetal resistente a altas temperaturas.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones!
Durante la aplicación de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en el lateral de las guías telescópicas de extracción completa, pueden quedar al descubierto piezas con bordes afilados de las guías telescópicas de extracción completa.

- ▸ Con un pincel, aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal resistente a altas temperaturas en los laterales y la parte superior de las guías telescópicas de extracción completa.
- ▸ Aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal resistente a altas temperaturas, por ejemplo, aceite de girasol, aceite de coco o aceite de cacahuete, con un pincel en el lateral [a] y la parte superior [b] de las guías telescópicas de extracción completa.
  → *Fig.* **5**
- ✔ El nivel de ruido disminuye después de extender y retraer repetidamente los carriles telescópicos.

Utilizar las guías telescópicas de extracción completa con la termosonda

- ▸ No utilizar las guías telescópicas de extracción completa en el nivel de bandejas superior.

  Si se utiliza las guías telescópicas de extracción completa en el nivel de bandejas superior, no se puede introducir la termosonda.

Utilizar las guías telescópicas de extracción completa con el asador

1. Insertar las guías telescópicas de extracción completa en el nivel de bandejas inferior.
2. Colocar la rejilla de soporte boca abajo en el bastidor de fundición.
   → *Fig.* **6**
3. Poner el asador sobre la rejilla de soporte.
   → *Fig.* **7**

fi

Toimitussisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.
→ *Kuva* **1**

Täysin ulostulevat teleskooppikannattimet

Täysin ulostulevilla teleskooppikannattimilla voit ottaa varusteet ja astiat helpommin pois laitteesta. Pääset helposti käsiksi varusteisiin ja astioihin ilman, että nostat ne pois laitteesta.

Huomautukset

- Täysin ulostulevien teleskooppikannattimien mukana tulee erityinen ritilä käytettäväksi teleskooppikannattimien kanssa.
- Puhdista täysin ulostulevat teleskooppikannattimet jokaisen käyttökerran jälkeen.
  Kiinni palaneita rasvatahroja ei voida puhdistaa.

Teleskooppikannatin ja valurunko soveltuvat käytettäviksi seuraavien komponenttien kanssa:

- Leivinpelti
- Grillausastia
- Leivinpelti kuumailmafriteeraukseen
- Grillivarras
- Paistovuoka tukiritilällä

Aseta paistovuoka käännetylle tukiritilälle.
Teleskooppikannatin ja valurunko eivät sovellu käytettäviksi seuraavien komponenttien kanssa:

- Ritilä
- Lasinen uunipannu
- Pizzakivi

Voit käyttää täysin ulostulevia teleskooppikannattimia kannatintasolla 1, 2 tai 3. Kypsennysajat pysyvät muuttumattomina, uunin kuumennusaika voi pidentyä vähän.
Täysin ulostulevissa teleskooppikannattimissa on itsevoitelu. Kun käytät täysin ulostulevia teleskooppikannattimia säännöllisesti, niiden itsevoitelu aktivoituu. Varmista täysin ulostulevien teleskooppikannattimien säännöllisellä ulosvetämisellä ja sisääntyöntämisellä, että niiden itsevoitelu on riittävä.
Kuormita täysin ulostulevia teleskooppikannattimia enintään 11 kg:n painolla.

Signaalisanojen määritys

Tästä löydät tässä käyttöohjeessa käytettyjen signaalisanojen merkitykset.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Noudata näitä ohjeita mahdollisten vakavien tai hengenvaarallisten vahinkojen välttämiseksi.

HUOMIO!
Noudata näitä ohjeita laitteen tai muiden esineiden vaurioiden välttämiseksi.

Huomautus: Tämä kiinnittää huomiosi tärkeisiin tietoihin.

⚠ Turvallinen käyttö

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät varustetta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▸ Älä kosketa kuumaa kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta.
- ▸ Anna laitteen jäähtyä aina.
- ▸ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Sivuilla olevat kokonaan ulosvedettävän teleskooppikannattimen kannatinkiskot siirtyvät kypsennettävää tuotetta poistettaessa yhtäkkiä takaisin.

- ▸ Vedä kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin kokonaan ulos lukitukseen saakka ja ota kypsennettävä tuote sitten ulos.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Kun levität korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun, kannattimista voi tulla esiin teräväreunaisia osia.

- ▸ Levitä siveltimellä vähäinen määrä korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun ja yläosaan.

HUOMIO!
Varusteen, esimerkiksi kypsennysastian tai ritilän, kallistaminen vaurioittaa kokonaan ulos vedettävää teleskooppikannatinta.

- ▸ Aseta varuste aina oikein paikalleen.

Varusteen, esimerkiksi leivinpellin tai grillausaltaan, kallistaminen vaurioittaa täysin ulostulevia teleskooppikannattimia.

- ▸ Aseta varuste aina valurungon keskelle.

Liian painavat esineet tai varusteet voivat vaurioittaa täysin ulostulevia teleskooppikannattimia ajan myötä.

- ▸ Älä säilytä painavia esineitä tai varusteita täysin ulostulevilla teleskooppikannattimilla.

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▸ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.

Huomautus nikkeliallergikoille
Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

Kokonaan ulosvedettävän teleskooppikannattimen asentaminen

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Sivuilla olevat kannatinkiskot siirtyvät kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta nostettaessa yhtäkkiä takaisin.

- ▸ Työnnä kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin kokonaan sisään lukitukseen saakka ja aseta se sitten laitteeseen.

1. Aseta jäähtyneeseen uuniin keittiöpyyhe, jotta suojaat uunin pohjan naarmuuntumiselta.
2. Aseta kannatinkiskot vasemmalle ja oikealle haluamallesi kannatintasolle.
   - – Älä laita kannatinkiskoja ylimmälle kannatintasolle.
   - – Varmista, että kannatinkiskot saa vedettyä eteenpäin pois paikoiltaan.
   - – Lukitse kannatinkiskot paikalleen edestä kannatinritilöihin.

   → *Kuva* **2**
3. Työnnä täysin ulostulevat teleskooppikannattimet vaakasuorassa kannatinkiskoille.
   - – Nosta täysin ulostulevia teleskooppikannattimia hieman edestä ja anna lukittua.

   → *Kuva* **3**

Teleskooppikannattimen ottaminen pois paikaltaan

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!
Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▸ Älä kosketa kuumaa kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta.
- ▸ Anna laitteen jäähtyä aina.
- ▸ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Sivuilla olevat kannatinkiskot siirtyvät kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta nostettaessa yhtäkkiä takaisin.

- ▸ Työnnä kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin kokonaan sisään lukitukseen saakka ja aseta se sitten laitteeseen.

1. Aseta jäähtyneeseen uuniin keittiöpyyhe, jotta suojaat uunin pohjan naarmuuntumiselta.
2. Nosta täysin ulostulevia teleskooppikannattimia edestä ja ota ne kannatinritilöiltä.

   → *Kuva* **4**

Kokonaan ulosvedettävän teleskooppikannattimen puhdistaminen

HUOMIO!
Voimakkaat puhdistusaineet vaurioittavat kokonaan ulosvedettävää teleskooppikannatinta.

- ▸ Älä pese täysin ulostulevia teleskooppikannattimia astianpesukoneessa.
- ▸ Älä upota täysin ulostulevia teleskooppikannattimia astianpesuveteen.

▸ Älä pese täysin ulostulevia teleskooppikannattimia juoksevan veden alla

Huomautus: Puhdista täysin ulostulevat teleskooppikannattimet jokaisen käyttökerran jälkeen.
Kiinni palaneita rasvatahroja ei voida puhdistaa.

1. Ota täysin ulostulevat teleskooppikannattimet pois uunitilasta.
2. Puhdista kannatinkisko kostealla liinalla ja astianpesuaineella.
   – Älä poista kannatinkiskossa olevaa voitelurasvaa.
   Puhdista mieluiten kannatinkisko sisään työnnettynä.
3. Puhdista valurunko soveltuvalla puhdistusaineella.
   – Poista puhdistusaine kostealla liinalla valurungosta.
   Tarkoitukseen sopivia puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

Huomautus: Suosittelemme, että täysin ulostulevia teleskooppikannattimia ei puhdisteta pyrolyysipuhdistuksella.
Jos unohdit ottaa täysin ulostulevat teleskooppikannattimet pois ennen pyrolyysipuhdistusta, kannatinkiskot värjäytyvät, ja niistä kuuluu ääni. Pyrolyysin jälkeen täysin ulostulevien teleskooppikannattimien ulosvetäminen ja sisääntyöntäminen on raskaampaa ja äänekkäämpää.
Kun täysin ulostulevat teleskooppikannattimet on vedetty monta kertaa ulos, äänen voimakkuus hiljenee merkittävästi, mutta ääni ei täysin katoa.
Voit nopeuttaa itsevoitelua pyrolyysipuhdistuksen jälkeen voitelemalla siveltimellä täysin ulostulevat teleskooppikannattimet korkeita lämpötiloja kestävällä kasviöljyllä. → *"Täysin ulostulevien teleskooppikannattimien voitelu", Sivu 17*
Värjäytymät eivät vaikuta käyttöön.

Täysin ulostulevien teleskooppikannattimien voitelu

Jos unohdit ottaa täysin ulostulevat teleskooppikannattimet ennen pyrolyysia pois laitteesta tai kannatinkiskojen ulosvetämisen ja sisääntyöntämisen yhteydessä kuuluu kovia ääniä, voitele kannattimet korkeita lämpötiloja kestävällä kasviöljyllä.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Kun levität korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun, kannattimista voi tulla esiin teräväreunaisia osia.

▸ Levitä siveltimellä vähäinen määrä korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun ja yläosaan.
▸ Levitä siveltimellä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun a ja yläosaan b vähäinen määrä korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä, kuten auringonkukkaöljyä, kookosöljyä tai maapähkinäöljyä.
→ *Kuva* 5
✔ Äänten voimakkuus pienenee, kun kannatinkiskot on vedetty useamman kerran ulos ja työnnetty sisään.

Äänten vähentäminen voitelemalla

Jos kannatinkiskojen ulosvetämisen ja sisääntyöntämisen yhteydessä kuuluu kovia ääniä, voitele täysin ulostulevat teleskooppikannattimet korkeita lämpötiloja kestävällä kasviöljyllä.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Kun levität korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun, kannattimista voi tulla esiin teräväreunaisia osia.

▸ Levitä siveltimellä vähäinen määrä korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun ja yläosaan.
▸ Levitä siveltimellä täysin ulostulevien teleskooppikannattimien sivuun a ja yläosaan b vähäinen määrä korkeita lämpötiloja kestävää kasviöljyä, kuten auringonkukkaöljyä, kookosöljyä tai maapähkinäöljyä.
→ *Kuva* 5
✔ Äänten voimakkuus pienenee, kun kannatinkiskot on vedetty useamman kerran ulos ja työnnetty sisään.

Täysin ulostulevien teleskooppikannattimien käyttö paistolämpömittarin kanssa

▸ Älä käytä täysin ulostulevia teleskooppikannattimia ylimmällä kannatintasolla.
Jos käytät täysin ulostulevia teleskooppikannattimia ylimmällä kannatintasolla, et voi laittaa paistolämpömittaria paikalleen.

Täysin ulostulevien teleskooppikannattimien käyttö paistovuoan kanssa

1. Aseta täysin ulostulevat teleskooppikannattimet alimmalle kannatintasolle.
2. Aseta ritilä käännettynä valurunkoon.
   → *Kuva* 6
3. Aseta paistovuoka ritilälle.
   → *Kuva* 7

fr

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.
→ *Fig.* 1

Rail télescopique

Le rail télescopique à sortie totale vous permet de retirer plus facilement les accessoires et les plats de l'appareil. Vous avez facilement accès aux accessoires et aux plats sans devoir les soulever de l'appareil.

Remarques
- Pour utiliser le rail télescopique à sortie totale, une grille spéciale est fournie.
- Nettoyez le rail télescopique à sortie totale après chaque utilisation.
  Les éclaboussures de graisse incrustées ne peuvent plus être éliminées.

Le rail télescopique à sortie totale avec cadre en fonte peut être utilisé avec les éléments suivants :
- Plaque à pâtisserie
- Lèchefrite
- Plaque de cuisson pour friture à l'air chaud
- Tournebroche
- Faitout sur grille de support

Positionner le faitout sur la grille retournée.
Le rail télescopique à sortie totale avec cadre en fonte ne doit pas être utilisé avec les éléments suivants :
- Grille combinée
- Lèchefrite en verre

- Pierre à pizza

Vous pouvez utiliser le rail télescopique à sortie totale avec les niveaux d'enfournement 1, 2 ou 3. Les temps de cuisson restent inchangés, le temps de chauffe du four peut légèrement se prolonger.
Le rail télescopique à sortie totale est équipé d'un système d'autograissage. L'utilisation régulière du rail télescopique à sortie totale active l'autograissage. En retirant et en insérant régulièrement le rail rtélescopique à sortie totale, vous garantissez un autograissage suffisant.
Ne chargez pas le rail télescopique à sortie totale avec plus de 11 kg.

Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION !
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

⚠ Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet accessoire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le rail télescopique à sortie totale peut devenir très chaud.

- ▸ Ne touchez jamais le rail télescopique à sortie totale chaud.
- ▸ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▸ Tenez les enfants à l'écart.

Les rails télescopiques à sortie totale latéraux se rétractent brusquement lorsque vous retirez les aliments.

- ▸ Déployez complètement le rail télescopique à sortie totale jusqu'à ce que celui-ci s'enclenche, puis retirez les aliments.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Lors de l'application d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté du rail télescopique à sortie totale, des parties tranchantes du rail télescopique à sortie totale peuvent être accessibles.

- ▸ À l'aide d'un pinceau, appliquez une faible quantité d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté et le dessus du rail télescopique à sortie totale.

ATTENTION !

Le fait de faire basculer les accessoires, par exemple le récipient de cuisson ou la grille, endommage le rail télescopique à sortie totale.

- ▸ Insérez toujours les accessoires correctement.

Le fait de faire basculer les accessoires, par exemple la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, endommage le rail télescopique à sortie totale.

- ▸ Les accessoires doivent toujours être posés centrés sur le cadre en fonte.

Des objets ou des accessoires trop lourds peuvent endommager à long terme le rail télescopique à extension totale.

- ▸ Ne stockez pas d'objets lourds ni d'accessoires trop lourds sur le rail télescopique à sortie totale.

Les aliments acides peuvent endommager la grille.

- ▸ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Insérer le rail télescopique à sortie totale

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!
Les rails télescopiques latéraux se reculent brusquement lorsque vous soulevez le rail télescopique à sortie totale.

- ▸ Poussez à fond le rail télescopique à sortie totale jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis insérez-le dans l'appareil.

1. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson refroidi pour protéger le fond du compartiment de cuisson contre les rayures.
2. Insérez les rails télescopiques à gauche et à droite au niveau d'enfournement souhaité.
   - N'insérez pas les rails télescopiques au niveau d'enfournement le plus haut.
   - Assurez-vous que les rails peuvent être tirés vers l'avant.
   - Insérez les rails télescopiques à l'avant dans les grilles d'enfournement.

   → *Fig.* **2**
3. Insérez le rail télescopique à sortie totale horizontalement dans les rails télescopiques.
   - Soulevez légèrement le rail télescopique à sortie totale à l'avant et enclenchez-le.

   → *Fig.* **3**

Retirer le rail télescopique à sortie totale

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!
Le rail télescopique à sortie totale peut devenir très chaud.

- ▸ Ne touchez jamais le rail télescopique à sortie totale chaud.
- ▸ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▸ Tenez les enfants à l'écart.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!
Les rails télescopiques latéraux se reculent brusquement lorsque vous soulevez le rail télescopique à sortie totale.

- ▸ Poussez à fond le rail télescopique à sortie totale jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis insérez-le dans l'appareil.

1. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson refroidi pour protéger le fond du compartiment de cuisson contre les rayures.
2. Soulevez le rail télescopique à sortie totale vers l'avant et retirez-le des grilles d'enfournement.
   → *Fig.* **4**

Nettoyer le rail télescopique

ATTENTION !
Les nettoyants agressifs endommagent le rail télescopique.

- Ne nettoyez pas le rail télescopique au lave-vaisselle.
- Ne placez pas le rail télescopique dans l'eau de rinçage.
- Ne passez pas le rail télescopique à sortie totale sous l'eau courante

Remarque : Nettoyez le rail télescopique à sortie totale après chaque utilisation.
Les éclaboussures de graisse incrustées ne peuvent plus être éliminées.

1. Retirez le rail télescopique à sortie totale du compartiment de cuisson.
2. Nettoyez le rail télescopique à l'aide d'un chiffon humide et de liquide vaisselle.
   – N'enlevez pas la graisse sur le rail télescopique.
   Il est préférable d'effectuer le nettoyage lorsque le le rail d'extraction est rentré.
3. Nettoyez le cadre en fonte à l'aide d'un produit de nettoyage adapté.
   – Retirez le produit de nettoyage du cadre en fonte à l'aide d'un chiffon humide.
   Vous pouvez vous procurer un produit de nettoyage adapté auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Remarque : Nous vous déconseillons de nettoyer le rail télescopique à sortie totale par pyrolyse.
Si vous avez oublié de retirer le rail télescopique à sortie totale avant la pyrolyse, les rails télescopiques changent de couleur et produisent un son. Après la pyrolyse, le rail télescopique à sortie totale est plus difficile à retirer et à insérer, et cela engendre nettement plus de bruit.
Après avoir sorti plusieurs fois le tiroir télescopique à sortie totale, le bruit diminue considérablement, mais ne disparaît pas complètement.
Pour accélérer l'autolubrification après la pyrolyse, vous pouvez graisser le rail télescopique à sortie totale à l'aide d'un pinceau avec de l'huile végétale résistante aux hautes températures. → *"Graisser le rail télescopique à sortie totale", Page 19*
Ces décolorations n'ont aucune influence sur l'utilisation.

Graisser le rail télescopique à sortie totale

Si vous avez oublié de graisser le rail télescopique à sortie totale avant la pyrolyse ou que l'insertion et le retrait des rails télescopique produisent beaucoup de bruit, graissez le rail télescopique à sortie totale avec de l'huile végétale résistante aux hautes températures.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!
Lors de l'application d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté du rail télescopique à sortie totale, des parties tranchantes du rail télescopique à sortie totale peuvent être accessibles.

- À l'aide d'un pinceau, appliquez une faible quantité d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté et le dessus du rail télescopique à sortie totale.
- À l'aide d'un pinceau, appliquez une petite quantité d'huile végétale résistante aux hautes températures, par exemple de l'huile de tournesol, de noix de coco ou d'arachide, sur le côté a et le dessus b du rail télescopique à sortie totale.
  → *Fig.* **5**

✔ Les bruits diminuent après avoir inséré ou retiré plusieurs fois les rails coulissants.

Réduire les bruits grâce au graissage

Si l'insertion et le retrait des rails télescopiques produisent beaucoup de bruit, graissez le rail télescopique à sortie totale avec de l'huile végétale résistante aux hautes températures.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!
Lors de l'application d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté du rail télescopique à sortie totale, des parties tranchantes du rail télescopique à sortie totale peuvent être accessibles.

- À l'aide d'un pinceau, appliquez une faible quantité d'huile végétale résistante aux hautes températures sur le côté et le dessus du rail télescopique à sortie totale.
- À l'aide d'un pinceau, appliquez une petite quantité d'huile végétale résistante aux hautes températures, par exemple de l'huile de tournesol, de noix de coco ou d'arachide, sur le côté a et le dessus b du rail télescopique à sortie totale.
  → *Fig.* **5**

✔ Les bruits diminuent après avoir inséré ou retiré plusieurs fois les rails coulissants.

Utiliser le rail télescopique à sortie total avec la sonde thermométrique

- N'utilisez pas le rail télescopique à sortie totale au niveau d'enfournement le plus haut.
  Si vous utilisez le rail télescopique à sortie totale au niveau d'enfournement le plus haut, vous ne pouvez pas insérer la sonde thermométrique.

Utiliser le rail télescopique à sortie totale avec le faitout

1. Insérez le rail télescopique à sortie totale au niveau d'enfournement le plus bas.
2. Placez la grille de support à l'envers dans le cadre en fonte.
   → *Fig.* **6**
3. Placez le faitout sur la grille.
   → *Fig.* **7**

it

Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.
→ *Fig.* **1**

Estensione totale telescopica

Con l'estensione totale telescopica è possibile estrarre l'accessorio e la stoviglia dall'apparecchio con maggiore semplicità. Si ha un accesso facile all'accessorio e alla stoviglia, senza sollevarli dall'apparecchio.

Note

- L'elemento estraibile telescopico viene fornito con una griglia speciale da utilizzare insieme.
- Pulire l'elemento estraibile telescopico dopo ogni utilizzo.
  È difficile rimuovere gli schizzi di grasso bruciato.

L'elemento estraibile telescopico con telaio può essere utilizzato con i seguenti componenti:
- Teglia
- Vassoio per griglia
- Teglia per friggitrice ad aria
- Girarrosto
- Pirofila su griglia di supporto

Posizionare la pirofila sulla griglia di supporto capovolta.
L'elemento estraibile telescopico con telaio non può essere utilizzato con i seguenti componenti:
- griglia
- Vassoio in vetro
- Pietra refrattaria

È possibile utilizzare l'estensione totale telescopica ai livelli di inserimento 1, 2 o 3. I tempi di cottura rimangono invariati, il riscaldamento del forno potrebbe prolungarsi.
L'estensione totale telescopica è dotata di autolubrificazione. Utilizzando regolarmente l'estensione totale telescopica, si attiva l'autolubrificazione. Estendendo e inserendo regolarmente l'estensione totale telescopica, si garantisce una sufficiente autolubrificazione.
L'elemento estraibile telescopico può sostenere un peso massimo di 11 kg.

Definizione delle avvertenze

Qui si trova il significato delle avvertenze utilizzate nelle presenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Osservare le presenti avvertenze per evitare possibili lesioni gravi o mortali.

ATTENZIONE!
Osservare queste avvertenze per evitare danni all'apparecchio o altri danni materiali.

Nota: Segnala informazioni importanti.

⚠ Utilizzo sicuro

Osservare le presenti istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'accessorio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
L'estensione totale telescopica diventa molto calda.
- ▸ Non toccare mai l'estensione totale telescopica rovente.
- ▸ Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Le guide laterali dell'estensione totale telescopica tornano subito indietro quando si estrae la pietanza.
- ▸ Estrarre completamente l'estensione totale telescopica finché non si innesta e poi rimuovere la pietanza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Durante l'applicazione di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato dell'estensione totale telescopica, potrebbero essere accessibili parti con bordi taglienti.
- ▸ Con un pennello, applicare una piccola quantità di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato e sulla parte superiore dell'elemento estraibile telescopico.

ATTENZIONE!
Gli angoli degli accessori, ad esempio la teglia o la griglia, causano danni all'estensione totale telescopica.
- ▸ Inserire sempre correttamente l'accessorio.

Gli angoli degli accessori, ad esempio la teglia o il vassoio per griglia, causano danni all'estensione totale telescopica.
- ▸ Porre l'accessorio sempre al centro del telaio.

Oggetti o accessori troppo pesanti possono danneggiare in modo permanente l'estensione totale telescopica.
- ▸ Non riporre oggetti o accessori troppo pesanti sull'estensione totale telescopica.

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.
- ▸ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

Applicazione dell'estensione totale telescopica

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Le guide laterali tornano subito indietro se si solleva l'estensione totale telescopica.
- ▸ Spingere completamente l'estensione totale telescopica fino all'innesto, quindi inserire nell'apparecchio.

1. Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura freddo per proteggerne il fondo da eventuali graffi.
2. Inserire le guide di estensione nel livello desiderato a sinistra e a destra.
   - – Non inserire le guide di estensione nel livello superiore.
   - – Assicurarsi che sia possibile estrarre anteriormente le guide di estensione.
   - – Far innestare le guide di estensione nella parte anteriore nelle griglie di supporto.

   → *Fig.* 2
3. Far scorrere l'estensione totale telescopica orizzontalmente nelle guide.
   - – Sollevare leggermente l'estensione totale telescopica nella parte anteriore e far innestare.

   → *Fig.* 3

Estrazione dell'estensione totale telescopica

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
L'estensione totale telescopica diventa molto calda.
- ▸ Non toccare mai l'estensione totale telescopica rovente.
- ▸ Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Le guide laterali tornano subito indietro se si solleva l'estensione totale telescopica.
- ▸ Spingere completamente l'estensione totale telescopica fino all'innesto, quindi inserire nell'apparecchio.

1. Collocare un panno per stoviglie nel vano cottura freddo per proteggerne il fondo da eventuali graffi.
2. Sollevare l'estensione totale telescopica nella parte anteriore ed estrarre dalle griglie di supporto.
   → *Fig.* 4

Pulizia dell'estensione totale telescopica

ATTENZIONE!
I detergenti aggressivi causano danni all'elemento estraibile telescopico.

- Non lavare l'elemento estraibile telescopico in lavastoviglie.
- Non collocarlo nell'acqua di lavaggio.
- Non metterlo sotto l'acqua corrente.

Nota: Pulire l'elemento estraibile telescopico dopo ogni utilizzo.
È difficile rimuovere gli schizzi di grasso bruciato.

1. Rimuovere l'estensione totale telescopica dal vano cottura.
2. Pulire la guida telescopica con un panno umido e detersivo.
   – Non rimuovere il grasso lubrificante sulla guida telescopica.
   È ideale eseguire la pulizia con la guida spinta all'interno.
3. Pulire il telaio con un detergente adeguato.
   – Rimuovere il detergente dal telaio con un panno umido.
   I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o nel punto vendita online.

Nota: Consigliamo di non pulire l'elemento estraibile telescopico tramite pirolisi.
Se si dimentica di rimuovere l'estensione totale telescopica prima della pirolisi, le guide si scoloriscono e producono un rumore. Dopo la pirolisi estrarre e inserire l'estensione totale telescopica risulta più difficoltoso e notevolmente più rumoroso.
Dopo aver estratto più volte l'estensione totale telescopica, il volume del rumore diminuisce considerevolmente, ma il rumore non scompare del tutto.
Per accelerare l'autolubrificazione dopo la pirolisi, è possibile ungere l'elemento estraibile telescopico con olio vegetale resistente alle alte temperature utilizzando un pennello. → *"Lubrificazione dell'estensione totale telescopica", Pagina 21*
Le variazioni cromatiche non influiscono in alcun modo sull'uso.

Lubrificazione dell'estensione totale telescopica

Se prima della pirolisi si dimentica di rimuovere l'elemento estraibile telescopico o se si avvertono rumori forti durante l'inserimento e l'estrazione delle guide telescopiche, ungere l'elemento estraibile telescopico con olio vegetale resistente alle alte temperature.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Durante l'applicazione di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato dell'estensione totale telescopica, potrebbero essere accessibili parti con bordi taglienti.

- Con un pennello, applicare una piccola quantità di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato e sulla parte superiore dell'elemento estraibile telescopico.
- Con un pennello, applicare una piccola quantità di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato [a] e sulla parte superiore [b] dell'elemento estraibile telescopico., p. es. olio di semi di girasole, olio di cocco o olio di arachidi.
  → *Fig.* 5

✔ Il volume dei rumori diminuisce dopo aver inserito ed estratto più volte le guide telescopiche.

Riduzione dei rumori mediante lubrificazione

Se durante l'inserimento e l'estrazione delle guide telescopiche si avvertono rumori forti, ungere l'elemento estraibile telescopico con olio vegetale resistente alle alte temperature.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Durante l'applicazione di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato dell'estensione totale telescopica, potrebbero essere accessibili parti con bordi taglienti.

- Con un pennello, applicare una piccola quantità di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato e sulla parte superiore dell'elemento estraibile telescopico.
- Con un pennello, applicare una piccola quantità di olio vegetale resistente alle alte temperature sul lato [a] e sulla parte superiore [b] dell'elemento estraibile telescopico., p. es. olio di semi di girasole, olio di cocco o olio di arachidi.
  → *Fig.* 5

✔ Il volume dei rumori diminuisce dopo aver inserito ed estratto più volte le guide telescopiche.

Utilizzo dell'estensione totale telescopica con la termosonda

- Non utilizzare l'estensione totale telescopica nel livello di inserimento più alto.
  Se si utilizza l'estensione totale telescopica nel livello di inserimento più alto, non è possibile inserire la termosonda.

Utilizzo dell'estensione totale telescopica con la pirofila

1. Inserire l'estensione totale telescopica nel livello di inserimento più basso.
2. Posizionare la griglia capovolta nel telaio.
   → *Fig.* 6
3. Collocare la pirofila sulla griglia.
   → *Fig.* 7

nl

Inbegrepen in de levering

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.
→ *Fig.* 1

Telescopische volledige uitschuifvoorziening

Met de drievoudige telescopische volledige uitschuifvoorziening kunt u het kookgerei gemakkelijker uit het apparaat halen. U heeft eenvoudige toegang tot de accessoires en tot kookgerei, zonder deze uit het apparaat te tillen.

Opmerkingen

- Bij de telescopische volledige uitschuifvoorziening wordt een speciaal rooster meegeleverd voor gebruik met de telescopische volledige uitschuifvoorziening.
- Reinig de volledig uittrekbare telescooprails na elk gebruik.
  Ingebrande vetspatten kunnen niet meer verwijderd worden.

Het volledig uittrekbare telescooprails gegoten frame is geschikt voor gebruik met de volgende componenten:

- Bakplaat
- Grillplaat
- Bakplaat voor hetelucht-frituren
- Draaispit

- Braadslede op oplegrooster

De braadslede op het omgedraaide oplegrooster plaatsen.
De volledig uittrekbare telescooprails zijn niet geschikt voor gebruik met de volgende componenten:
- Rooster
- Glazen bak
- Pizzasteen

U kunt de telescopische volledige uitschuifvoorziening gebruiken op de inschuifniveaus 1, 2 of 3. De bereidingstijden blijven onveranderd, de opwarmingstijd van de bakoven kan iets langer worden.
De volledig uittrekbare telescooprails zijn zelfsmerend. Door regelmatig gebruik van de volledig uittrekbare telescooprails activeert u de zelfsmerende werking. Door het regelmatig uit- en inschuiven van de volledig uittrekbare telescooprails waarborgt u een voldoende zelfsmerende werking.
De volledig uittrekbare telescooprails met maximaal 11 kg belasten.

Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP!
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

⚠ Veilig gebruik

Neem bij gebruik van het accessoire deze veiligheidsaanwijzingen in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De telescopische volledige uitschuifvoorziening wordt erg heet.
- ▸ Nooit de hete telescopische volledige uitschuifvoorziening aanraken.
- ▸ Het apparaat altijd laten afkoelen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

De telescopische uittrekrails van de telescopische volledige uitschuifvoorziening lopen bij het uitnemen van het product plotseling terug.
- ▸ De telescopische volledige uitschuifvoorziening tot het inklikken volledig uittrekken en dan het product er uit halen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Bij het aanbrengen van hogetemperatuurbestendige plantaardige olie aan de zijkant van de volledig uittrekbare telescooprails kunnen scherpe delen van de volledig uittrekbare telescooprails toegankelijkheid zijn.
- ▸ Met een kwast een geringe hoeveelheid hogetemperaturenbestendige plantaardige olie aan de zijkant en de bovenkant van de volledig uittrekbare telescooprails aanbrengen.

LET OP!
Het kantelen van de accessoires, bijv. de bak of het rooster, veroorzaakt schade aan de telescopische volledige uitschuifvoorziening.
- ▸ Plaats het accessoire altijd op de juiste wijze.

Het kantelen van de accessoires, bijv. de bakplaat of het rooster, veroorzaakt schade aan de telescopische volledige uitschuifvoorziening.
- ▸ Toebehoren altijd gecentreerd op het gegoten frame leggen.

Te zware voorwerpen of te zware accessoires kunnen de volledig uittrekbare telescooprails op den duur beschadigen.
- ▸ Geen zware voorwerpen of te zware accessoires op de volledig uittrekbare telescooprails bewaren.

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen
- ▸ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Telescopische volledige uitschuifvoorziening plaatsen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
De telescopische rails aan de zijkant lopen bij het optillen van de telescopische volledige uitschuifvoorziening plotseling terug.
- ▸ Schuif de telescopische volledige uitschuifvoorziening tot het vastklikken volledig in, en plaats deze dan in het apparaat.

1. Leg om de bodem van het kookcompartiment tegen krassen te beschermen, een theedoek in het afgekoelde kookcompartiment.
2. De telescooprails links en rechts op het gewenste inschuifniveau plaatsen.
   - Plaats de telescooprails niet in het bovenste inschuifniveau.
   - Verifieer dat de uittrekrails naar voren uitgetrokken kunnen worden.
   - Laat de telescooprails voor in het inschuifrooster klikken.

   → *Fig.* **2**
3. Schuif de telescopische volledige uitschuifvoorziening horizontaal in de telescooprails.
   - De telescopische volledige uitschuifvoorziening voor iets optillen en laten inklikken.

   → *Fig.* **3**

Telescopische volledige uitschuifvoorziening verwijderen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
De telescopische volledige uitschuifvoorziening wordt erg heet.
- ▸ Nooit de hete telescopische volledige uitschuifvoorziening aanraken.

- Het apparaat altijd laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
De telescopische rails aan de zijkant lopen bij het optillen van de telescopische volledige uitschuifvoorziening plotseling terug.
- Schuif de telescopische volledige uitschuifvoorziening tot het vastklikken volledig in, en plaats deze dan in het apparaat.

1. Leg om de bodem van het kookcompartiment tegen krassen te beschermen, een theedoek in het afgekoelde kookcompartiment.
2. De telescopische volledige uitschuifvoorziening vóór optillen en uit het inschuifrooster nemen.
   → *Fig.* **4**

Telescopische volledige uitschuifvoorziening reinigen

LET OP!
Agressieve reinigingsmiddelen veroorzaken schade aan de telescopische volledige uitschuifvoorziening.
- De volledig uittrekbare telescooprails niet in de vaatwasmachine reinigen.
- De volledig uittrekbare telescooprails niet in zeepsop onderdompelen.
- De volledig uittrekbare telescooprails niet onder stromend water houden

Opmerking: Reinig de volledig uittrekbare telescooprails na elk gebruik.
Ingebrande vetspatten kunnen niet meer verwijderd worden.

1. De volledig uittrekbare telescooprails uit het kookcompartiment verwijderen.
2. Reinig de telescooprails met een vochtige doek en afwasmiddel.
   – Verwijder niet het smeervet uit de telescooprails.
   Reinig bij voorkeur met ingeschoven telescooprails.
3. Reinig het gietijzeren frame met een geschikt reinigingsmiddel.
   – Verwijder het reinigingsmiddel met een vochtige doek van het gietijzeren frame.
   Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

Opmerking: Wij adviseren de volledig uittrekbare telescooprails niet met de pyrolyse te reinigen.
Wanneer u bent vergeten de volledig uittrekbare telescooprails vóór de pyrolyse te verwijderen, dan verkleuren de rails en maken ze geluid. Dan de pyrolyse gaat het uit- en inschuiven van de telescopische volledige uitschuifvoorziening zwaar en maakt dit duidelijk meer geluid.
Na enkele keren uittrekken van de volledig uittrekbare telescooprails reduceert het geluidsvolume aanzienlijk, maar het geluid verdwijnt niet helemaal.
Om de zelfsmering na de pyrolyse te versnellen, kunt u de volledig uittrekbare telescooprails invetten met een kwast met hogetemperaturenbestendige plantaardige olie. → *"Volledig uittrekbare telescooprails invetten", Pagina 23*
De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.

Volledig uittrekbare telescooprails invetten

Wanneer u bent vergeten de volledig uittrekbare telescooprails te verwijderen vóór de pyrolyse, of bij het in- en uittrekken van de telescooprails luide geluiden te horen zijn, vet dan de volledig uittrekbare telescooprails in met hogetemperatuurbestendige plantaardige olie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Bij het aanbrengen van hogetemperatuurbestendige plantaardige olie aan de zijkant van de volledig uittrekbare telescooprails kunnen scherpe delen van de volledig uittrekbare telescooprails toegankelijkheid zijn.
- Met een kwast een geringe hoeveelheid hogetemperaturenbestendige plantaardige olie aan de zijkant en de bovenkant van de volledig uittrekbare telescooprails aanbrengen.
- Met een kwast op de zijkant [a] en de bovenkant [b] van de volledig uittrekbare telescooprails een geringe hoeveelheid hogetemperatuurbestendige plantaardige olie aanbrengen, bijvoorbeeld zonnebloemolie, kokosolie of pindaolie.
  → *Fig.* **5**
- ✔ Het geluidsvolume van de geluiden reduceert na het meerdere keren in- en uittrekken van de telescooprails.

Geluid door invetten reduceren

Wanneer er bij het intrekken en uittrekken van de telescooprails luide geluiden optreden, vet dan de volledig uittrekbare telescooprails in met hogetemperatuurbestendige plantaardige olie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Bij het aanbrengen van hogetemperatuurbestendige plantaardige olie aan de zijkant van de volledig uittrekbare telescooprails kunnen scherpe delen van de volledig uittrekbare telescooprails toegankelijkheid zijn.
- Met een kwast een geringe hoeveelheid hogetemperaturenbestendige plantaardige olie aan de zijkant en de bovenkant van de volledig uittrekbare telescooprails aanbrengen.
- Met een kwast op de zijkant [a] en de bovenkant [b] van de volledig uittrekbare telescooprails een geringe hoeveelheid hogetemperatuurbestendige plantaardige olie aanbrengen, bijvoorbeeld zonnebloemolie, kokosolie of pindaolie.
  → *Fig.* **5**
- ✔ Het geluidsvolume van de geluiden reduceert na het meerdere keren in- en uittrekken van de telescooprails.

Telescopische volledige uitschuifvoorziening met de kerntemperatuursensor gebruiken

- De telescopische volledige uitschuifvoorziening niet op het bovenste inschuifniveau gebruiken.
  Wanneer u de telescopische volledige uitschuifvoorziening op het bovenste inschuifniveau gebruikt, dan kunt u de kerntemperatuursensor niet aansluiten.

Telescopische volledige uitschuifvoorziening met braadslede gebruiken

1. Plaats de telescopische volledige uitschuifvoorziening op het onderste inschuifniveau.
2. Plaats het oplegrooster omgedraaid in het gietijzeren frame.
   → *Fig.* **6**
3. Plaats de braadslede op het oplegrooster.
   → *Fig.* **7**

Leveringsinnhold

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.
→ *Fig.* 1

Teleskoputtrekk

Med teleskoputtrekket blir det lettere å ta tilbehør og kokekar ut av apparatet. Du får enklere tilgang til tilbehør og kokekar uten å løfte dem ut av apparatet.

Merknader

- Teleskoputtrekket leveres med en spesiell rist for bruk med teleskoputtrekket.
- Rengjør teleskoputtrekket etter hver bruk. Innbrent fett kan ikke fjernes.

Teleskoputtrekket med støpejernsrammen er egnet til bruk med følgende komponenter:

- Stekebrett
- Grillpanne
- Stekebrett til varmluftsfritering
- Grillspyd
- Stekegryte på rist

Plasser stekegryten på risten, som er vendt opp-ned.
Teleskoputtrekket med støpejernsrammen er ikke egnet til bruk med følgende komponenter:

- Kombinasjonsrist
- Glassform
- Pizzastein

Du kan bruke teleskoputtrekket i innsettingshøyde 1, 2 eller 3. Tilberedningstidene er uforandret, men stekeovnens oppvarmingstid kan forlenges noe.
Teleskoputtrekket har en selvsmøringsfunksjon. Regelmessig bruk av teleskoputtrekket aktiverer selvsmøringsfunksjonen. Ved å trekke ut og skyve inn teleskoputtrekket med jevne mellomrom, kan du sikre tilstrekkelig selvsmøring.
Teleskoputtrekket må ikke belastes med mer enn 11 kg.

Definisjon av signalord

Her står det hva de forskjellige signalordene i denne bruksanvisningen betyr.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Følg disse anvisningene, slik at du unngår mulige alvorlige eller dødelige personskader.

OBS!
Følg disse anvisningene, slik at du unngår skader på apparatet og andre materielle skader.

Merk: Dette henviser deg til viktig informasjon.

⚠ Sikker bruk

Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker tilbehøret.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Teleskoputtrekket blir svært varmt.
▸ Ta aldri på det varme teleskoputtrekket.
▸ La alltid apparatet avkjøles.
▸ Hold barn på avstand.

Uttrekksskinnene på siden i teleskoputtrekket fyker brått tilbake når stekevarene tas ut.
▸ Trekk først teleskoptrukket helt ut til det går i inngrep, og ta deretter ut stekevaren.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Under påføring av høytemperaturbestandig planteolje på siden av teleskoputtrekket kan skarpe kanter på teleskoputtrekket uttrekk komme innenfor rekkevidde.
▸ Bruk en pensel til å påføre en liten mengde høytemperaturbestandig planteolje på siden og oversiden av teleskoputtrekket.

OBS!
Dersom tilbehøret kommer skjevt og setter seg fast, f.eks. kokekaret eller risten, vil dette forårsake skader på teleskoputtrekket.
▸ Sett alltid tilbehøret inn riktig.

Dersom tilbehøret kommer skjevt og setter seg fast, f.eks. stekebrettet eller grillpannen, vil dette forårsake skader på teleskoputtrekket.
▸ Sett alltid tilbehøret sentrert inn i støpejernsrammen.

For tunge gjenstander eller for tungt tilbehør kan på sikt skade teleskoputtrekket.
▸ Ikke oppbevar tunge gjenstander eller for tungt tilbehør på teleskoputtrekket.

Syreholdige matvarer kan skade risten.
▸ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

Sette inn teleskoputtrekk

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Uttrekksskinnene på siden fyker tilbake når teleskoputtrekket løftes.
▸ Skyv teleskoputtrekket helt inn til det går i inngrep, og sett det deretter inn i apparatet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den avkjølte stekeovnen for å beskytte bunnen i ovnen mot riper.
2. Sett uttrekksskinnene inn på ønsket innsettingshøyde til venstre og høyre.
   – Ikke sett uttrekksskinnene inn på øverste innsettingshøyde.
   – Påse at uttrekksskinnene lar seg trekke ut forover.
   – La uttrekksskinnene klikke på plass foran i stigene.
   → *Fig.* 2
3. Skyv teleskoputtrekket vannrett inn i uttrekksskinnene.
   – Løft opp teleskoputtrekket litt foran og la den klikke på plass.
   → *Fig.* 3

Ta ut teleskoputtrekket

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Teleskoputtrekket blir svært varmt.
▸ Ta aldri på det varme teleskoputtrekket.
▸ La alltid apparatet avkjøles.
▸ Hold barn på avstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Uttrekksskinnene på siden fyker tilbake når teleskoputtrekket løftes.
- Skyv teleskoputtrekket helt inn til det går i inngrep, og sett det deretter inn i apparatet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den avkjølte stekeovnen for å beskytte bunnen i ovnen mot riper.
2. Løft teleskopskuttrekket foran og ta det ut av stigene.
   → *Fig.* 4

Rengjøre teleskoputtrekket

OBS!
Kraftige rensemidler forårsaker skader på teleskoputtrekket.
- Teleskoputtrekket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Ikke legg teleskoputtrekket i såpevann.
- Ikke hold teleskoputtrekket under rennende vann

Merk: Rengjør teleskoputtrekket etter hver bruk. Innbrent fett kan ikke fjernes.

1. Ta teleskoputtrekket ut av ovnsrommet.
2. Rengjør uttrekksskinnen med en fuktig klut og oppvaskmiddel.
   – Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnen. Rengjøringen bør helst foretas når uttrekksskinnen er skjøvet inn.
3. Rengjør støperammen med et egnet rengjøringsmiddel.
   – Fjern rengjøringsmidlet fra støperammen med en fuktig klut.
   Egnet rengjøringsmiddel fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Merk: Vi anbefaler at du ikke rengjør teleskoputtrekket med pyrolyse.
Hvis du har glemt å ta ut teleskoputtrekket før pyrolysen, vil uttrekksskinnene misfarges og lage støy. Etter pyrolyse går det tregere og er betydelig mer støyende å trekke ut og skyve inn teleskoputtrekket.
Etter at teleskoputtrekket er trukket ut flere ganger, blir det betydelig mindre støy, men støyen forsvinner ikke helt.
For å fremskynde selvsmøringen etter pyrolysen kan du smøre teleskoputtrekket med høytemperaturbestandig planteolje med en pensel. → *"Smøre teleskoputtrekk", Side 25*
Misfargingen påvirker ikke kvaliteten.

Smøre teleskoputtrekk

Hvis du har glemt å fjerne teleskoputtrekket før pyrolysen, eller hvis det oppstår høye lyder når du trekker inn og ut skinnene, kan du smøre teleskoputtrekket med høytemperaturbestandig planteolje.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Under påføring av høytemperaturbestandig planteolje på siden av teleskoputtrekket kan skarpe kanter på teleskoputtrekket uttrekk komme innenfor rekkevidde.
- Bruk en pensel til å påføre en liten mengde høytemperaturbestandig planteolje på siden og oversiden av teleskoputtrekket.
- Bruk en pensel til å påføre en liten mengde høytemperaturbestandig planteolje, f.eks. solsikkeolje, kokosnøttolje eller peanøttolje, på siden a og oversiden b av teleskoputtrekket.
  → *Fig.* 5

✔ Lydnivået reduseres etter gjentatt inn- og uttrekking av uttrekksskinnene.

Redusere støy med smøring

Hvis det oppstår høye lyder ved inn- og uttrekking av uttrekksskinnene, kan teleskoputtrekket smøres med høytemperaturbestandig planteolje.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Under påføring av høytemperaturbestandig planteolje på siden av teleskoputtrekket kan skarpe kanter på teleskoputtrekket uttrekk komme innenfor rekkevidde.
- Bruk en pensel til å påføre en liten mengde høytemperaturbestandig planteolje på siden og oversiden av teleskoputtrekket.
- Bruk en pensel til å påføre en liten mengde høytemperaturbestandig planteolje, f.eks. solsikkeolje, kokosnøttolje eller peanøttolje, på siden a og oversiden b av teleskoputtrekket.
  → *Fig.* 5

✔ Lydnivået reduseres etter gjentatt inn- og uttrekking av uttrekksskinnene.

Bruke teleskoputtrekket med steketermometeret

- Ikke bruk teleskoputtrekket på øverste innsettingshøyde.
  Hvis du bruker teleskoputtrekket på øverste innsettingshøyde, kan du ikke sette inn steketermometeret.

Bruke teleskoputtrekket med stekegryten

1. Sett teleskoputtrekket inn i den nederste innsettingshøyden.
2. Legg risten opp-ned i støpejernsrammen.
   → *Fig.* 6
3. Sett stekegryten på risten.
   → *Fig.* 7

pl

Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.
→ *Rys.* 1

Teleskopowy system pełnego wysuwania blach

Teleskopowy system pełnego wysuwania blach pozwala na łatwiejsze wyjmowanie wyposażenia i naczyń z urządzenia. Zapewniony jest też dostęp do wyposażenia i naczyń bez konieczności wyjmowania ich z urządzenia.

Uwagi
- Wraz z teleskopowym systemem pełnego wysuwania blach dostarczany jest specjalny ruszt do stosowania z teleskopowym systemem pełnego wysuwania blach.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić teleskopowy system pełnego wysuwania blach.
  Przypalonych rozprysków tłuszczu nie można usunąć.

Teleskopowy system pełnego wysuwania blach z ramą żeliwną nadaje się do używania następujących części wyposażenia:
- Blacha do pieczenia
- Brytfanna do grillowania
- Blacha do pieczenia do smażenia gorącym powietrzem
- Rożen obrotowy
- Brytfanna na ruszcie

Umieścić brytfannę na odwróconym ruszcie.

Teleskopowy system pełnego wysuwania blach z ramą żeliwną nie nadaje się do używania następujących części wyposażenia:
- ruszt
- Brytfanna szklana
- Kamień do pieczenia pizzy

Teleskopowy system pełnego wysuwania blach można stosować na 1, 2 lub 3 poziomie załadunku. Czasy gotowana/pieczenia pozostają bez zmian, czas nagrzewania piekarnika może ulec lekkiemu wydłużeniu.
Teleskopowy system pełnego wysuwania blach jest wyposażony samoczynne smarowanie. Regularne używanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach aktywuje samoczynne smarowanie. Regularne wysuwanie i wsuwanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach zapewnia wystarczające samoczynne smarowanie.
Obciążenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach wynosi maksymalnie 11 kg.

Definicja haseł ostrzegawczych

Poniżej podane jest znaczenie haseł ostrzegawczych użytych w niniejszej instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć ewentualnie poważnych lub śmiertelnych obrażeń.

UWAGA!
Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia lub innym szkodom materialnym.

Uwaga: Wskazuje to na ważne informacje.

⚠ Bezpieczne użytkowanie

Podczas używania wyposażenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Teleskopowy system do wsuwania blach bardzo się nagrzewa.
- ▸ Nigdy nie dotykać gorącego teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Przy wyjmowaniu potrawy boczne szyny teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach ulegają gwałtownemu cofnięciu.
- ▸ Przed wyjęciem potrawy należy całkowicie wsunąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Podczas nakładania oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach mogą być dostępne ostre krawędzie tego systemu.
- ▸ Za pomocą pędzla nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok i górną część teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.

UWAGA!
Przechylenie wyposażenia, np. pojemnika do gotowania lub rusztu, powoduje uszkodzenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Wyposażenie należy zawsze wkładać poprawnie.

Przechylenie wyposażenia, np. blachy do pieczenia lub brytfanny do grillowania, powoduje uszkodzenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Wyposażenie należy kłaść zawsze na środku żeliwnej ramy.

Zbyt ciężkie przedmioty lub zbyt ciężkie wyposażenie mogą z czasem spowodować uszkodzenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Nie przechowywać ciężkich przedmiotów ani zbyt ciężkiego wyposażenia na teleskopowym systemie pełnego wysuwania blach.

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu
- ▸ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

Wkładanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Przy podnoszeniu teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach boczne szyny do wysuwania blach ulegną gwałtownemu cofnięciu.
- ▸ Całkowicie wsunąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach aż do zatrzaśnięcia, a następnie włożyć do urządzenia.

1. Aby chronić dno komory piekarnika przed zarysowaniami, należy umieścić w ostudzonej komorze piekarnika ściereczkę do naczyń.
2. Zamocować szyny wysuwane po lewej i prawej stronie na wymaganym poziomie załadunku.
   - – Nie mocować szyn wysuwanych na najwyższym poziomie załadunku.
   - – Upewnić się, że szyny można wyciągnąć do przodu.
   - – Zatrzasnąć szyny wysuwane z przodu w rusztach wsuwanych.

   → *Rys.* **2**
3. Wsunąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach poziomo w szyny wysuwane.
   - – Nieznacznie podnieść teleskopowy system pełnego wysuwania blach z przodu i zatrzasnąć.

   → *Rys.* **3**

Wyjmowanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Teleskopowy system do wsuwania blach bardzo się nagrzewa.
- ▸ Nigdy nie dotykać gorącego teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Przy podnoszeniu teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach boczne szyny do wysuwania blach ulegną gwałtownemu cofnięciu.
- ▸ Całkowicie wsunąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach aż do zatrzaśnięcia, a następnie włożyć do urządzenia.

1. Aby chronić dno komory piekarnika przed zarysowaniami, należy umieścić w ostudzonej komorze piekarnika ściereczkę do naczyń.
2. Podnieść teleskopowy system pełnego wysuwania blach z przodu i wyjąć z rusztów wsuwanych.
   → *Rys.* **4**

Czyszczenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach

UWAGA!
Agresywne środki czyszczące powodują uszkodzenia teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Nie myć teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach w zmywarce.
- ▸ Teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach nie wkładać do wody z detergentem.
- ▸ Nie należy trzymać teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach pod bieżącą wodą

Uwaga: Po każdym użyciu należy wyczyścić teleskopowy system pełnego wysuwania blach.
Przypalonych rozprysków tłuszczu nie można usunąć.

1. Wyjąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach z komory piekarnika.
2. Czyścić szynę wysuwaną wilgotną ściereczką i środkiem do mycia naczyń.
   – Nie usuwać smaru z szyny wysuwanej.
   Najlepiej czyścić przy wsuniętej szynie.
3. Oczyścić ramę żeliwną odpowiednim środkiem czyszczącym.
   – Środek czyszczący należy usunąć z ramy żeliwnej za pomocą wilgotnej ściereczki.
   Odpowiednie środki czyszczące są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

Uwaga: Zalecamy, aby nie czyścić teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach za pomocą systemu czyszczenia pirolitycznego.
Jeśli przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego teleskopowy system pełnego wysuwania blach nie został wyjęty, szyny wysuwane zmienią kolor i będą zgrzytać przy przesuwaniu. Po pirolizie wysuwanie i wsuwanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach jest trudniejsze i znacznie głośniejsze.
Po wielokrotnym wysunięciu teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach poziom hałasu znacznie się zmniejsza, ale nie znika całkowicie.
Aby przyspieszyć samoczynne smarowanie po czyszczeniu pirolitycznym, można nasmarować teleskopowy system pełnego wysuwania blach olejem roślinnym odpornym na wysokie temperatury za pomocą pędzla. → *"Smarowanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach", Strona 27*
Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

Smarowanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach

Jeśli przed rozpoczęciem pirolizy nie wyjęto teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach lub podczas wysuwania i wsuwania szyn wysuwanych słychać hałas, należy nasmarować teleskopowy system pełnego wysuwania blach olejem roślinnym odpornym na wysokie temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Podczas nakładania oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach mogą być dostępne ostre krawędzie tego systemu.
- ▸ Za pomocą pędzla nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok i górną część teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Za pomocą pędzla nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury, np. oleju słonecznikowego, kokosowego lub arachidowego, na bok a i górną część b teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
  → *Rys.* **5**

✔ Hałas zmniejsza się po kilkukrotnym wsunięciu i wysunięciu szyn wysuwanych.

Zmniejszenie hałasu poprzez smarowanie

Jeśli podczas wysuwania i wsuwania szyn wysuwanych słychać hałas, należy nasmarować teleskopowy system pełnego wysuwania blach olejem roślinnym odpornym na wysokie temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Podczas nakładania oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach mogą być dostępne ostre krawędzie tego systemu.
- ▸ Za pomocą pędzla nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury na bok i górną część teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
- ▸ Za pomocą pędzla nałożyć niewielką ilość oleju roślinnego odpornego na wysokie temperatury, np. oleju słonecznikowego, kokosowego lub arachidowego, na bok a i górną część b teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
  → *Rys.* **5**

✔ Hałas zmniejsza się po kilkukrotnym wsunięciu i wysunięciu szyn wysuwanych.

Używanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach z termosondą do potraw

- ▸ Nie używać teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach na najwyższym poziomie załadunku.

  W przypadku użycia teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach na najwyższym poziomie załadunku nie można podłączyć termosondy do potraw.

Używanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach z brytfanną

1. Wsunąć teleskopowy system pełnego wysuwania blach na najniższy poziom załadunku.
2. Wyjmowany ruszt umieścić odwrotnie w ramie żeliwnej.
   → *Rys.* **6**
3. Na ruszcie postawić brytfannę.
   → *Rys.* **7**

Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.
→ *Fig.* 1

Raile telescópico totalmente extensível

O raile telescópico totalmente extensível permite retirar os acessórios e recipientes mais facilmente do aparelho. Tem fácil acesso aos acessórios e recipientes sem ter de os levantar para fora do aparelho.

Notas

- Junto com o raile telescópico totalmente extensível vai uma grelha especial para ser utilizada com o raile telescópico totalmente extensível.
- Limpe o raile telescópico totalmente extensível após cada utilização.
  Salpicos de gordura ressequidos já não podem ser removidos.

A peça telescópica desmontável com moldura fundida está indicada para a utilização com os seguintes componentes:

- Tabuleiro
- Tabuleiro para grelhar
- Tabuleiro para fritar a ar quente
- Espeto rotativo
- Assadeira na grelha de apoio

Posicionar a assadeira sobre a grelha de apoio virada ao contrário.
A peça telescópica desmontável com moldura fundida não está indicada para a utilização com os seguintes componentes:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Pedra para pizza

Pode utilizar o raile telescópico totalmente extensível nos níveis de inserção 1, 2 ou 3. Os tempos de cozedura permanecem inalterados, o tempo de aquecimento do forno pode ser facilmente prolongado.
O raile telescópico totalmente extensível está equipado com autolubrificação. A autolubrificação é ativada através da utilização regular do raile telescópico totalmente extensível. Através da extração e inserção regular do raile telescópico totalmente extensível garante uma autolubrificação suficiente.
O raile telescópico totalmente extensível suporta no máximo 11 kg.

Definição das palavras-sinal

Aqui encontrará o significado das palavras-sinal utilizadas no presente manual.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Respeite estas indicações para evitar possíveis lesões graves ou fatais.

ATENÇÃO!
Respeite estas indicações para evitar danos no aparelho ou outros danos materiais.

Nota: Isto chama a sua atenção para informações importantes.

⚠ Utilização segura

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o acessório.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!
O raile telescópico totalmente extensível fica muito quente.

- ▸ Nunca toque no raile telescópico totalmente extensível quente.
- ▸ Deixe arrefecer sempre o aparelho.
- ▸ Mantenha as crianças afastadas.

Ao retirar os alimentos, as calhas extensíveis laterais retrocedem repentinamente.

- ▸ Puxe o raile telescópico totalmente extensível por completo até engatar e, em seguida, retire os alimentos.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Ao aplicar o óleo vegetal resistente a altas temperaturas na parte lateral do raile telescópico totalmente extensível podem estar acessíveis peças com arestas afiadas do raile telescópico totalmente extensível.

- ▸ Com um pincel, aplicar uma pequena quantidade de óleo vegetal na parte lateral e na parte superior do raile telescópico totalmente extensível.

ATENÇÃO!
Enviesar acessórios, p. ex., o recipiente de cozedura ou a grelha, origina danos no raile telescópico totalmente extensível.

- ▸ Inserir os acessórios sempre corretamente.

Enviesar acessórios, p. ex., o tabuleiro ou o tabuleiro para grelhar, danifica o raile telescópico totalmente extensível.

- ▸ Coloque os acessórios sempre centrados sobre a moldura fundida.

Objetos demasiado pesados ou acessórios demasiado pesados podem com o tempo danificar o raile telescópico totalmente extensível.

- ▸ Não guarde objetos demasiado pesados ou acessórios demasiado pesados no raile telescópico totalmente extensível.

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▸ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

Colocar o raile telescópico totalmente extensível

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
As calhas extensíveis laterais retrocedem repentinamente ao levantar o raile telescópico totalmente extensível.

- ▸ Insira o raile telescópico totalmente extensível até encaixar por completo e, em seguida, coloque-o no aparelho.

1. Para proteger a base do interior do aparelho contra arranhões, coloque um pano da loiça no interior do aparelho arrefecido.
2. Coloque as calhas extensíveis respetivamente à esquerda e direita, no nível de inserção pretendido.
   – Não coloque as calhas extensíveis no nível de inserção superior.
   – Certifique-se de que os trilhos telescópicos se deixam extrair para a frente.
   – Deixe que as calhas extensíveis dianteiras engatem na grelha de inserção.
   → *Fig.* **2**
3. Empurre o raile telescópico totalmente extensível na horizontal para dentro das calhas extensíveis.
   – Levante o raile telescópico totalmente extensível um pouco à frente e deixe que engate.
   → *Fig.* **3**

Retirar o raile telescópico totalmente extensível

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!
O raile telescópico totalmente extensível fica muito quente.
- Nunca toque no raile telescópico totalmente extensível quente.
- Deixe arrefecer sempre o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
As calhas extensíveis laterais retrocedem repentinamente ao levantar o raile telescópico totalmente extensível.
- Insira o raile telescópico totalmente extensível até encaixar por completo e, em seguida, coloque-o no aparelho.

1. Para proteger a base do interior do aparelho contra arranhões, coloque um pano da loiça no interior do aparelho arrefecido.
2. Levante o raile telescópico totalmente extensível à frente e retire das grelhas de inserção.
   → *Fig.* **4**

Limpar o raile telescópico totalmente extensível

ATENÇÃO!
Produtos de limpeza agressivos provocam danos no raile telescópico totalmente extensível.
- Não lave o raile telescópico totalmente extensível na máquina de lavar loiça.
- Não coloque o raile telescópico totalmente extensível em água de lavagem.
- Não segure o raile telescópico totalmente extensível sob água corrente

Nota: Limpe o raile telescópico totalmente extensível após cada utilização.
Salpicos de gordura ressequidos já não podem ser removidos.

1. Retire o raile telescópico totalmente extensível do interior do aparelho.
2. Limpe o raile extensível com um pano húmido e detergente.
   – Não remova a massa lubrificante nas calhas extensíveis.
   De preferência, limpe com a calha extensível inserida.
3. Limpe a moldura fundida com um produto de limpeza adequado.
   – Remova o produto de limpeza da moldura fundida com um pano húmido.
   Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

Nota: Recomendamos que não limpe o raile telescópico totalmente extensível por meio de pirólise.
Se tiver esquecido retirar o raile telescópico totalmente extensível antes da pirólise, as calhas extensíveis mudam de cor e geram um ruído. Após a pirólise, o extrair e inserir do raile telescópico totalmente extensível decorre com maior dificuldade e de forma claramente mais ruidosa.
Depois de extrair o raile telescópico totalmente extensível várias vezes, o volume do ruído diminui consideravelmente, no entanto não desaparece por completo.
Para acelerar a autolubrificação após a pirólise, pode untar o raile telescópico totalmente extensível com um pincel e óleo vegetal resistente a altas temperaturas. → *"Untar o raile telescópico totalmente extensível", Página 29*
As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.

Untar o raile telescópico totalmente extensível

Caso tenha esquecido retirar o raile telescópico totalmente extensível antes da pirólise ou se forem audíveis ruídos altos ao fazer entrar e sair as calhas extensíveis, unte o raile telescópico totalmente extensível com óleo vegetal resistente a altas temperaturas.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Ao aplicar o óleo vegetal resistente a altas temperaturas na parte lateral do raile telescópico totalmente extensível podem estar acessíveis peças com arestas afiadas do raile telescópico totalmente extensível.
- Com um pincel, aplicar uma pequena quantidade de óleo vegetal na parte lateral e na parte superior do raile telescópico totalmente extensível.
- Com um pincel, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal resistente a altas temperaturas nas partes lateral [a] e superior [b] do raile telescópico totalmente extensível, p. ex., óleo de girassol, óleo de coco ou óleo de amendoim.
  → *Fig.* **5**
- ✔ A intensidade dos ruídos diminui depois de fazer entrar e sair várias vezes as calhas extensíveis.

Untar para reduzir os ruídos

Se forem audíveis ruídos altos quando se faz entrar e sair as calhas extensíveis, unte o raile telescópico totalmente extensível com óleo vegetal resistente a altas temperaturas.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Ao aplicar o óleo vegetal resistente a altas temperaturas na parte lateral do raile telescópico totalmente extensível podem estar acessíveis peças com arestas afiadas do raile telescópico totalmente extensível.
- Com um pincel, aplicar uma pequena quantidade de óleo vegetal na parte lateral e na parte superior do raile telescópico totalmente extensível.
- Com um pincel, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal resistente a altas temperaturas nas partes lateral [a] e superior [b] do raile telescópico totalmente extensível, p. ex., óleo de girassol, óleo de coco ou óleo de amendoim.
  → *Fig.* **5**
- ✔ A intensidade dos ruídos diminui depois de fazer entrar e sair várias vezes as calhas extensíveis.

Utilizar o raile telescópico totalmente extensível com a termo sonda

▸ Não utilize o raile telescópico totalmente extensível no nível de inserção superior.

Se utilizar o raile telescópico totalmente extensível no nível de inserção superior, não vai conseguir introduzir a termo sonda.

Utilizar o raile telescópico totalmente extensível com a assadeira

1. Coloque o raile telescópico totalmente extensível no nível de inserção inferior.
2. Coloque a grelha de apoio virada ao contrário na moldura fundida.
   → *Fig.* **6**
3. Coloque a assadeira sobre a grelha.
   → *Fig.* **7**

ru

Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.
→ *Рис.* **1**

Направляющие с полным выдвижением

Направляющие с полным выдвижением позволяют удобно извлекать принадлежности и посуду из прибора. Обеспечивается удобный доступ к принадлежностям и посуде без необходимости извлечения их из прибора.

Примечания

- В комплект направляющих с полным выдвижением входит специальная решетка для использования с ними.
- Очищайте направляющие с полным выдвижением после каждого использования.
  Пригоревшие брызги жира удалить невозможно.

Направляющие с полным выдвижением с литой рамой подходят для использования со следующими компонентами:

- Противень
- Поддон для гриля
- Противень для жарения во фритюре
- Вертел
- Жаровня на решетке-подставке

Разместите жаровню на перевернутой решетке-подставке.
Направляющие с полным выдвижением с литой рамой не подходят для использования со следующими компонентами:

- Решетка
- Стеклянный поддон
- Камень для пиццы

Направляющие с полным выдвижением можно использовать на уровнях установки 1, 2 или 3. Время приготовления не изменяется, время нагрева духового шкафа может немного измениться.
Направляющие с полным выдвижением оснащены системой самосмазывания. При регулярном использовании направляющих с полным выдвижением активируется самосмазывание. Обеспечьте достаточное самосмазывание направляющих с полным выдвижением за счет их регулярного выдвигания и задвигания.
Максимальная нагрузка на направляющие с полным выдвижением составляет 11 кг.

Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Заметка: Это указывает на важную информацию.

⚠ Безопасная эксплуатация

Соблюдайте данные указания по безопасности при использовании этой принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Направляющие с полным выдвижением очень сильно нагреваются.

▸ Никогда не прикасайтесь к горячим направляющим.
▸ Всегда давайте прибору остыть.
▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При извлечении блюд выдвижные боковые элементы направляющих с полным выдвижением резко выдвигаются назад.

▸ Выдвигайте направляющие полностью до щелчка, а затем извлекайте блюдо.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Во время нанесения высокотемпературного растительного масла на боковую часть направляющих с полным выдвижением могут стать доступными части направляющих с острыми краями.

▸ Кистью нанесите на боковую и верхнюю стороны направляющих с полным выдвижением небольшое количество высокотемпературного растительного масла.

ВНИМАНИЕ!

Края принадлежностей, например лотков и решёток, повреждают поверхность направляющих.

▸ Всегда правильно устанавливайте принадлежности.

Установленные с уклоном принадлежности, например противень или поддон для гриля, могут повредить направляющие с полным выдвижением.

▸ Всегда устанавливайте принадлежности на литую раму точно по центру.

Слишком тяжелые предметы или слишком тяжелые принадлежности могут в долгосрочной перспективе повредить направляющие с полным выдвижением.

▸ Не храните тяжелые предметы или принадлежности на направляющих с полным выдвижением.

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▸ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Установка направляющих с полным выдвижением

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При подъёме направляющих с полным выдвижением боковые выдвижные направляющие резко выдвигаются назад.

- ▸ Полностью сложите выдвижную направляющую до щелчка, а затем вставьте её в прибор.

1. Чтобы защитить дно рабочей камеры от царапин, положите в остывшую рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Установите выдвижные направляющие слева и справа на требуемый уровень установки.
   - – Не устанавливайте выдвижные направляющие на самый верхний уровень установки.
   - – Направляющие должны свободно выдвигаться вперед.
   - – Зафиксируйте выдвижные направляющие спереди в выдвижных решетках.

   → *Рис.* **2**
3. Вставьте направляющие с полным выдвижением горизонтально в выдвижные направляющие.
   - – Слегка приподнимите направляющие с полным выдвижением спереди и зафиксируйте.

   → *Рис.* **3**

Извлечение направляющих с полным выдвижением

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Направляющие с полным выдвижением очень сильно нагреваются.

- ▸ Никогда не прикасайтесь к горячим направляющим.
- ▸ Всегда давайте прибору остыть.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При подъёме направляющих с полным выдвижением боковые выдвижные направляющие резко выдвигаются назад.

- ▸ Полностью сложите выдвижную направляющую до щелчка, а затем вставьте её в прибор.

1. Чтобы защитить дно рабочей камеры от царапин, положите в остывшую рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Поднимите направляющие с полным выдвижением спереди и извлеките из выдвижных решеток.
   → *Рис.* **4**

Очистка направляющих с полным выдвижением

ВНИМАНИЕ!

Агрессивные чистящие средства повреждают направляющие с полным выдвижением.

- ▸ Не мойте направляющие с полным выдвижением в посудомоечной машине.
- ▸ Запрещается замачивать направляющие с полным выдвижением в мыльной воде.
- ▸ Не держите направляющие с полным выдвижением под проточной водой

Заметка: Очищайте направляющие с полным выдвижением после каждого использования.

Пригоревшие брызги жира удалить невозможно.

1. Выньте направляющие с полным выдвижением из рабочей камеры.
2. Очистите выдвижную направляющую влажной тканевой салфеткой с моющим средством.
   - – Не удаляйте смазку с выдвижной направляющей.

   Лучше всего выполнять очистку с задвинутой выдвижной направляющей.
3. Очистите литую раму подходящим чистящим средством.
   - – Удалите чистящее средство с литой рамы влажной тканевой салфеткой.

   Подходящие чистящие средства можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

Заметка: Мы не рекомендуем очищать направляющие с полным выдвижением с помощью пиролитической очистки.

Если вы забыли убрать выдвижные направляющие перед пиролизом, они могут потемнеть и начать скрипеть. После пиролитической очистки выдвигание и задвигание направляющих с полным выдвижением становится более тугим и значительно более шумным.

После нескольких выдвижений направляющих с полным выдвижением громкость шума значительно уменьшается, но шум не исчезает полностью.

Для ускорения восстановления самосмазывающегося слоя после пиролитической очистки рекомендуется смазать направляющие с полным выдвижением высокотемпературным растительным маслом с помощью кисти.

→ *"Смазывание направляющих с полным выдвижением", Страница 31*

Изменение цвета не влияет рабочие свойства.

Смазывание направляющих с полным выдвижением

Если вы забыли снять направляющие с полным выдвижением перед пиролитической очисткой или при их выдвигании или задвигании раздаются громкие звуки, смажьте их высокотемпературным растительным маслом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Во время нанесения высокотемпературного растительного масла на боковую часть направляющих с полным выдвижением могут стать доступными части направляющих с острыми краями.

- ▸ Кистью нанесите на боковую и верхнюю стороны направляющих с полным выдвижением небольшое количество высокотемпературного растительного масла.
- ▸ Кистью нанесите на боковую [a] и верхнюю [b] стороны направляющих с полным выдвижением небольшое количество высокотемпературного растительного масла, например подсолнечного, кокосового или арахисового.
  → *Рис.* **5**
- ✔ Громкость шума уменьшится после многократного задвигания и выдвигания направляющих.

Снижение уровня шума с помощью смазки

Если при задвигании и выдвигании выдвижных направляющих слышны громкие звуки, смажьте направляющие с полным выдвижением высокотемпературным растительным маслом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Во время нанесения высокотемпературного растительного масла на боковую часть направляющих с полным выдвижением могут стать доступными части направляющих с острыми краями.

- ▸ Кистью нанесите на боковую и верхнюю стороны направляющих с полным выдвижением небольшое количество высокотемпературного растительного масла.
- ▸ Кистью нанесите на боковую [a] и верхнюю [b] стороны направляющих с полным выдвижением небольшое количество высокотемпературного растительного масла, например подсолнечного, кокосового или арахисового.
  → *Рис.* **5**
- ✔ Громкость шума уменьшится после многократного задвигания и выдвигания направляющих.

Использование направляющих с полным выдвижением вместе с термощупом

- ▸ Не используйте направляющие с полным выдвижением на самом верхнем уровне установки.

  Если установить направляющие с полным выдвижением на самый верхний уровень установки, то будет невозможно вставить термощуп.

Использование направляющих с полным выдвижением вместе с жаровней

1. Установите направляющие с полным выдвижением на самый нижний уровень установки.
2. Вложите решетку в перевернутом виде в литую раму.
   → *Рис.* **6**
3. Установите жаровню на решетку.
   → *Рис.* **7**

SV

Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.
→ *Fig.* **1**

Teleskoputdragsskenor

Med teleskoputdragsskenor tar du ut tillbehör och formar smidigare ur enheten. Du kommer smidigt åt tillbehör och formar utan att lyfta ut dem ur enheten.

Anmärkningar

- Det medföljer ett specialgaller för användning med teleskoputdragsskenorna.
- Rengör teleskoputdragsskenorna efter varje användning.
  Fastbrända fettstänk går inte att få bort.

Teleskoputdragsskenorna med gjutram är avsedda för användning med följande komponenter:

- Bakplåt
- Grillpanna
- Bakplåt för varmluftsfritering
- Roterande grillspett
- Stekgryta på galler

Ställ stekgrytan på det vända gallret.
Teleskoputdragsskenorna med gjutram är inte avsedda för användning med följande komponenter:

- Galler
- Glasform
- Pizzasten

Teleskoputdragsskenorna går att använda på fals 1, 2 och 3. Tillagningstiderna förblir oförändrade, ugnens uppvärmningstid kan bli något längre.
Teleskoputdragsskenorna har självsmörjning. Teleskoputdragsskenornas självsmörjning aktiveras vid regelbunden användning. Du ser till så att teleskoputdragsskenornas självsmörjning är tillräcklig genom att regelbundet dra ut och skjuta in dem.
Belasta teleskoputdragsskenorna med max. 11 kg.

Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Följ anvisningarna för att förhindra ev. allvarliga eller dödliga personskador.

OBS!
Följ anvisningarna för att undvika sakskador på enheten eller annat.

Notera: Hänvisar till viktig information.

⚠ Säker användning

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder tillbehöret.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Teleskoputdragsskenorna blir jättevarma.

- ▸ Ta aldrig på heta teleskoputdragsskenor.
- ▸ Låt alltid enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

Teleskoputdragets sidoutdragsskenor åker tillbaka plötsligt när du tar ur maten.

- ▸ Dra ut teleskoputdragsskenorna så att de snäpper fast innan du tar ur maten.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
När du smörjer in sidorna på teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja så kan du komma åt delar på teleskoputdragsskenorna med vassa kanter.

- ▸ Pensla på lite högtemperaturtålig växtolja på sidan och ovansidan av teleskoputdragsskenorna.

OBS!
Kantning av tillbehör som t.ex. ångbehållare eller galler skadar teleskoputdraget.

- ▸ Sätta alltid i tillbehöret ordentligt.

Skeva tillbehör som t.ex. bakplåt och grillpanna skadar teleskoputdragsskenorna.

- ▸ Lägg alltid i tillbehöret centrerat på gjutramen.

För tunga föremål och tillbehör kan skada teleskoputdragsskenorna permanent.

- ▸ Förvara inte tunga föremål och tillbehör på teleskoputdragsskenorna.

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▸ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

Sätta i teleskoputdragsskenorna

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Sidoutdragsskenorna åker tillbaka plötsligt när du lyfter teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Skjut in teleskoputdragsskenorna helt så att de snäpper fast innan du sätter i dem i enheten.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet när det svalnat för att skydda ugnsbotten mot repor.
2. Sätt i teleskoputdragsskenorna till vänster och höger på den fals du vill ha.
   - – Sätt inte i utdragsskenorna på översta falsen.
   - – Se till så att utdragsskenorna går att dra rakt ut.
   - – Snäpp fast utdragsskenorna framtill i ugnsstegarna.

   → *Fig.* **2**
3. Skjut in teleskoputdragsskenorna vågrätt på utdragsskenorna.
   - – Lyft teleskoputdragsskenorna lite framtill och snäpp fast dem.

   → *Fig.* **3**

Ta ur teleskoputdragsskenorna

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!
Teleskoputdragsskenorna blir jättevarma.
- ▸ Ta aldrig på heta teleskoputdragsskenor.
- ▸ Låt alltid enheten svalna.
- ▸ Håll barnen borta.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
Sidoutdragsskenorna åker tillbaka plötsligt när du lyfter teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Skjut in teleskoputdragsskenorna helt så att de snäpper fast innan du sätter i dem i enheten.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet när det svalnat för att skydda ugnsbotten mot repor.
2. Lyft teleskoputdragsskenorna framtill och ta ut dem ur ugnsstegarna.
   → *Fig.* **4**

Rengöra teleskoputdragsskenorna

OBS!
Kraftiga rengöringsmedel skadar teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Maskindiska inte teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Blötlägg inte teleskoputdragsskenorna i diskvatten.
- ▸ Håll inte teleskoputdragsskenorna under rinnande vatten.

Notera: Rengör teleskoputdragsskenorna efter varje användning.
Fastbrända fettstänk går inte att få bort.

1. Ta ut teleskoputdragsskenorna ur ugnen.
2. Rengör utdragsskenorna med fuktad trasa och diskmedel.
   - – Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna.

   Rengör helst utdragsskenorna inskjutna.
3. Rengör gjutramen med lämpligt rengöringsmedel.
   - – Ta bort rengöringsmedlet med fuktad trasa från gjutramen.

   Lämpliga rengöringsmedel hittar du hos service eller i onlineshoppen.

Notera: Vi rekommenderar inte pyrolysrengöring av teleskoputdragsskenorna.
Glömmer du ta ur teleskoputdragsskenorna innan pyrolysen så missfärgas utdragsskenorna och låter illa. Teleskoputdragsskenorna går trögt och låter mer när de dras ut och skjuts in efter pyrolys.
Ljudet avtar markant när teleskoputdragsskenorna dras ut flera gånger, men försvinner inte helt.
Du kan snabba på självsmörjningen efter pyrolysen genom att pensla teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja. → *"Fetta in teleskoputdragsskenorna", Sid. 33*
Missfärgningarna påverkar inte funktionen.

Fetta in teleskoputdragsskenorna

Smörj teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja om du glömt ta ur teleskoputdragsskenorna innan pyrolysen eller om det hörs höga missljud när du skjuter in och drar ut utdragsskenorna.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
När du smörjer in sidorna på teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja så kan du komma åt delar på teleskoputdragsskenorna med vassa kanter.
- ▸ Pensla på lite högtemperaturtålig växtolja på sidan och ovansidan av teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Pensla på lite högtemperaturtålig växtolja på sidan a och ovansidan b av teleskoputdragsskenorna, t.ex. solros-, kokos- eller jordnötsolja.
  → *Fig.* **5**
- ✔ Missljuden minskar när du skjuter in och drar ut utdragsskenorna flera gånger.

Smörj in för minskade missljud

Smörj teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja om det hörs höga missljud när du skjuter in och drar ut utdragsskenorna.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!
När du smörjer in sidorna på teleskoputdragsskenorna med högtemperaturtålig växtolja så kan du komma åt delar på teleskoputdragsskenorna med vassa kanter.
- ▸ Pensla på lite högtemperaturtålig växtolja på sidan och ovansidan av teleskoputdragsskenorna.
- ▸ Pensla på lite högtemperaturtålig växtolja på sidan a och ovansidan b av teleskoputdragsskenorna, t.ex. solros-, kokos- eller jordnötsolja.
  → *Fig.* **5**
- ✔ Missljuden minskar när du skjuter in och drar ut utdragsskenorna flera gånger.

Använda teleskoputdragsskenor och stektermometer

- ▸ Använd inte teleskoputdragsskenorna på översta falsen.

  Använder du teleskoputdragsskenorna på översta falsen så går det inte sätta i stektermometern.

Använda teleskoputdragsskenor och stekgryta

1. Sätt in teleskoputdragsskenorna på understa falsen.
2. Lägg gallret omvänt i gjutramen.
   → *Fig.* **6**
3. Ställ stekgrytan på gallret.
   → *Fig.* **7**

Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.
→ *Şek.* 1

Teleskopik dağıtıcı

Teleskopik dağıtıcı sayesinde, aksesuarları ve kapları cihazdan daha kolay çıkarabilirsiniz. Aksesuarlara ve pişirme kabına, bunları cihazdan çıkarmanıza gerek kalmadan erişebilirsiniz.

Notlar

- Teleskopik tepsi, teleskopik tepsi ile birlikte kullanılmak üzere tasarlanmış özel bir ızgara ile donatılmıştır.
- Her kullanımdan sonra teleskopik tepsiyi temizleyiniz.
  Aksi takdirde yanmış yağ lekeleri çıkarılamaz.

Döküm çerçeveye sahip teleskopik dağıtıcı, aşağıdaki bileşenlerle birlikte kullanılmaya uygundur:

- Fırın tepsisi
- Izgara tepsisi
- Sıcak hava fritözü için fırın tepsisi
- Döner şiş
- Raf ızgarasında kızartma tenceresi

Kızartma tenceresini ters çevrilmiş raf ızgarasına yerleştiriniz.
Döküm çerçeveye sahip teleskopik dağıtıcı, aşağıdaki bileşenlerle birlikte kullanılmaya uygun değildir:

- Tel ızgara
- Cam tepsi
- Pizza taşı

Tepsi kademeleri 1, 2 veya 3'te teleskopik dağıtıcıyı kullanabilirsiniz. Pişirme süreleri değişmez, fırının ısıtma süresi çok az uzayabilir.
Teleskopik dağıtıcı bir kendi kendine yağlama sistemiyle donatılmıştır. Düzenli kullanım sonucunda teleskopik dağıtıcının kendi kendine yağlama sistemi etkinleştirilir. Teleskopik dağıtıcıyı birkaç kez çekip iterek yeterli miktarda kendi kendine yağlama sağlarsınız.
Teleskopik dağıtıcıya maksimum 11 kg yüklenmelidir.

İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!
Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

⚠ Emniyetli kullanım

Aksesuarı kullanırken ilgili emniyet uyarılarını dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Teleskopik dağıtıcı çok ısınır.

- ▸ Sıcak teleskopik dağıtıcıya kesinlikle dokunulmamalıdır.
- ▸ Cihaz her zaman soğumaya bırakılmalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Teleskopik dağıtıcının yan çekme rayları, pişirilen yiyeceği çıkarma sırasında aniden geri gelir.

- ▸ Teleskopik dağıtıcı yerine oturana kadar tamamen dışarı çekilmeli ve ardından pişirilen yiyecek çıkarılmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Teleskopik dağıtıcının kenarına yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ uygularken, teleskopik dağıtıcının keskin kenarları erişime açık olur.

- ▸ Teleskopik dağıtıcının yan ve üst kısmına bir fırça yardımıyla az miktarda yüksek sıcaklığa dayanıklı bitkisel yağ sürünüz.

DİKKAT!

Örn. pişirme kabı veya tel ızgara gibi aksesuarların kıvrılması, teleskopik dağıtıcının hasar görmesine neden olur.

- ▸ Aksesuar her zaman doğru şekilde yerleştirilmelidir.

Aksesuarların, örneğin fırın tepsisi veya ızgara teknesinin eğilmesi, teleskopik dağıtıcıya zarar verir.

- ▸ Aksesuarı her zaman döküm çerçevenin merkezine yerleştiriniz.

Çok ağır nesneler veya çok ağır aksesuarlar zaman içerisinde teleskopik dağıtıcıda hasara neden olabilir.

- ▸ Teleskopik dağıtıcının üzerinde ağır nesneler veya çok ağır aksesuarlar saklanmamalıdır.

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▸ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan tel ızgaranın üstüne koymayınız.

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

Teleskopik dağıtıcının yerleştirilmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Yan çekme rayları, teleskopik dağıtıcının kaldırılması sırasında aniden geri gelir.

- ▸ Teleskopik dağıtıcı yerine oturana kadar tamamen içeri itilmeli ve ardından cihaza yerleştirilmelidir.

1. Pişirme bölümü zeminini çizilmelerden korumak için soğutulmuş pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyulmalıdır.
2. Raf raylarının, sol ve sağ kanatlarda istenen tepsi kademelerine yerleştirilmesi gerekmektedir.
   - – Raf raylarını üst tepsi kademelerine yerleştirmeyiniz.
   - – Çekme rayının öne doğru çekilerek çıkarıldığından emin olunuz.
   - – Raf raylarını ön taraftaki sürgülü ızgaraya oturtunuz.

   → *Şek.* 2
3. Teleskopik dağıtıcıyı dik olarak raf raylarına vidalayınız.
   - – Teleskopik dağıtıcıyı önden hafifçe kaldırınız ve yerine oturtunuz.

   → *Şek.* 3

Teleskopik dağıtıcının çıkarılması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Teleskopik dağıtıcı çok ısınır.
- Sıcak teleskopik dağıtıcıya kesinlikle dokunulmamalıdır.
- Cihaz her zaman soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Yan çekme rayları, teleskopik dağıtıcının kaldırılması sırasında aniden geri gelir.
- Teleskopik dağıtıcı yerine oturana kadar tamamen içeri itilmeli ve ardından cihaza yerleştirilmelidir.

1. Pişirme bölümü zeminini çizilmelerden korumak için soğutulmuş pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyulmalıdır.
2. Teleskopik dağıtıcıyı önden kaldırınız ve sürgülü ızgaradan çıkarınız.
   → *Şek.* **4**

Teleskopik dağıtıcının temizlenmesi

DİKKAT!
Aşındırıcı temizleyiciler, teleskopik tepsinin hasar görmesine neden olur.
- Teleskopik tepsiyi bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Teleskopik tepsiyi deterjanlı suya koymayınız.
- Teleskopik tepsiyi akan suyun altında tutmayınız.

Not: Her kullanımdan sonra teleskopik tepsiyi temizleyiniz.
Aksi takdirde yanmış yağ lekeleri çıkarılamaz.

1. Tüm teleskopik dağıtıcıları pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Çekme rayını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.
   – Çekme rayının üzerindeki yağlama gresi temizlenmemelidir.
   Tercihen çekme rayları içeri sürülü şekildeyken temizlenmelidir.
3. Döküm çerçeveyi uygun bir temizlik maddesi ile temizleyiniz.
   – Nemli bir bezle döküm çerçeveden temizlik maddesini siliniz.
   Uygun temizlik malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

Not: Teleskopik dağıtıcının piroliz ile temizlenmesi önerilmemektedir.
Piroliz işlemi öncesinde teleskopik dağıtıcıyı çıkarmayı unutursanız, yolluklar renk değiştirir ve ses çıkarma özellikleri sergilemektedir. Piroliz işleminden sonra teleskopik dağıtıcıyı çekme ve itme sırasında zorlanma ve daha gürültülü sesler ortaya çıkar. Teleskopik dağıtıcıyı birkaç kez çektiğinizde, duyulan gürültü önemli ölçüde düşer, ama gürültü tamamen yok olmaz.
Piroliz sonrasında kendi kendine yağlanmayı hızlandırmak için, teleskopik dağıtıcıyı bir fırçayla yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ ile yağlayınız.
→ *"Teleskopik dağıtıcının çıkarılması", Sayfa 35*
Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.

Teleskopik dağıtıcının çıkarılması

Piroliz işleminden önce teleskopik tepsiyi çıkarmayı unuttuysanız veya raf raylarını içeri ve dışarı sürerken yüksek sesler duyuyorsanız, teleskopik tepsiyi yüksek sıcaklığa dayanıklı bitkisel yağ ile yağlayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Teleskopik dağıtıcının kenarına yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ uygularken, teleskopik dağıtıcının keskin kenarları erişime açık olur.
- Teleskopik dağıtıcının yan ve üst kısmına bir fırça yardımıyla az miktarda yüksek sıcaklığa dayanıklı bitkisel yağ sürünüz.
- Bir fırça yardımıyla teleskopik dağıtıcının kenarına a üst tarafına b az bir miktar yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ sürünüz, örneğin ayçiçek yağı, Hindistan cevizi yağı veya yer fıstığı yağı.
  → *Şek.* **5**

✔ Raf raylarını birkaç kez içeri ve dışarı sürmeniz durumunda, sesin seviyesi azalır.

Yağlama ile seslerin azaltılması

Raf raylarını içeri ve dışarı çekerken yüksek sesler duyuluyorsa, teleskopik tepsiyi yüksek sıcaklığa dayanıklı bitkisel yağ ile yağlayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Teleskopik dağıtıcının kenarına yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ uygularken, teleskopik dağıtıcının keskin kenarları erişime açık olur.
- Teleskopik dağıtıcının yan ve üst kısmına bir fırça yardımıyla az miktarda yüksek sıcaklığa dayanıklı bitkisel yağ sürünüz.
- Bir fırça yardımıyla teleskopik dağıtıcının kenarına a üst tarafına b az bir miktar yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ sürünüz, örneğin ayçiçek yağı, Hindistan cevizi yağı veya yer fıstığı yağı.
  → *Şek.* **5**

✔ Raf raylarını birkaç kez içeri ve dışarı sürmeniz durumunda, sesin seviyesi azalır.

Teleskopik dağıtıcının çekirdek ısı ölçer ile kullanılması

- Teleskopik dağıtıcıları üst tepsi kademelerinde kullanmayınız.
  Teleskopik dağıtıcılar üst tepsi kademelerinde kullanılırsa çekirdek ısı ölçeri takılamayabilir.

Teleskopik dağıtıcının kızartma tenceresi ile kullanılması

1. Teleskopik dağıtıcıyı en alt tepsi kademesine yerleştiriniz.
2. Döküm çerçeve, çıkarma sistemine tersine yönlü yerleştirilmelidir.
   → *Şek.* **6**
3. Kızartma kabını ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
   → *Şek.* **7**