

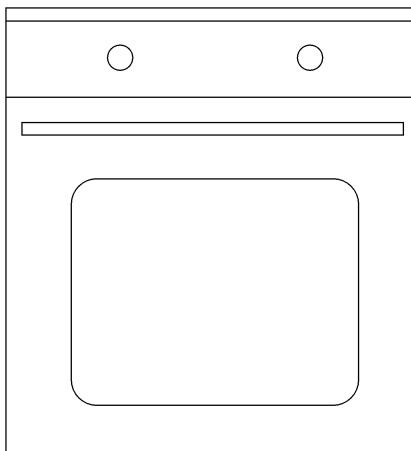
# **Кірістірілген пеш**

Пайдаланушы  
нұсқаулығы

**Bl-ovn**  
Brukerhåndbok

OIM 25602

**Kaksoisuuni**  
Käyttöopas



## **Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!**

Күрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағанызыға ракмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нағижендерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды тольғымен оқып шығыныз және болашакта пайдаланатын анықтама ретінде сактаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырысаныз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттагы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сактаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылыктар көрсетіледі.

### **Белгілердің түсіндірмесі**

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды  
ақпарат немесе пайдалы  
көңестер.



Өмірге және мешікке қатысты  
қауіпті жағдайлар туралы  
ескерту.



Ток согуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Бістық беттер туралы ескерту.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

**1 Кауіпсіздік және қоршаган орта  
туралы маңызды нұсқаулар  
және ескертүлөр 4**

Кауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі.....	4
Өнім қауіпсіздігі .....	5
Дұрыс пайдалану .....	7
Балар қауіпсіздігі.....	7
Ескі өнімді тастау .....	8
Орама материалдарын тастау .....	8

**2 Құрылғыныз 9**

Жалпы шолу .....	9
Буманың құрамы.....	10
Техникалық сипаттамалары.....	11

**3 Орнату 12**

Орнатудан бұрын.....	12
Орнату және косу .....	14
Келешекте тасымалдау .....	16

**4 Дайындық 17**

Куатты үнемдеу бойынша кеңестер .....	17
Алғашқы колдану .....	17
Бастапқы уақытты орнату .....	17
Құрылғыны алғаш рет тазалау .....	18

Бастапқы кыздыру ..... 18

**5 Пешті іске қосу жолы 19**

Пісіру, куыру және грильде дайындауға катастырылған жалпы мәліметтер.....	19
Электр пешін іске қосу жолы.....	19
Жұмыс режимдері.....	22
Пештің басқару құралын іске қосу жолы..	24
Тұймешіктердің құлттау функциясын пайдалану.....	26
Сағатты дыбысты таймер ретінде колдану	26
Тағамдарды пісіру уақытының кестесі .....	27
Грильді іске қосу жолы .....	29
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі.....	29

**6 Күту мен техникалық қызмет  
корсету 30**

Жалпы мәліметтер .....	30
Басқару тақтасын тазарту .....	30
Пешті тазалау.....	30
Пеш есігін алу.....	31
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу .....	31
Пеш шамын ауыстыру.....	32

**7 Ақаулықтарды іздеу және жою33**

## **1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер**

Бұл бөлім жеке жаракттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындауы керек.
- Орнату және жөндедеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандарыға орындауы қажет. Уәкілетті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін

өндіруші жауапты емес.

Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

- Құрылғы булінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге

- тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жуманыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
  - Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
  - Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
  - Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатында орнату керек. Бөлуді құрылыш ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
  - Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты қызады. Электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл

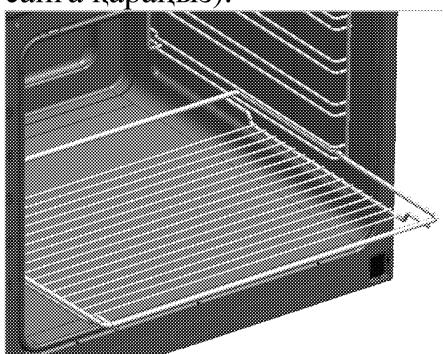
олардың бүлінуіне алып келеді.

- Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеніз. Эйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды үәкілдепті және білікті кіслер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қыздады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстай керек.

- Серпіліс пен қымыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қыздады.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз. Құты ішінде қысым жоғарыладап, құтының жарылуына алып келеді.
- Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бұлдіруі мүмкін.
- Қатты абраziвті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырыйп, бұл шынының сиңуына әкелуі мүмкін.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сым бағыттауыштарына дұрыстап қою  
Сым тор сөресін және/немесе табаны бағыттауышқа дұрыстап қою өте маңызды. Сым тор сөресін екі сырғытпалы жолға салып, тағамды салғанда екі жағыда тең екендігін тексеріңіз (Келесі санға қараңыз).



- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш тұтқасы сұлгі құрғатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сұлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілменіз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірүлі екеніне көз жеткізіңіз.
- Тек осы пеш үшін ұсынылған температура датчигін пайдаланыңыз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындей қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

## Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылыту үшін, сұлгілерді, ыдыс-аяқ сұлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені жылыту мақсатында қолдануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Пешті тағамдарды еріту, пісіру, куыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады..

## Балар қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.

- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ үстәнди. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнаудың болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.
- Есік ашық кезде оған ешбір ауыр затты жүктеменіз және оған балардың отыруына жол берменіз. Ол аударылып кетуі не ілгектері зақымдануы мүмкін.

## **Ескі өнімді тастау**

**Қоғыс өнімдерді лактыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:**



Бұл өнім ЕО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоғыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу танбасы бар.

Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өндөу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоғыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоғыстармен бірге лактыраныз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өндөу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталыктары туралы білү үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

## **RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:**

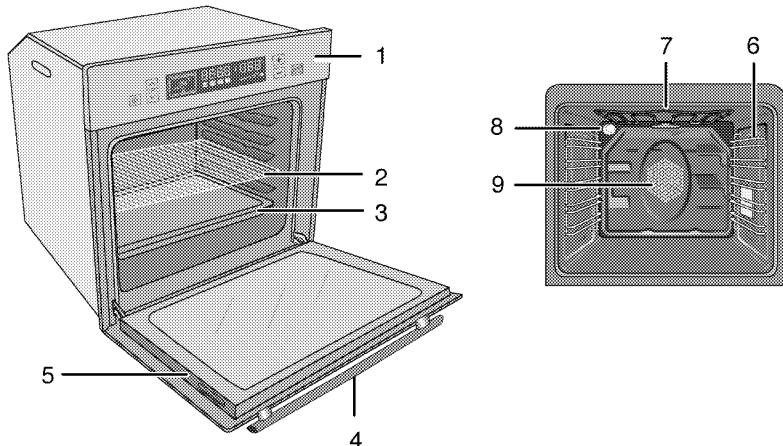
Сіз сатып алған өнім ЕО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның кұрамында директивада көрсетілген зиянды және тыбым салынған материалдар жок.

## **Орама материалдарын тастау**

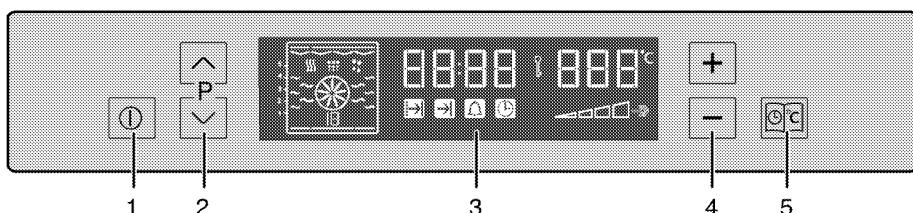
- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың колы жетпейтін қауіпсіз жерге койыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өндөлетін материалдардан жасалған. Қайта өндөлетін қалдық нұскауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

## **2 Құрылғының**

### **Жалпы шолу**



- |   |                 |   |                                                  |
|---|-----------------|---|--------------------------------------------------|
| 1 | Басқару тақтасы | 6 | Сөренің позициялары                              |
| 2 | Сым тор сөрсі   | 7 | Үстіңгі қыздыру элементі                         |
| 3 | Таба            | 8 | Шам                                              |
| 4 | Тұтка           | 9 | Желдеткіш моторы (артқы болаттан жасалған табан) |
| 5 | Eciri           |   |                                                  |



- |   |                                                    |
|---|----------------------------------------------------|
| 1 | КОСУ/ӨШІРУ түймесі                                 |
| 2 | Бағдарламаны таңдау түймешігі                      |
| 3 | Дисплей                                            |
| 4 | Температуранны және уақытты арттыру/азайту түймесі |
| 5 | Мәзір түймесі                                      |

## **Буманың құрамы**

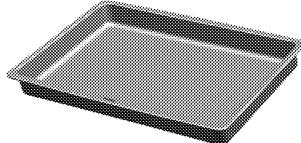


Жабдықтар құрылғының үлгісіне  
карай түрлі болуы мүмкін.  
Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген  
кеібір жабдық осы құрылғыда  
болмауы мүмкін.

### **1. Пайдаланушы нұсқаулығы**

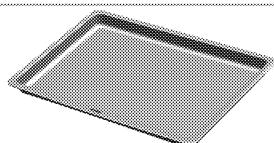
### **2. Терен тұтбі қанылтыр таба**

Ұннан жасалған тағамдарды пісіруге,  
улken бөлікті тағамдарды қуыруға,  
шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде  
ағатын майды жинау үшін  
пайдаланылады.



### **3. Ұн тағамдарын пісіруге арналған жайпақ таба**

Тәттілер мен пішінән секілді ұннан  
жасалатын тәтті тағамдар үшін  
пайдаланылады.



### **4. Сым тор сөрсі**

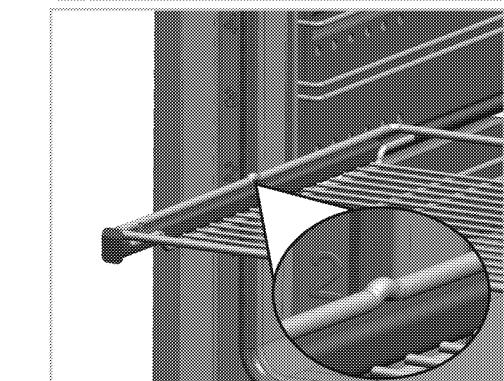
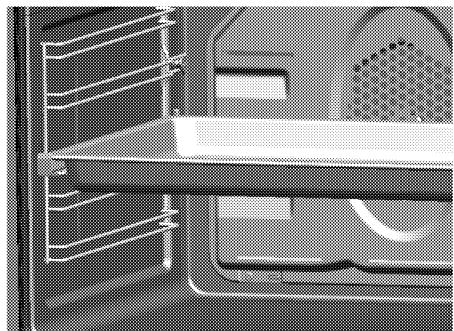
Қуыруға арналған және тағамдарды  
калыпта пісіру, қуыру және әзірлеу  
кезінде қажетті сөрөгге қою үшін  
пайдалылады.



### **5. Сым тор сөрсі мен жайпақ қанылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою**

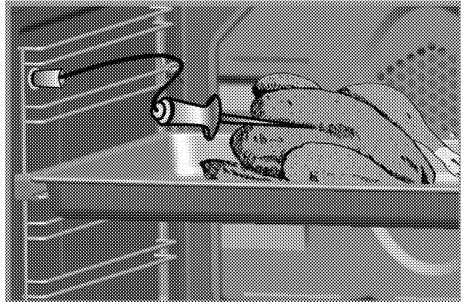
Сырғытпалы бағыттауыштар табалар  
мен сым тор сөрсін оңай орнатуға және  
шығаруға мүмкіндік береді.  
Табалар мен сым тор сөрсін  
сырғытпалы бағыттауыштармен  
пайдаланғанда, таба мен сым тор

сөрениң шеттері сырғытпалы  
бағыттауыштардың артқы болігіне  
орналасқан қадауыштарға сүйеніп  
тұрғанын тексерініз.



### **6. Ет датчигі**

Ет тағамдарын пісіргенде оны жұка  
және ұзын соңын етке сұғып, екінші  
соңын жақтаудың бүйір  
кабырғасындағы тесікке бекітіп,  
тағамды жұмсақ етіп пісіреді.



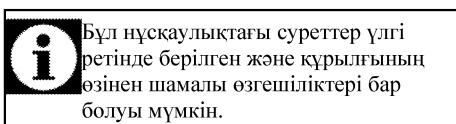
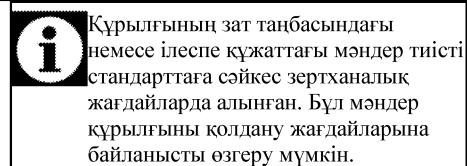
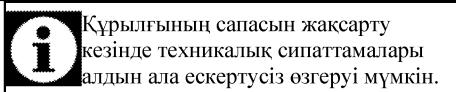
## Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынбалының қуат	3,1 кВт
Сактандырғыш	мин. 16 А
Сым түрі / қимасы	H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Сым ұзындығы	ен жоғ. 2 м
Сыртқы көлемдері (бийктігі / ені / терендігі)	595 мм/594 мм/567 мм
Орнату көлемдері (бийктігі / ені / терендігі)	**590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Басты пеш	<b>Бірнеше функциялы пеш</b>
Ішкі шамы	15/25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

# Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тақтасындағы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төмөнгі-жоғарғы қыздырғыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) комегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.

Куат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылғыда бар не жоқтығына байланысты төмөнде көрсетілген артықшылыктарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.

\*\* бөлімін қараныз. *Орнату, Бет 12.*



### 3 Орнату

Күрылғыны күші бар қагидаларга сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жок кіслермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жаупапты емес.



Орынды және электр кондырғыларын дайындау – тұтынушы жаупкершілігінде.

- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық кабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді ( (кем дегенде 100 °Ц) болуы қажет.
- Ас бөлме шкафтары тегіс жерде орнатылып, бекітілуі қажет.
- Пештің астынғы жағында тартпа жәшігі бар болса, пеш пен тартпа жәшігі арасында сөре орнатылуы қажет.
- Күрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.



#### ҚАУІПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



#### ҚАУІПТІ:

Орнатпас бұрын, өнімде кемпіліктер жогына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаныз.  
Закымданған өнімдер басыңыза  
қауіп-катер төндіруі мүмкін.



Күрылғыны тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жаңына орнатпаныз. Күрылғыдан шығатын ыстық салқындардың күрылғылардың электр қуатын тұтынуын жоғарлатады.



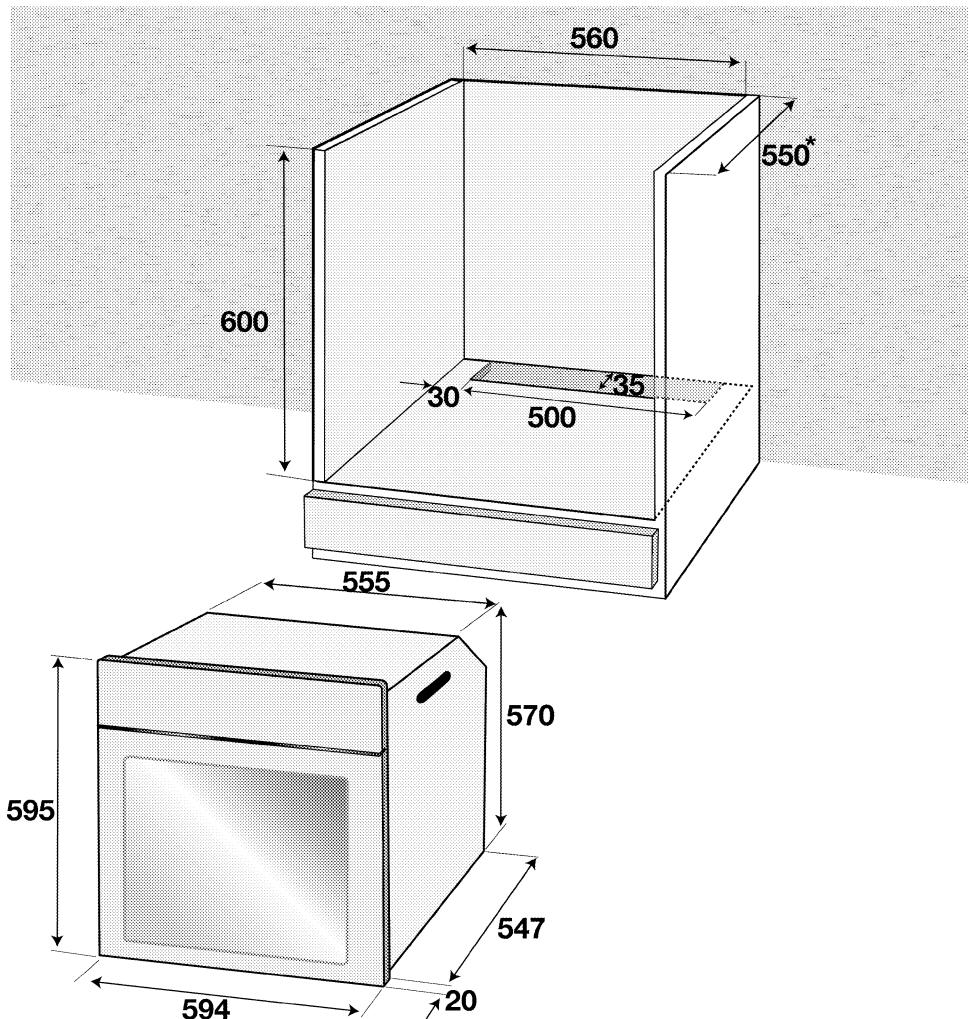
Есікті және/немесе тұтқаны күрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін пайдалануга болмайды.



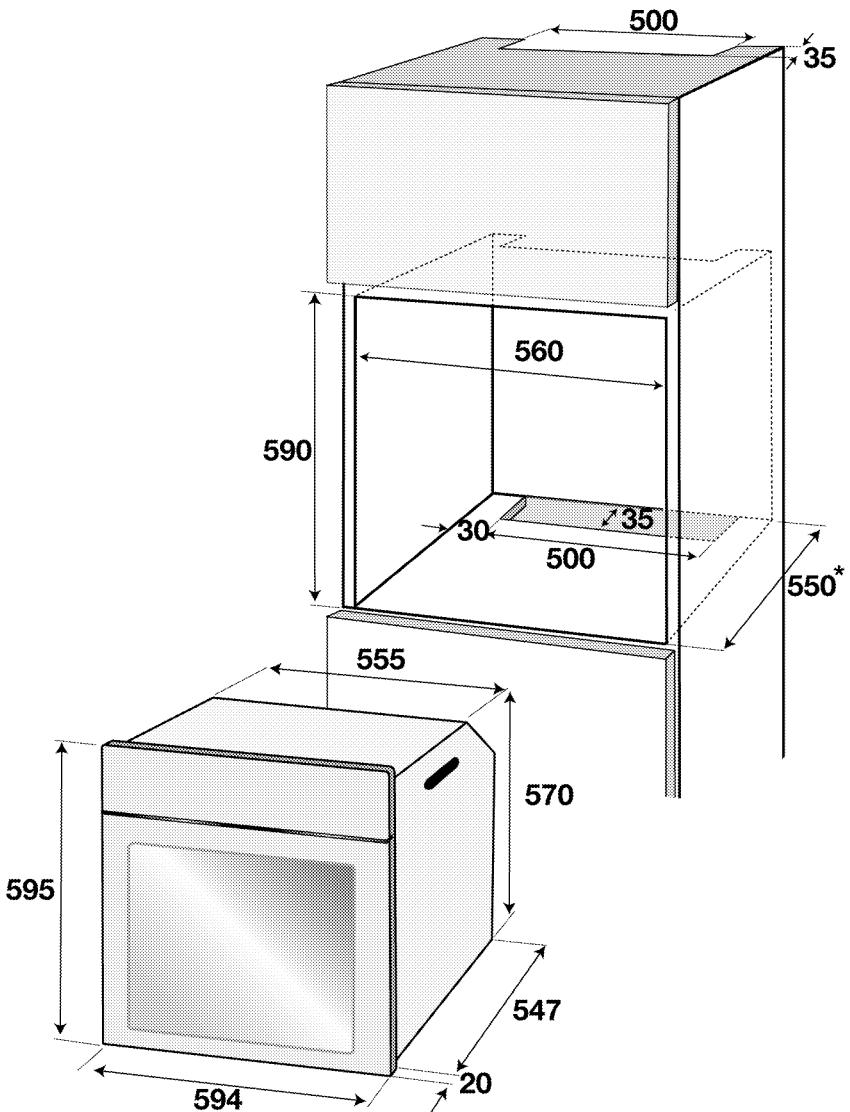
Егер күрылғыда сым тұтқалар бар болса, күрылғыны жылжыткан соң тұтқаларды артқа бүйірлік кабыргаларға қараң итеріңіз.

### Орнатудан бұрын

Күрылғы сауда бар ас бөлме шкафтарында орнату үшін арналған. Ас бөлме кабыргалары мен жиһазы және күрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті караныз (өлшемдер мм-де)



\* МИН.



\* мин.

### Орнату және косу

- Күрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және косу кажет.

### Электрикалық жалғау

Күрылғыны жерге косылған, қуаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген маглұмматтарға сәйкес келетін

тегегішпен коргалған розеткага/желіге жалғаныз. Күрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге косу орнатылымын белгіліті электр маманы орындауды қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге косу орнатуласызыз күрылғыны пайдалануга байланысты туындаған ақаулықтар үшін біздің компаниямыз жауапты болмайды.



### ҚАУІПТІ:

Құрылғының қуат берілу жабдығына үәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Үәкілетті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алыны мүмкін ақаулықтар үшін ондіруші жауапты емес.



### ҚАУІПТІ:

Қуат сымы қысылған, майыскан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындей жерде орналасуы қажет. Бұлған қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының согу, қыска тұйықталу немесе орт қаупі бар!

- Желіге жалғау үлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Тұр белгісін көрүүшін, алдыңғы есікті ашыныз.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



### ҚАУІПТІ:

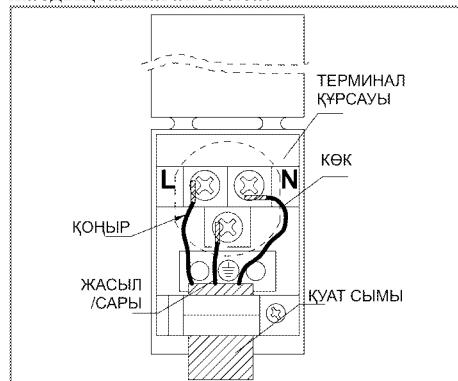
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

### Қуат сымын қосу

- Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегендеге 3мм түйіспелі сандылауымен (балқымалы сактандырыш, корғашу желілік ажыратқыштар, түйіктаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орынданама құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде корғаныстық ажырату құралын пайдалануға кенес беріледі.

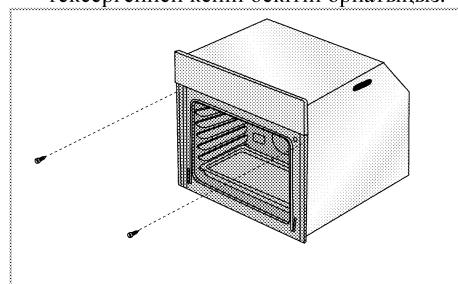
### Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:



- Бір фазалық қосылым үшінсіздарды** төменде көрсетілгендей жалғаңыз:
- Қоныр/Кара сым = L (Фаза)
- Кек/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)

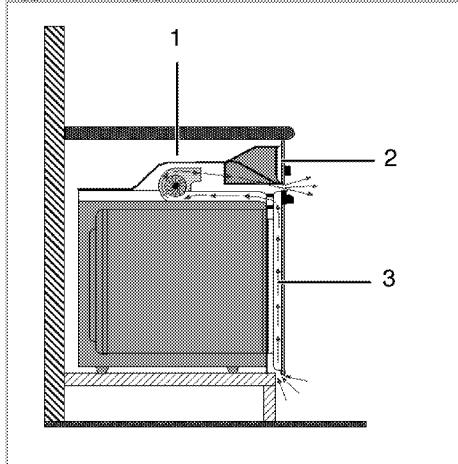
### Өнімді орнату

- Пешті шкафтын ішіне сырғытып салыныз да, қуат сымы закымданбағанын және/немесе қысылып қалмаганын тексергеннен кейін бекітіп орнатыныз.



Пешті суретте көрсетілгендей 2 бұрандамен бекітініз.

## Салқындағыш желдеткіші бар құрылғылар үшін



- 1 Салқындау желдеткіші
- 2 Басқару тақтасы
- 3 Eciri

Іштетілген салқындау желдеткіші іштетілген шкафтыда және құрылғының алдында салқындаатады.

**i** Салқындау желдеткіші пеш өшірілген соң 20-30 минуттай жұмыс істеп тұрады.

## Соңғы тексеру

1. Куат сымын жалғап, өнімнің тежегішін іске қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

## Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы корабын сактап, өнімді соның ішінде тасымалданызы. Қораптағы нұсқауларды орынданызы. Бастапқы корап болмаса, өнімді көпіршікті орамага немесе калың қорапқа салып, тығыздап оранызы.
- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науаның пеш есігін зақымдамауы үшін, науалардың калпымен бірдей орналасқан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін капталындағы кабырғага біріктіріп оранызы.
- Өнімді козғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе ұстатқышын колданбаңыз.



Құрылғы үстінен ешқандай заттар  
көймаңыз және оны тігінен  
жылжытыңыз.



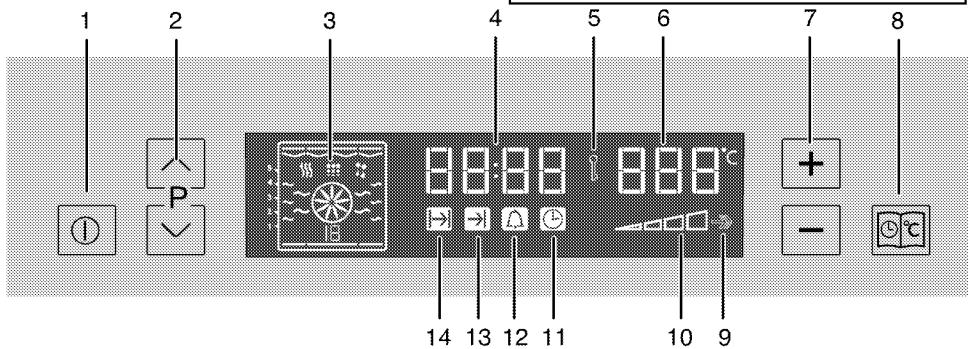
Тасымалдау кезінде туындаған болуы  
мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде  
ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

## 4 Дайындық

### Қуатты үнемдеу бойынша көмектесер

Келесі акпарат осы құралды коршаган ортага зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пештің ішінде күнгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыңыз, себебі олар ыстыкты жаксы откізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларапында кенес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала кыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша берменіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге тырысыныз. Тағамды сымды сөреге пісіру ыдыстарын қою арқылы әзірлеуге болады.



- 1 ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
- 2 Бағдарламаны таңдау түймешігі
- 3 Функция дисплей
- 4 Қазіргі уақыт индикаторы ерісі
- 5 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 6 Температура индикаторы ерісі
- 7 Температуранны-Уақытты реттеу түймешігі (+ және -)
- 8 Мәзір түймесі
- 9 Күштейткіш белгісі (тез алдын ала кыздыру)
- 10 Пеш ішінің температурасы белгісі
- 11 Сағат белгісі
- 12 Дабыл белгісі
- 13 Пісіру уақытының соңы белгісі
- 14 Пісіру уақыты белгісі

- Бірнеше тағам әзірлейтін болсаңыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісіріңіз. Пештің кайта кыздырудың кажеті болмайды.
- Пешті пісіру уақыты аяқталар алдында бірнеше минут бұрын өшіру арқылы қуатты үнемдеуге болады. Пештің есігін ашпаңыз.
- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыныз.

### Алғашқы қолдану

#### Бастапқы уақытты орнату

- '11' сағат белгісі пеш бірінші рет пайдаланылған кезде іске қосылады. Уақытты орнату үшін, '+' (7) немесе '-' түймесін жайлап басыныз.

Бір түймені басып тұрғанда, минуттер жылдам азаяды немесе көбейеді.

Ағымдағы уақыт орнатылмаган болса, уақыт параметрі 12:00 көрсеткішінен бастап көбейеді/жогарылады.  
Ағымдағы уақыттың орнатылмағанын көрсету үшін, '11' белгісі жаңған күйінде калады. Уақыт орнатылған соң, бұл белгіше жогалады.

#### Артынша уақытты реттеу

1. Мәзір түймесін (8) қыска уақыт аралықтарында Сағат белгісі (11) косылғанша басып тұрыңыз.
2. Уақытты орнату үшін, + немесе -(7) түймесін жайлап басыңыз.



Қуат көзі ажыратылса, ағымдағы уақыт параметрлері сакталмайды. Оны қайта реттеу кәжет болады. Пештің қандай да бір функциялары пайдаланылып жатқанда ағымдағы уақытты өзгерту мүмкін емес.

### Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейір жуғыш заттарды немесе тазалагыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш үнтектарын/кремдерін немесе кез-келген откір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сұртің және матамен күрфатыңыз.

### Бастапқы қыздыру

Өнімді 30 минуттай қыздырып, ажыратыңыз. Осылайша, кез келген өндірістік калдықтар немесе кабаттар жаңын кетеді және жойылады.



#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алып келеді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанағыларды, пештің ішкі боліктерін, ысытқыш боліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Тағамды пешке салар немесе пештен шығарап кезінде әрқашан ыстықка төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.

### Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Static (Тұракты) бағытын таңдаңыз.
4. Ен жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19* болімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып койыңыз.
6. Пешті ажыратыңыз; *Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19* болімін қараңыз

### Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алыңыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ен жоғарғы грильдеу қуатын таңдаңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 29* болімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; *Грильді іске қосу жолы, Бет 29* болімін қараңыз



Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы тұтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тұтін мен иісті кетіру үшін болме дұрыс желдетілетінін тексерініз. Шығып жатқан тұтін мен иісті тікелей жүтудан сак болыныз.

## 5 Пешті іске қосу жолы

### Пісіру, күшіру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Әстық беттер жануға алып келді! Күрүлгі жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанағыларды, пештің ішкі боліктерін, ысытышты боліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



#### ҚАУІПТІ:

Пеш есігін абайлап ашының, себебі бу шығып кетуі мүмкін.

Шығып жатқан бу колдарынызды, бетініңді және/немесе көздерінді құйдіру мүмкін.

### Пісіруге арналған кенестер

- Күйдірмейтін құралмен капталған металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ыстыққа төзімді силиконды қалыптарды пайдаланыңыз.
- Сөредегі бос орынды колданыңыз.
- Пісіру қалпын сөренің оргасына қойыңыз.
- Пешті немесе грильді коспас бұрын сөренің дұрыс жағдайын таңдаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеніз.
- Пеш есігін жабық ұстаңыз.

### Күшіруға арналған кенестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауыкты және үлкен болікті еттерді лимон шырыны және кара бұрыш секілді қатыктарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жогарлатады.
- Сүйекті еттерді күшіру үшін бірдей молшердегі сүйексіз еттерді күрғанмен салыстырганда 15-тен 30-ка минутка дейін ұзақтықта уақыт кетеді.
- Ет жуандығының әрбір сантимері пісіру уақытының 4-5 минутын талап етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутка калдырыныз. Шырын күшірлігін еттінен

жаксырап тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.

- Балық ыстыққа төзімді жайпак тақтага ортанды немесе төмөнгі сореге койылуы қажет.

### Грильде дайындауға арналған кенестер

Ет, балық және құс еті грильде дайындалғанда, олар тез қызарады, үстінгі қабықшасы жаксы болып, кеүіп кетпейді. Жайпак боліктер, ет істіктері мен жінішке шұжықтарды әсіресе қызанак және кияр секілді құрамында суы көп көкністермен грильде дайындауға болады.

- Боліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренің үстіне немесе астында сым тор сөрекі бар жайпак табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырығыштың көлемінен аспауы қажет.
- Гриль бар сым тор сөренің үстінде жайпак табаны пештің қажетті дейгейіне қойыңыз. Грильді сым тор сөреде дайындал жаткан болсаныз, төмөнгі сөрек майды жинастын жайпак таба қойыңыз. Тазалау онай болу үшін, табага шамалы су құйыңыз.

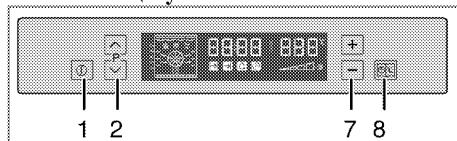


Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тузырады. Грильде дайындауға арналған тағамдар ғана карқынды гриль ыстығына жарамды.

Тағамды грильдің артқы жағына карай тым алысқа қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отка тиуі мүмкін.

### Электр пешін іске қосу жолы

#### Пешті іске қосу жолы

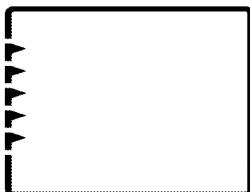


- 1 КОСУ/ӨШІРУ түймесі
- 2 Бағдарламаны таңдау түймешігі
- 7 Температуранны және уақытты арттыру/азайту түймесі
- 8 Мәзір түймесі

1. Пешті қосу үшін, Қосу/өшіру түймесін (1) 1секунд басып тұрыңыз.

### Температуралы және жұмыс режимін таңдау

Пеш іске қосылғаннан кейін, бос функция дисплейі көрсетіледі.



Дисплей осы режимде тұрғанда, пісіру уақытын, пісірудің аякталу уақытын және Құшайткіш (жылдам алдын ала қыздыру) функциясын орнатуға болады.



Бұл экранда ешқандай пеш параметрі жасалмаса, пеш 10 секундан кейін автоматты тұрде өшеді.

1.  $\wedge$  немесе  $\vee$  (2) түймесін басу арқылы қажетті жұмыс режимін таңдаңыз.
2. Қажетті температуралы орнату үшін, '+' немесе '-' пернелерін (7) басыңыз.



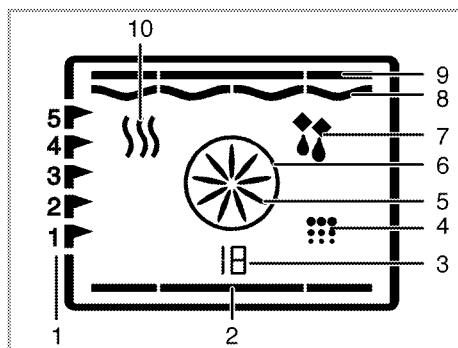
Мағына аспа-жалаптызу етеді, сендер кілтті тоқтатсандар.

» Пеш қажетті функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температуралы орнатылған температурага дейін арттырады.  
» Белсенді қыздырығыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейіндегі көрсетіледі.

» Егер температура алдын орнатылмаган болса, температура экранында орнатылған функция үшін ұсынылатын температура көрсетіледі.

### Функция кестесі:

Функция кестесі пешті пайдалануға болатын функцияларды және олардың сәйкес ен жоғары және төмен температураларын көрсетеді.



1 Сөренің позициялары

2 Төмөнгі қыздырығыш

3 Функция номірі

4 Тазалау орны

5 Қосымша желдеткіш

6 Қосымша қыздырғыш

7 Желдеткіш жағдайымен жұмыс істөу

8 Гриль қыздырығышы

9 Жоғарғы қыздырғыш

10 Жылы ұстай



Функциялар құрылғы ұлғасіне байланысты өзгереді.

Функция кестесі	Ұсынылатын температура (°C)	Температура ауқымы (°C)
Статикалық	200	40-280
Статикалық +	175	40-280
Желдеткіш	180	40-280
Желдеткішпен қыздыру	180	40-280
3D	205	40-280
Пицца	210	40-280
Тольық грильдеу	280	40-280
Гриль	280	40-280
Желдеткішпен қыздыру - баю	180	40-280
Астынан қыздыру	180	40-220
Жылы ұстай	60	40-100



Жылы ұстадан басқа ен ұзак реттелетін пісіру уақыты қауіпсіздік мақсатында 6 сағатпен шектелген. Қуат берілуінің тоқтауы себебінен бағдарлама жұмысы тоқтайты. Пешті кайта бағдарламалау қажет.



Кез келген лайықтауларды жасау кезінде, тиісті белгілер бейнебетте жыпсылықтай бастайды.



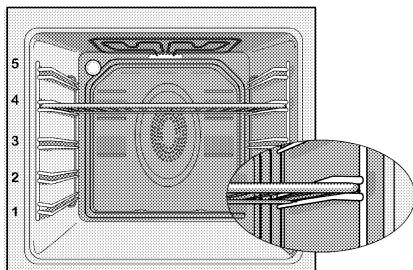
Пеш кандайда бір функцияны орындан жатқанда немесе жартылай автоматты не толык автоматты бағдарлама косылғанда ағымдағы уақытты орнату мүмкін емес.



Пеш өшірул болса да, пеш есірі ашық болғанда пеш шамының жарықтары косылады.

### Электр пешін өшіру

Пешті өшіру үшін, Қосу/өшіру пернесін (1) 2секунд базып тұрыныз.



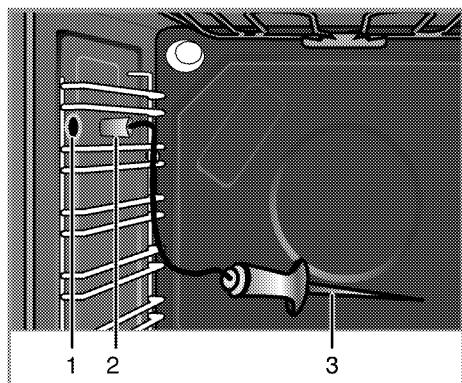
### Сөре орындары (Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін)

Сымнан жасалған текшени бүйірдегі сөреге дұрыс қою ете манызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сөрелердің арасына суретте көрсетілгендей салынуы керек.

Сымнан жасалған текше пештің артқы қабыргасына қарама-қарсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымнан жасалған текшени сөренің алдынғы болігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.

#### Ет датчигін пайдалану

1. Пешті белгілі бір функцияга және температурага орнатқаннан кейін ет датчигі істігін (2) жақтаудың бүйір қабыргасындагы үяға (1) орнатыңыз.



- 1 Ет датчигінің үясы
- 2 Ет датчигін жалғау істігі
- 3 Ет датчигінің соны



Ет датчигі жұмыс істейу үшін пешті белгілі бір функцияны және температураны орнату керек.

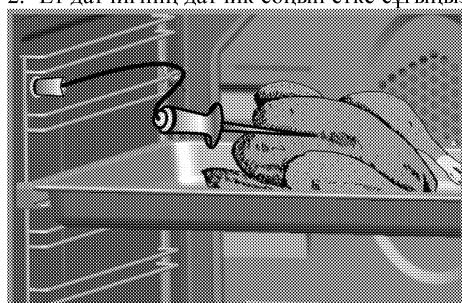


Ет зонды таңбасы үздік көрсетілетін функциялардың жұмысы кезінде ет зонды белсенді болады.



Егер ет датчигін пайдаланбай тұрып пеш таймерін белгілі бір пісіру уақытына орнатқан болсаныз, бұл уақыт параметрі ет датчигін жалғағанда, автоматты түрде болдырылмайды.

2. Ет датчигінің датчик сонын етке сұғыныз.



» Жалғағанда пеш ет датчигін автоматты түрде анықтайды, сойтіп температура көрсеткіш өрісінде **P75** жазуы пайда болады. Ет датчигі ет ішіндегі температура орнатылған температурага жеткенін автоматты түрде анықтайды, содан кейін пешті өшіреді.



Егер температура көрсеткіш өрісінде Р75 жазуы пайда болмаса, жалғау істігі ұсына берік орнатылғаның тексеріңіз.

- Ұсынылған ет датчигі температурасы — 75 °C. 40 мен 99 °C арасындағы қалаган температуралы орнату үшін + немесе - (7) түймесін басыңыз.
- Егер пісіру аяқталмай тұрып, ет датчигін алсаңыз, пеш алдында орнатқан функция және температуралың жұмыс істей береді.
- Әр пайдаланудан кейін ет датчигін ылғалды сұлғімен тазалаңыз және күрғак сұлғімен сұртіңіз.



Егер ет датчигін датчик соңын етке сұқпастан пайдалансаңыз, датчик соңы пеш ішіндегі температуралы аныктайтыңды және орнатылған температуралы жеткенде пешті өшіреді. Бірақ, ет датчигіне 250 °C немесе одан жоғары температура есептіңде, оның датчигі жөнделмейтіндей закымдалады.

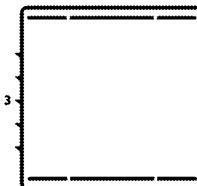
Әзірлеу деңгейі	Ет өзегінің температурасы (°C)
Оте сирек	55-59
Сирек	60-62
Орташа сирек	63-70
Орташа	71-76
Жақсы	77-81
Оте жақсы	≥82

\* Тамак қауіпсіздігі үшін ет (қызыл ет және ак ет) өзегінің (ен салқын нүктө) кемінде 72°C-ка жетуі ұсынылады.

### Жұмыс режимдері

Осы жерде көрсетілген жұмыс режимдерінің реті сіздің үлгіізден өзгеше болуы мүмкін.

#### 1. Жоғарғы және төменгі қыздыру

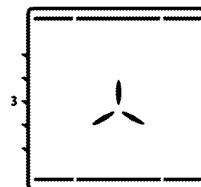


Тағам үстінен және астынан да бір уақытта қыздырылады. Мысалы, бұл

торттар, наң өнімдері немесе пісіру кальпының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ынғайлыш болады. Тек бір табамен пісіру.

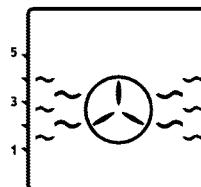
Ынғайлыш сөре позициясы экранда көрсетіледі.

#### 2. Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру



Төменгі және жоғарғы қыздырыштармен қыздырылатын ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бір табамен пісіру.

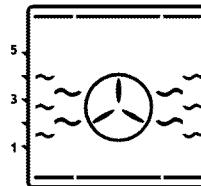
#### 3. Желдеткішпен қыздыру



Артқы қыздырышпен қыздырылатын жылы ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бұл тағамдарды әр түрлі сөре деңгейлерінде әзірлеу үшін ынғайлыш және әдette алдын ала қыздыруды талап етпейді. Бірнеше табамен пісіру үшін колайлы.

Пеш есігі ашық болғанда, желдеткіш моторы іште ыстық ауаны ұстап тұру үшін іске косылмайды.

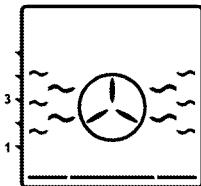
#### 4. "3D" функциясы



Үстінен, астынан және желдеткіштің комегімен қыздыру іске косылады.

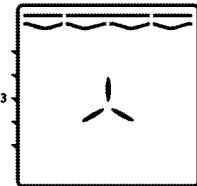
Тағам барлық жағынан біртекті және тез пісіріледі. Тек бір табамен пісіру.

## 5. Пицца функциясы



Астынан және жедеткіштің көмегімен қыздыру іске қосылады. Пицца пісіру үшін ынғайлы.

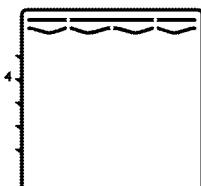
## 6. Толық грильдеу+жедеткіш



Толық грилдеу құралымен қыздырылған ыстық ауа жедеткіш арқылы пештің ішінде жылдам таралады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ынғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температуралы ең жоғары деңгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен сон, тағамды айналдырыңыз.

## 7. Толық грильдеу

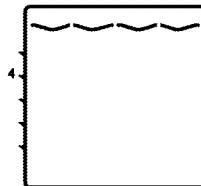


Пештің төбесіндегі үлкен грильдеу құралы қосылады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ынғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температуралы ең жоғары деңгейге орнатыңыз.

- Грильдеу уақытын жартысы өткен сон, тағамды айналдырыңыз.

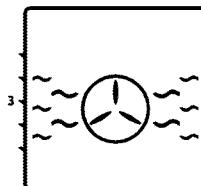
## 8. Гриль



Пештің төбесіндегі кішкентай грильдеу құралы қосылады. Гриль және сәл күйдірлген қытырлак тағамдар дайындау үшін ынғайлы.

- Грильдеу үшін, кіші не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температуралы ең жоғары деңгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен сон, тағамды айналдырыңыз.

## 9. Баяу пісіру/Эко жедеткішпен қыздыру



Куатты үнемдеу үшін, 160-220°C температура ауқымында "Жедеткішпен қыздыру" функциясымен қыздырудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Алайда, пісіруге сәл көбірек уақыт кетеді.

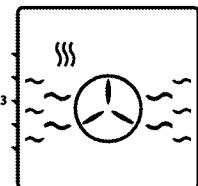
Осы функцияға катысты пісіру уақыттары "Баяу пісіру/Эко жедеткішпен қыздыру" кестесінде көрсетілген.

## 10. Астынан қыздыру

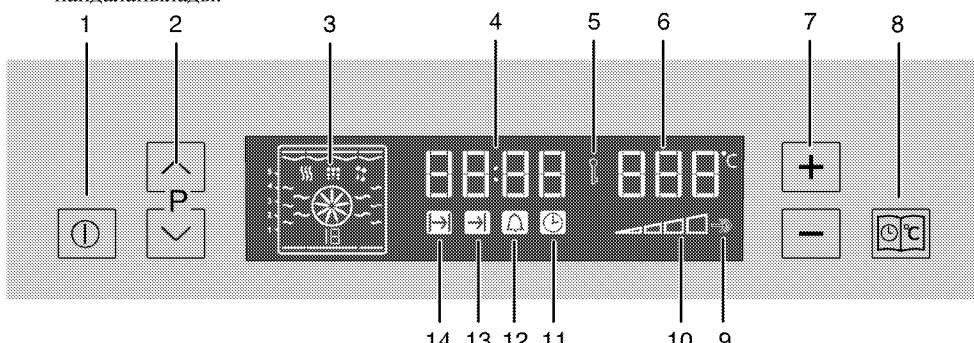


Тек төмөннен кыздыру функциясы іске қосылған. Бұл пицца және осыған үқсас тағамдарды төмөннен кыздыру үшін ыңғайлы.

## 11. Жылы ұстая



Асты ұсынуға әзір температурада ұзак уақыт бойы жылы ұстая үшін пайдаланылады.



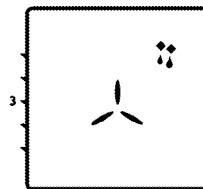
- 1 ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
- 2 Бағдарламаны таңдау түймешігі
- 3 Функция дисплей
- 4 Казіргі уақыт индикаторы орісі
- 5 Түймешіктерді құлттау белгісі
- 6 Температура индикаторы орісі
- 7 Температуралы-Уақытты реттеу түймешігі (+ және -)
- 8 Мәзір түймесі
- 9 Күштейткіш белгісі (тез алдын ала кыздыру)
- 10 Пеш ішінің температурасы белгісі
- 11 Сагат белгісі
- 12 Дабыл белгісі
- 13 Пісіру уақытының соны белгісі
- 14 Пісіру уақыты белгісі

## Жартылай автоматты жұмыс режимін іске қосу

Бұл жұмыс режимінде пеш іске қосулы (пісіру уақыты) болатын уақыт ұзактығын лайықтауға болады.

1. Пешті қосу үшін, Қосу/өшіру түймесін (1) басыңыз.

## 12. Желдеткішпен жұмыс істеу



Пеш кыздырылмайды. Тек пеш (артқы қабырғасындағы) іске қосулы болады. Мұздатылған түйіршікті тағамды бауу болме температурасында еріту және пісірілген асты сұту үшін жақсы.

## Пештін басқару құралын іске қосу жолы

2. ⌂ немесе ⌂ (2) түймесін басу арқылы қажетті жұмыс режимін (функцияны) таңдаңыз.
3. Пеш қосулы болғанда, Пісіру уақыты белгісін (14) белсендіру үшін, Мәзір түймесін (8) кыска аралықпен басыңыз.
4. Пісіру уақытын орнату үшін "+" немесе "-" түймешіктерін (7) басыңыз.
- » Пісіру уақыты орнатқаннан кейін, Пісіру уақытының белгісі (14) жаңып тұрады.
5. Тағамды пештін ішіне салыңыз.
6. Пісіру температурасын орнату үшін "+" немесе "-" түймешіктерін (7) басыңыз.
- » Пеш орнатылған температурамен ысып, осы температуралы таңдаған пісіру уақытының сонына дейін сактап тұрады.
- Пісіру процесі кезінде, пештің шамы жаңып тұрады.



Ішкі пеш температура белгісінің (10) барлық сегменттері пеш орнатылған температуралы жеткенде қосылады.

- Пісіру процесі аяқталған соң, "End" (Соны) белгісі бейнебетте пайда болып, дыбыс белгісі шығады.
- Дабылды өшіру үшін, Мәзір (8) немесе Косу/Өшіру (1) пернесін басыңыз.  
» Дабыл өшіріліп, пеш автоматты түрде сөнеді де, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

### **Толық автоматты жұмысты қосу**

Бұл жұмыс режимінде пісіру уақыты және пісіру уақытының аяқталуын реттеуге болады.

- Пешті қосу үшін, Косу/Өшіру пернесін (1) басыңыз.
- ↖ немесе ↘ (2) түймесін басу арқылы қажетті жұмыс режимін таңдаңыз.
- Мәзір пернесін (8) қыска аралықпен Пісіру уақыты белгісі (14) қосылғанша басып тұрыңыз.
- Пісіру уақытын орнату үшін "+" немесе "-" (7) түймешіктерін басыңыз.  
» Пісіру уақыты орнатқаннан кейін, Пісіру уақытының белгісі (14) жаңып тұрады.
- Мәзір пернесін (8) қыска аралықпен Пісіру уақытын аяқталуы белгісі (13) қосылғанша басып тұрыңыз.
- Пісірудің аяқталу уақытын орнату үшін "+" немесе "-" (7) түймешіктерін басыңыз.  
» Пісірудің аяқталу уақытын орнатқаннан кейін, Пісіру уақытының аяқталуы белгісі (13) жаңып тұрады.
- Тағамды пештің ішіне салыңыз.
- Пісіру температурасын орнату үшін "+" немесе "-" түймешіктерін (7) басыңыз.  
» Пеш таймері пісірудің басталу уақытын орнатылған пісірудің аяқталу уақыты пісіру уақытын шегеру арқылы автоматты түрде есептейді. Таңдалған жұмыс режимі пісірудің іске қосылу уақыты келгенде қосылып, пеш белгіленген температурамен қызды. Ол осы температуралы пісірудің аяқталу уақытына дейін ұстап тұрады. Пісіру процесі кезінде, пештің шамы жаңып тұрады.



Ішкі пеш температура белгісінің (10) барлық сегменттері пеш орнатылған температурага жеткенде қосылады.

- Пісіру процесі аяқталған соң, "End" (Соны) белгісі бейнебетте пайда болып, дыбыс белгісі шығады.
- Дабылды өшіру үшін, Мәзір (8) немесе Косу/Өшіру (1) пернесін басыңыз.  
» Дабыл өшіріліп, пеш автоматты түрде сөнеді де, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі. Пештің шамы қосылады.



Орнатқаннан кейін, жартылай автоматты немесе автоматты бағдарламаны қайтару керек болса, пісіру уақытын қайта орнату керек болады.

### **Жылдам қыздыру бағдарламасын орнату (Жылдам алдын ала қыздыру)**

Пешті қажетті температурага жылдам жеткізу үшін, Жылдам қыздыру (Жылдам алдын ала қыздыру) функциясын пайдаланыңыз.

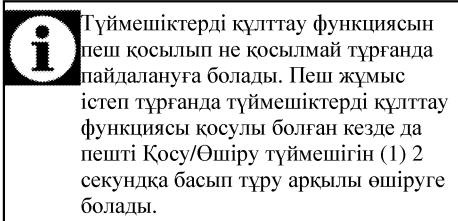


Жылдам қыздыру функциясын тек пеш қосулы кезде таңдау мүмкін болады. Жылдам қыздыру функциясын еріту және тазалау позициярында таңдау мүмкін емес. Жылдам қыздыру параметрлері қуат өшіп калған жағдайда өшіп калмайды.

- Мәзір пернесін (8) қыска аралықпен Жылдам қыздыру (Жылдам алдын ала қыздыру) белгісі (9) қосылғанша басып тұрыңыз.  
» "OFF" белгісі бейнебетте пайда болады..
- Жылдам қыздыру функциясын қосу үшін, "+" түймесін (7) басыңыз.  
» Жылдам қыздыру функциясы қосылған соң, 'On' (Косулы) белгісі экранда көрсетіліп, Жылдам қыздыру белгісі жаңып тұрады.  
» Қажетті температурага жеткен бойда Жылдам қыздыру белгісі өшіп, пеш Жылдам қыздыру функциясына дейін орнатулы болған функцияға қайтарылады.
- Жылдам қыздыру функциясын ажырату үшін, Мәзір пернесін (8) қыска аралықпен Жылдам қыздыру белгісі (9) қосылғанша басыңыз.  
» On (Косулы) белгісі бейнебетте пайда болады.
- Жылдам қыздыру функциясын ажырату үшін, "-" түймесін (7) басыңыз.

» "OFF" белгісі бейнебетте пайда болады..  
**Тұймешіктерді құлттау функциясын пайдалану**

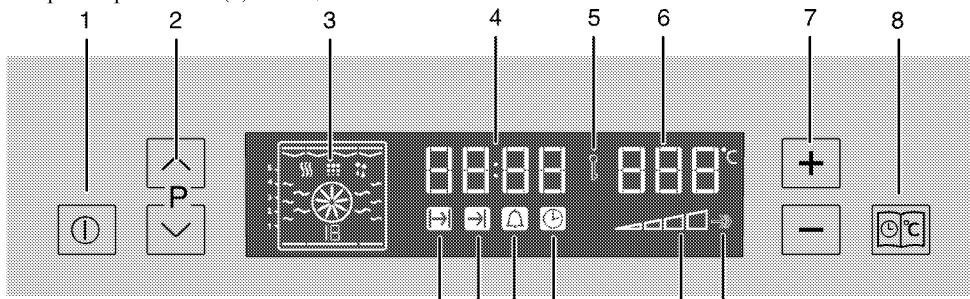
**Тұймешіктерді құлттау функциясын косу**  
Пешті қолдануды Тұймешіктерді құлттау функциясын колдану арқылы жол бермеуге болады.



1. Тұймешікті (8) қыска аралықпен Тұймешіктерді құлттау белгісі (5) қосылғанша басып тұрыңыз.  
» **AUTO** белгісі бейнебетте пайда болады..
2. '+' тұймешігін (7) тұймешіктерді құлттау функциясын косу үшін басыңыз.  
» Тұймешіктерді құлттау функциясы қосылған соң, "**On**" (Косулы) белгісі бейнебетте пайда болып, Тұймешіктерді құлттау белгісі жаңып тұрады.

### **Тұймешіктерді құлттау функциясын ошіру**

1. Тұймешіктерді құлттау белгісін (5) косу үшін тұймешікті (8) басыңыз.

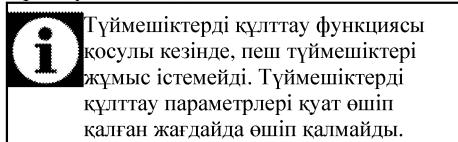


- |   |                                                   |    |                                           |
|---|---------------------------------------------------|----|-------------------------------------------|
| 1 | ҚОСУ/ӨШІРУ тұймесі                                | 8  | Мәзір тұймесі                             |
| 2 | Бағдарламаны таңдау тұймешігі                     | 9  | Күшайткіш белгісі (тез алдын ала кыздыру) |
| 3 | Функция дисплейі                                  | 10 | Пеш ішінің температурасы белгісі          |
| 4 | Қазіргі уақыт индикаторы ерісі                    | 11 | Сағат белгісі                             |
| 5 | Тұймешіктерді құлттау белгісі                     | 12 | Дабыл белгісі                             |
| 6 | Температура индикаторы ерісі                      | 13 | Пісіру уақытының соны белгісі             |
| 7 | Температуралы Уақытты реттеу тұймешігі (+ және -) | 14 | Пісіру уақыты белгісі                     |

» **On** (Косулы) белгісі бейнебетте пайда болады..

2. '-' тұймешігін (1) тұймешіктерді құлттау функциясын ошіру үшін басыңыз..

» Тұймешіктерді құлттау функциясы ошірілген соң, "**OFF**" (ӨШІРУЛІ) белгісі бейнебетте пайда болып, Тұймешіктерді құлттау белгісі (5) кетеді.



### **Сағатты дыбысты таймер ретіндегі колдану**

Күрілғының сағатын пісіру бағдарламасынан бөлек кез-келген ескертулер мен еске салулар үшін қолдануға болады.

Дыбысты таймер пеш функцияларына ешкандай әсер етпейді. Ол тек ескерту ретіндегі колданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол оте пайдалы. Дыбысты таймер сіз орнаткан уақыт келгенде белгі береді.

## Сағатты дыбысты таймер ретінде қолдану

**i** Дыбысты таймер пеш функцияларына ешқандай асер етпейді. Ол тек ескерту ретінде қолданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол оте пайдалы. Дыбысты таймер сіз орнаткан уақыт келгенде белгі береді.

**i** Ең жоғарғы дабылды уақыт - 23 сағат және 59 минут.

**i** Дыбысты таймерді пеш косылып не косылмай тұрганда да пайдалануға болады.

### Дабылды орнату

1. Мәзір түймешігін (8) қысқа аралықпен Дабыл белгісі (12) косылғанша басып тұрыңыз.
2. Дабыл уақытын орнату үшін "+" немесе "-" түймешіктерін (7) басыңыз.  
» Дабыл белгісі таймер уақыты орнатылғаннан кейінде жаңып тұрады.

3. Таймер уақыты аяқталған сон, Дабыл белгісі жыпылықтай бастайды және дабыл белгісі естіледі.
4. Таймерді тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз.

### Дыбысты таймерді болдырмау қажет болса:

1. Мәзір түймешігін (8) қысқа аралықпен Дабыл белгісі (12) косылғанша басып тұрыңыз.
2. "--" түймешігін (7) "0.00" саны бейнебетте пайда болғанша басып тұрыңыз.

### Тағамдарды пісіру уақытының кестесі

**i** Бұл диаграммадағы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақыты белгілеу тағамның температурасына, қоюлығына, түріне және өзініздің талғамдарыңызben пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

### Пісіру және қуры

**i** Пештің 1-ші соресі болып **төменгі** соре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің номірі		Соре орны	Температура (°Ц)	Пісіру уақыты (минуттеге есептегендегі шамамен)
Табадагы торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
Кальптың ішіндегі торттар*	Бір деңгей		2	180	40 ... 50
Пісіру қазақының ішіндегі торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-денгей		1 - 5	175	30 ... 40
	3-денгей		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквитті торт*	Бір деңгей		3	200	5 ... 10
	2-денгей		1 - 5	175	20 ... 30
Печеньeler*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-денгей		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3-денгей		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Камырдан жасалған пісірme*	Бір деңгей		2	200	30 ... 40
	2-денгей		1 - 5	200	45 ... 55
	3-денгей		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Камырдан жасалған пісірme*	Бір деңгей		2	200	25 ... 35
	2-денгей		1 - 5	200	35 ... 45

	3-денгей		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ашыткы*	Бір денгей		2	200	35 ... 45
	2-денгей		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Бір денгей		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Бір денгей		2	200 ... 220	15 ... 20
	Бір денгей		3	200	10 ... 15
Бифштекс (бұтін) / Күйрдак	Бір денгей		3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Козының аяты (пісріме)	Бір денгей		3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 190	70 ... 90
	Бір денгей		3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 190	60 ... 80
Курылған тауық	Бір денгей		2	15 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
	Бір денгей		2	15 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
Түйетауық (5,5 кг)	Бір денгей		1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Бір денгей		1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір денгей		3	200	20 ... 30
	Бір денгей		3	200	20 ... 30

Бір уақытта 2 табамен пісрігенде, тұбі терен табаны үстінгі сереге, ал екінші табаны астынды сореге койынаң.

\* Алдын ала кыздыруды жақет етегін тағамды пісіру үшін, алдын ала кыздыруды пеш температурасының белгісі (8) соңы денгейге жеткенше, пісіруді бастамай тұрып жасаңыз.

### Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру

	Пісіру "Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде басталған болса, пісіру температурасын өзгертуеніз.
	Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде пісіру кезінде есікті ашпаңзы.

Тағам	Пісіру денгейінің номірі		Соре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минуттан есептегендегі шамамен)
Ет пісрімесі	Бір денгей		3	160	100 ... 120
Тауық пісрімесі	Бір денгей		3	160	70 ... 100
Үрме бүршак	Бір денгей		3	160	130 ... 150
Көді пісрімесі	Бір денгей		3	160	130 ... 150
Стейк - бұтін	Бір денгей		3	160	110 ... 130
Стейк - тілміделген	Бір денгей		3	160	100 ... 120
Пісіру қағазының ішидеңі торттар	Бір денгей		3	185	35 ... 40
Печенье	Бір денгей		3	185	30 ... 35
Камырдан жасалған пісріме	Бір денгей		3	200	40 ... 45
Камырдан жасалған пісріме	Бір денгей		3	200	40 ... 45

- 6-7 минут бойы алдын ала кыздыруды жасаңыз.
- Ақ/кызыл етті қайнатпай тұрып, табала сілкіп алу керек.
- Үрме бүршакты пісрімей тұрып, 30 минут қайнатпай алу керек. Бірден консервленген бүршактарды наудалануга болады.
- Пісіру табасын жабу пісіру онімділігін арттырады.

## Тортты пісіруге арналған кенестер

- Егер торт тым құрғак болса, температура деңгейін 10 градуска арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Торт ылғал болса, азырак сұйыктық пайдаланып, температура деңгейін 10 градуска азайтыңыз.
- Егер тортың беті қүйіп жатса, оны төмөнгі сөргеге орнатып, температуралы азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Іші жаксы піскен, алайда сырты әлі жабысқақ болса, азырак сұйыктық пайдаланып, температураны азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.

## Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған кенестер

- Егер тәтті пісірме тым құрғак болса, температура деңгейін 10 градуска арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз. Қамырдың қабаттарын сұт, май, жұмыртқа және йогурттан жасалған соуспен ылғалданыңыз.
- Егер тәтті пісірменің ұзак уақыт пісіру кәжет болса, оның калындығы табандың терендігінен асып кетпеудің қадағаланың.
- Тәтті пісірменің беті қүйіп, ал асты әлі піспей жатса, қолданылған соустың пісірме астына тым көп жағылмағанын тексеріңіз. Біртекті қызаруы үшін, соусты қамыр қабаттарының арасында және пісірменің бетіне бірдей етіп жағыңыз.



Тәтті пісірмені кестеде корсетілген режим және температуралыға сәйкес пісіріңіз. Егер астыңғы жағы әлі қызармаған болса, оны келесі де төмөнгі сөргеге қойыңыз.

## Көкөністерді пісіру бойынша кенестер

- Көкөністен жасалған тағамның сұты тартылып, құрғап кетсе, оны табада

## Электр грилінде қуыру

Тағам	Салу деңгейі	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	4...5	20...25 мин.*
Тілімделген тауық	4...5	25...35 мин.
Козының жанышылған еті	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин.*
Бузадың жанышылған еті	4...5	25...30 мин.*
Тостерленген наан	4	1...2 мин.

\* калындығина байланысты

емес, қакпағы бар қазанда пісіріңіз.

Жабық ыдысты тағамның сұты сакталады.

- Егер көконіс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып алыңыз немесе оларды консервіленген ас сияқты даярланың және пешке қойыңыз.

## Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыңыз.  
Ыстық беттер жануға алып келеді!

## Грильді қосу

- Пешті қосу үшін, Қосу/өшіру пернесін (1) 2секунд басып тұрыңыз.
- Грильдеу функциясын орнату үшін, ⌂ немесе ⌃ (2) түймесін басыңыз.
- Қажетті температураны орнату үшін, '+' немесе '-' пернелерін (7) басыңыз.

## Грильді өшіру

- Пешті өшіру үшін, Қосу/өшіру пернесін (1) 2секунд басып тұрыңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдарға каркынды гриль ыстығына жарамды. Тағамды грильдің артқы жағына карай тым алысқа қойманыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отка туиү мүмкін.

## Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

## 6 Күту мен техникалық қызмет көрсетеу

### Жалпы мәліметтер

Күрылғы жіні аралықпен тазаланып тұрса, күрылғының қызмет көрсетеу мерзімі ұзақтылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



#### ҚАУПТІ:

Қызмет көрсетеу және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, күрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.  
Электр тогы соғуының қаупі бар!



#### ҚАУПТІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, күрылғының салындауына уақыт беріңіз.  
Әстық беттер жануға алып келеді!

- Күрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл күрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сактайды.
- Күрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, күрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құргак шүберекпен сүртініз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құргатылып сүртілгенін тексерініз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сурту үшін жұмсақ матаны сұйық (кattы емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртініз.



Бет кейір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бұлғау мүмкін.

Тазалау кезінде кattы жуғыш заттарын, тазалағыш шұнқартарын/кремдерін немесе кез-келген откір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, ейткені ток согуы мүмкін.

### Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымкыл матамен тазалап, оларды көптіріп сүртініз.



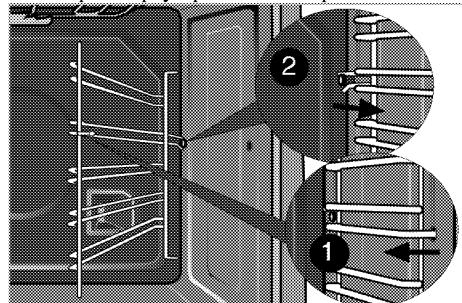
Басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұмешіктерін/тұтқыштарын алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы бұлғау мүмкін!

### Пешті тазалау

#### Бүйір қабыргасын тазалау

- Бүйір кондыруының алдыңғы бөлігін бүйір қабыргасының қарама-қарсы бағытына қарай тарту арқылы шыгарып алыңыз.
- Бүйір кондыруын толықтай өзінізге қарай тарту арқылы шыгарып алыңыз.



#### Каталитикалық қабыргалар

Бүйір қабыргалары немесе пештің ішкі артқы қабыргасы каталитикалық әмальмен капталған болуы мүмкін.

Пештің каталитикалық қабыргаларын тазалауға болмайды. Қабыргалар қеуекті беті шашыраган майды сіңіру және ауыстыру арқылы өздігінен тазаланады (бу және көмір қышқылы).

#### Пеш есігін тазалау

Пеш есігін тазалау үшін, күрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құргак шүберекпен сүртініз.



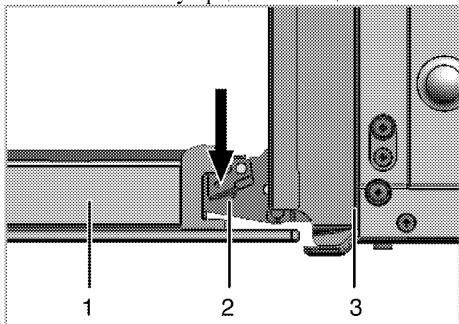
Пеш есегін тазалау үшін катты сызыыш тазалғыштар мен өткір металды кыргыштарды пайдаланбаңыз. Олар бетіне сываттар қалдырып, шыныны құртады.



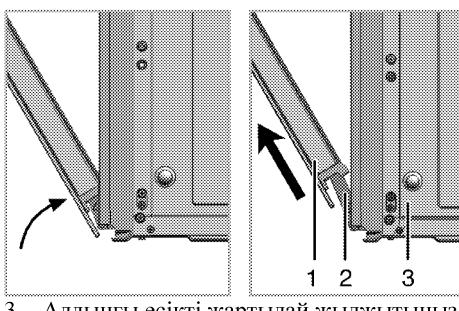
Алдыңғы есіктің ішкі шынысы тазалуга жеңіл материалмен капталған. Алдыңғы есіктің ішкі шынысын тазалау үшін катты сызыыш тазалғыштарды, өткір металды кыргыштарды, тегістелү материалдарын немесе агарту заттарын қолданбаңыз, себебі олар бетіне сываттар қалдырады. Каптағыш материалды да құртуы мүмкін.

### Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Алдыңғы есіктің оң жақ және сол жақтағы ілгек санылауларындағы (2) қысқыштарды суретте көрсетілген бойынша басу арқылы ашыңыз.



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



3. Алдыңғы есікті жартылай жылжытыңыз.

4. Алдыңғы есікті оң және сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.



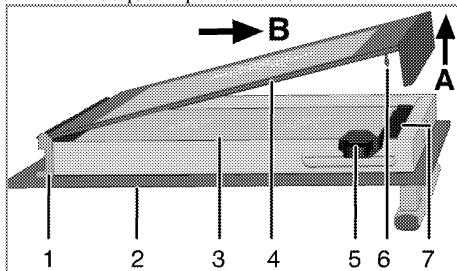
Есікті орнату үшін есікті шыгару кезінде орындалған қадамдар көрсетпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек санылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

### Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу

Пеш есігінің ішкі әйнек тақтасын тазалау үшін шығарып алуға болады.

Ішкі әйнек тақтаны тазалаганда;

1. Пеш есігін алғаннан кейін келесі қадамдарды орынданызы;



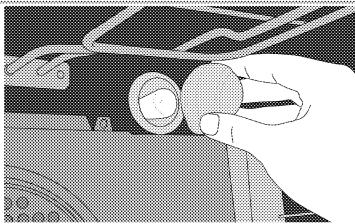
- 1 Илгек санылаулары
- 2 Сыртқы әйнек тақта
- 3 Ішкі әйнек тақта
- 4 Ең ішкі әйнек тақта
- 5 Күрекше
- 6 Қадауыш
- 7 Қадауыш орны
2. Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнек тақтаны (4) аздап A бағытында күрекшеннен (5) көмегімен шырт еткен дыбысты естігендегі көтеріп, В бағытында тартып шығарыңыз.
3. Содан кейін ішкі әйнек тақтаның (3) бетін тікелей тазаланыз. Оны орнынан алушың қажеті жоқ.
4. Сыртқы әйнек тақтаны (2) тазалауды аяқтағаннан кейін есікті қайта жинаудың бірінші қадамы — ең ішкі әйнек тақтаны (4) қайта салу.
5. Алдымен ең ішкі әйнектің (4) төмөнгі бөлігін ілгек санылауларына (1) келтірініз. Содан кейін ең ішкі әйнектің бүйірлік қадауыштарын (6) орнына (7)

карай шырт еткен дыбысты естігенше итеріңіз.

## Пеш шамын ауыстыру



**ҚАУІПТІ:**  
Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының согуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және сұтылғанына көз жеткізіңіз.  
Істық беттер жануға алып келеді!



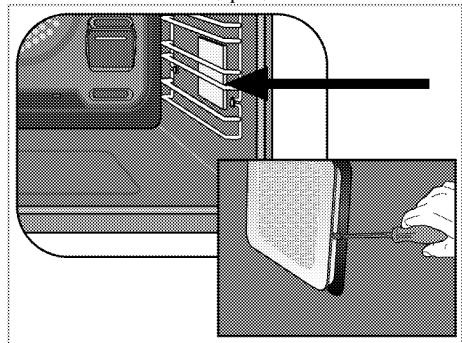
- Пеш шамын сағат тіліне қарсы бұрау арқылы шығарып алып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
- Шыны жапқышын орнатыңыз.



Пеш шамы - 300 °C градусқа төзімді аранайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары, Бет 11* бөлімін караңыз. Пеш шамдарын Уәкілдегі қызмет көрсету орталығынан алуға болады.

## Егер пеш төртбұрыш шаммен жабдықталған болса:

- Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
- Сым тор сөрелерін көрсетілгендей етіп шығарыңыз. *Пешті тазалау, Бет 30.* бөлімін караңыз.



## Егер пеш дөнгелек шаммен жабдықталған болса:

- Құрылғыны қуатты жабдықтау құралынан ажыратыңыз.
- Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраныз.

- Коргауыш шыны жапқышын бұрамамен шығарыңыз.
- Пеш шамын босатып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
- Шыны жапқышын, одан кейін сым тор сөрелерін орнатыңыз.

## **7 Ақаулықтарды іздеу және жою**

### **Пеш іске косулы кезінде бу шығады.**

- Жұмыс кезінде будың шығуы әдеттегі жағдай болып табылады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

### **Ісігүй мен салқындау кезінде күрылғы металлардың дыбыстарын шығарады.**

- Метал боліктері қызған кезде кенейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

### **Күрылғы іstemейді.**

- Балқығыш тәжегіштің ақаулығы бар немесе косылған. >>> *Тәжегіш қоратасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Күрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға косылмаған. >>> *Штепсельдің айрынын тексеріңіз.*
- Басқару тактасындағы пернелер/тұтқыштар/түймешіктер іstemейді. >>> *Түймешіктердің құлттау функциясы қосулы болуы мүмкін. Оны ажыратыңыз. .бөлімін караңыз. Түймешіктердің құлттау функциясын пайдалану, Бет 26 )*

### **Пеш шамы іstemейді.**

- Пеш шамының ақаулығы бар. >>> *Пеш шамын ауыстырыңыз.*
- Электр қуаты жок. >>> *Электр қуатының бар-жосын тексеріңіз. Тәжегіш қоратасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

### **Пеш кызбайды.**

- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температуралы Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Электр қуаты жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жосын тексеріңіз. Тәжегіш қоратасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*



Осы бөлімде көлтірілген нұсқаулауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаныз, Уәкілетті кызмет көрсету орталығымен немесе күрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар күрылғыны өзіңіз жондеменіз.

## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

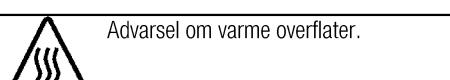
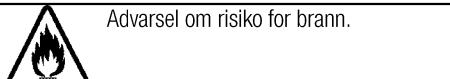
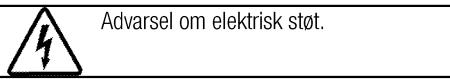
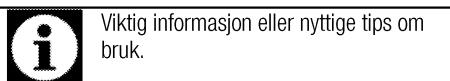
Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



**Arçelik A.S.**

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

Made in TURKEY



## INNHOLDSFORTEGNELSE

<b>1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø</b>	<b>4</b>	<b>5 Slik bruker du ovnen</b>	<b>18</b>
Generell sikkerhet.....	4	Generell informasjon om baking, steking og grilling	18
Elektrisk sikkerhet.....	4	Slik bruker du den elektriske ovnen .....	18
Produktsikkerhet.....	5	Driftsmoduser .....	20
Beregnet bruk.....	6	Slik bruker du ovnens kontrollenhet .....	22
Sikkerhet for barn .....	7	Bruk av tastelåsen.....	23
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7	Bruke klokken som alarm .....	24
Bortskaffing av emballasjen .....	7	Tidstabell for matlaging .....	25
		Slik bruker du grillen .....	27
		Tidstabell for grilling .....	27
<b>2 Generell informasjon</b>	<b>8</b>	<b>6 Vedlikehold og stell</b>	<b>28</b>
Oversikt .....	8	Generell informasjon .....	28
Innholdet i pakken .....	9	Rengjøring av kontrollpanel .....	28
Tekniske spesifikasjoner.....	10	Rengjøre ovnen .....	28
<b>3 Installasjon</b>	<b>11</b>	Fjerne ovnsdøren .....	28
Før installasjon .....	11	Fjerne dørens indre glass.....	29
Installasjon og tilkobling .....	14	Utskifting av ovnspæren.....	29
Framtidig transport .....	15		
<b>4 Forberedelser</b>	<b>16</b>	<b>7 Feilsøking</b>	<b>31</b>
Tips for energisparing .....	16		
Første gangs bruk.....	16		
Opprinnelig tidsinnsstilling .....	16		
Første rengjøring av produktet .....	16		
Første oppvarming .....	16		

# 1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

## Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.  
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøyde før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.

- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

## Elektrisk sikkerhet

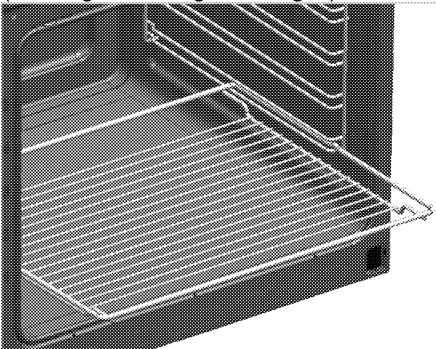
- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

## Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glassen kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan rive opp overflaten, noe som

- kan resultere i at glasset går i stykker.
  - Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
  - Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene  
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).
 
  - Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
  - Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
  - Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
  - Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
  - Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
  - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteleddning, foruten originalkabelen.
  - Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.
- Beregnet bruk**
- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
  - Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
  - Dette apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
  - Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
  - Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

## Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene.  
Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

## Bortskaffing av det gamle produktet

### Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

### Samsvar med RoHS-direktivet:

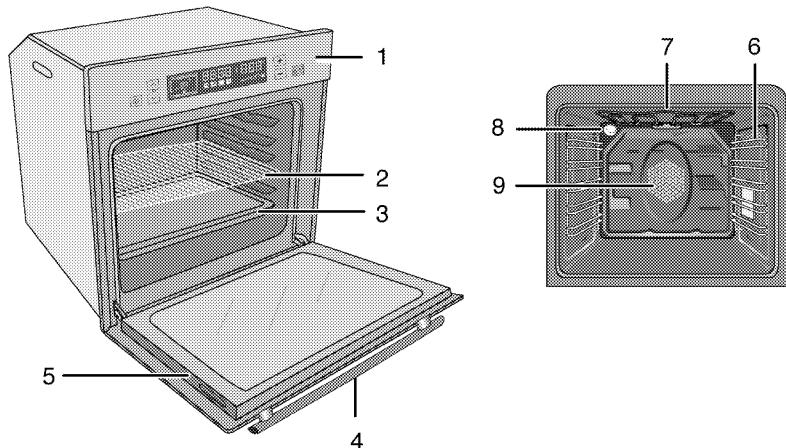
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

## Bortskaffing av emballasjen

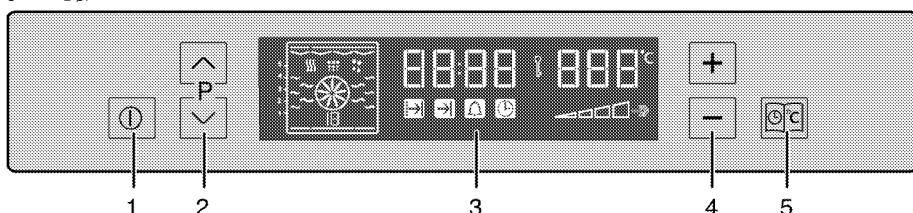
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted tilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- |   |               |   |                             |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Hylleposisjoner             |
| 2 | Stekerist     | 7 | Toppvarmeelement            |
| 3 | Stekebrett    | 8 | Lampe                       |
| 4 | Håndtak       | 9 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 5 | Dør           |   |                             |



- |   |                                             |
|---|---------------------------------------------|
| 1 | På/AV-knapp                                 |
| 2 | Programvelger                               |
| 3 | Display                                     |
| 4 | Knapp for økning/senkning av temperatur-tid |
| 5 | Menytast                                    |

## Innholdet i pakken

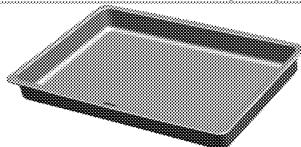


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### 1. Brukerhåndbok

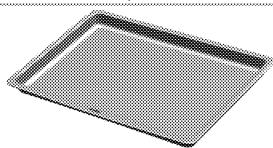
### 2. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



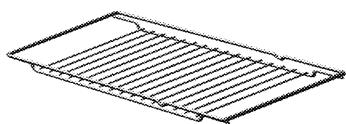
### 3. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



### 4. Stekerist

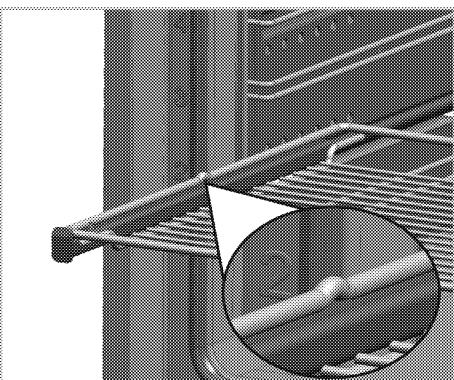
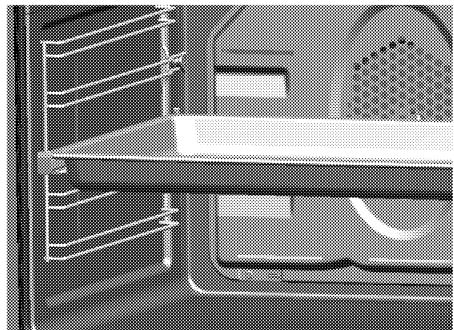
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



### 5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

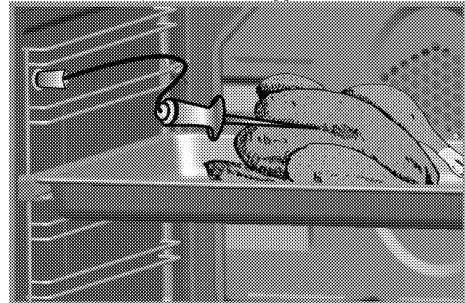
Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



### 6.

### Steketermometer

Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og feste den andre enden i sporet på sideveggen.



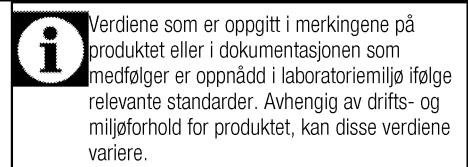
## Tekniske spesifikasjoner

Spennin/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1 kW
Sikring	min. 16 A
Kabelltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

# Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-overvarme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1- Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

\*\* Se. *Installasjon, side 11.*



## 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



### FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



### FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.  
Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres.  
Skadde produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

## Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand

må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



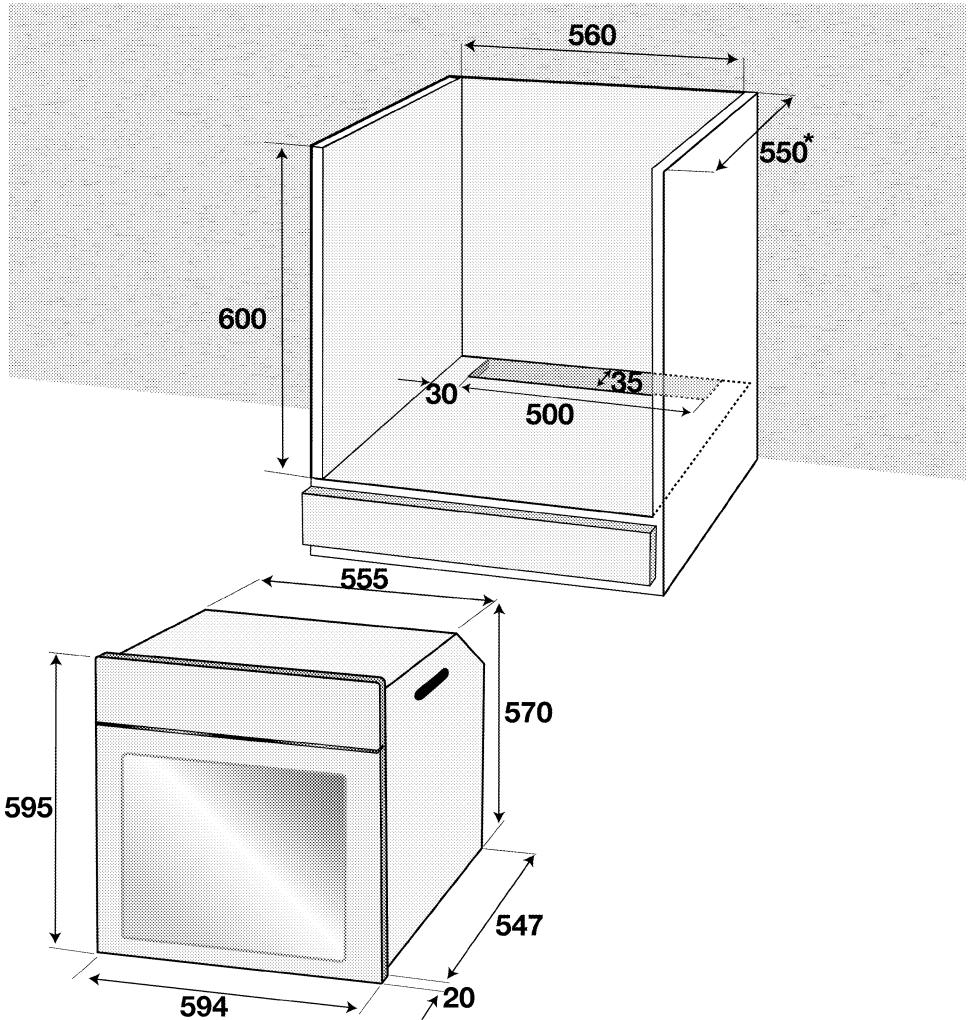
Ikke installert produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



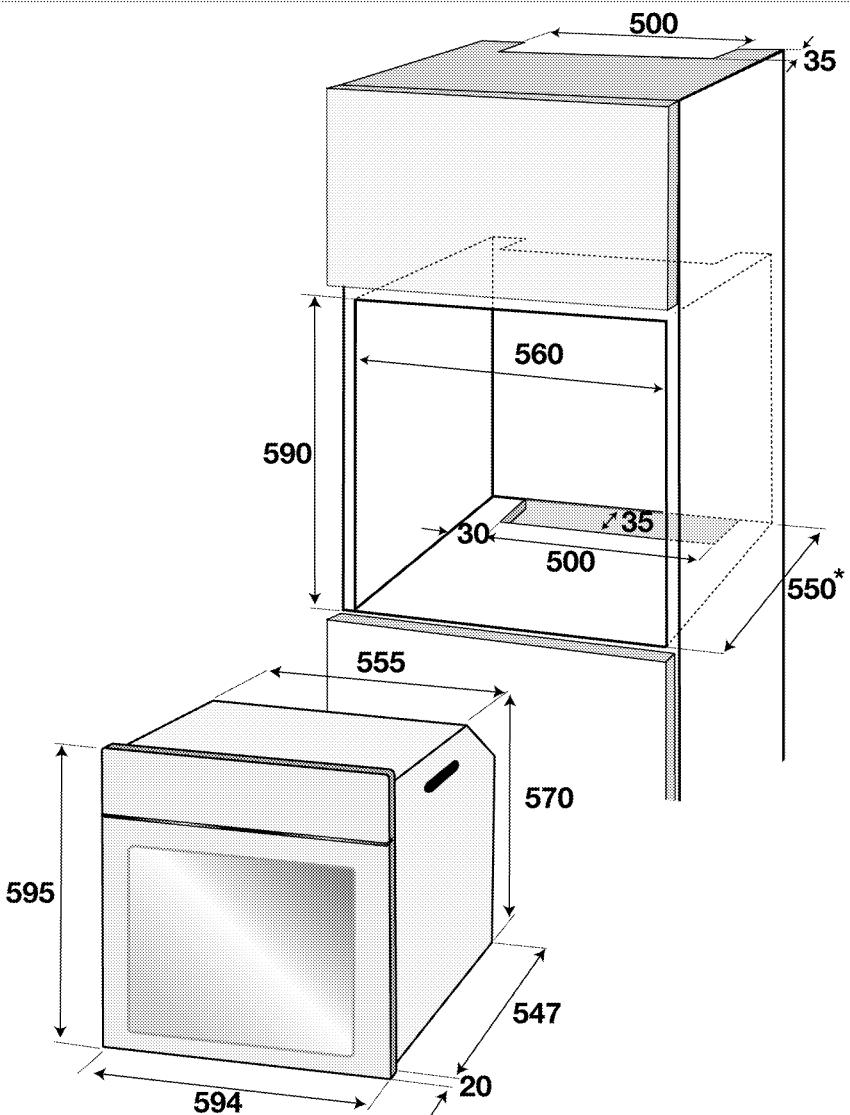
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



\* min.



\* min.

## Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

### Elektrisk tilkobling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



#### FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



#### FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



#### FARE:

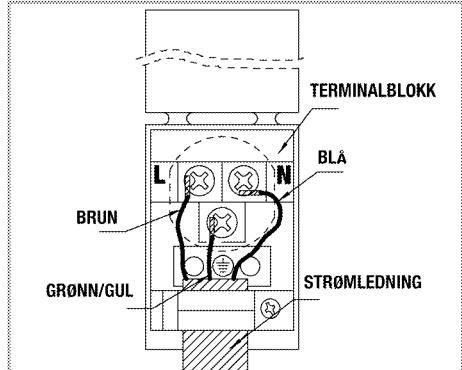
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

### Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgjengende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbyrte for reststrøm anbefales.

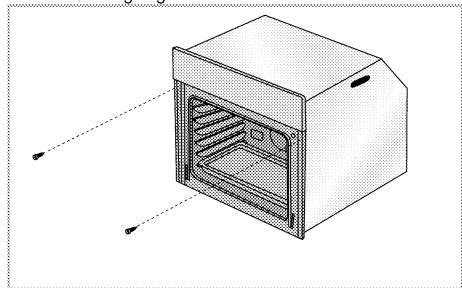
Hvis kabelen leveres med produktet:



2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:
  - Brun/svart leder = L (fase)
  - Blå/grå leder = N (nøytral)
  - Grønn/gul leder = (E) 

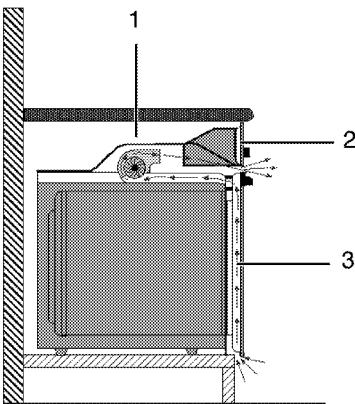
### Installere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemmet.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

## For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

## Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

## Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bubleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet før skader som kan ha oppstått under transport.

## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.

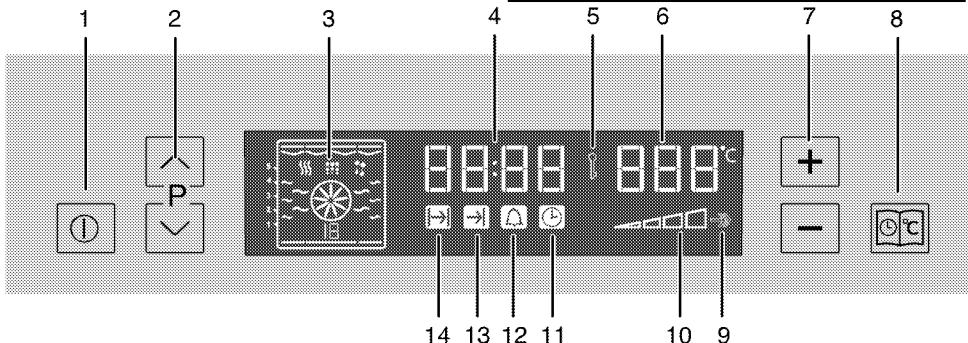
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoretiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

### Første gangs bruk

#### Opprinnelig tidsinnstilling

- Klokkesymbolet '1' aktiveres når ovnen brukes for første gang. Trykk på "+" eller "-" (7) forsiktig for å stille tiden.

**i** Hvis du holder den enkelte tasten trykket, går minuttene frem eller tilbake hurtig.



- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Nøkkelåssymbol
- 6 Indikatorfelt for temperatur
- 7 Temperatur-tid-justeringstast (+ og -)
- 8 Menytast
- 9 Forsterker-symbol (hurtig forhåndoppvarming)
- 10 Symbol for ovnens indre temperatur
- 11 Klokkesymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Symbol for slutt på koketid
- 14 Koketidsymbol

**i** Hvis den aktuelle tiden ikke er innstilt, vil tidsinnstillingen begynne å øke fra 12:00. Klokkeikonet (11) vil holdes tent for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt innstilt. Dette ikonet vil forsvinne når tiden er innstilt.

#### Juster tiden etterpå

- 1 Trykk på menytasten (8) med korte intervaller inntil klokkesymbolet (11) aktiveres.
- 2 Trykk på + eller - (7) lett for å stille inn tiden.

**i** De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken må stilles på nytt. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

#### Første rengjøring av produktet

**i** Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjjenstander under rengjøring.

- 1 Fjern alle pakningsmaterialer.
- 2 Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

#### Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



## ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!  
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.  
Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

## Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*.
5. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.

6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*

## Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 27*.
4. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 27*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

## 5 Slik bruker du ovnen

### Generell informasjon om baking, steking og grilling



#### ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Børør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



#### FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

#### Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

#### Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omrent 15 til 30 minutter lenger å stek kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttykkelse krever omrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

#### Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at

plassen som dekkes ikke overskrides størrelsen på varmelementet.

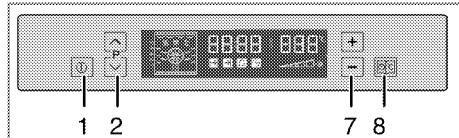
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyljen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

### Slik bruker du den elektriske ovnen

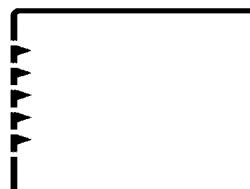
#### Slik bruker du ovnen



- 1 På/AV-knapp
  - 2 Programvelger
  - 7 Knapp for økning/senkning av temperatur-tid
  - 8 Menytast
- Trykk på på/av-knappen (1) i omrent 1 sekund for å slå på ovnen.

#### Velg temperatur og driftsmodus

Når ovnen er slått på, vises det blanke funksjonsdisplayet.



Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn steketid, sluttid for steking og forsterker (hurtig oppvarming).



Ovnen vil slå seg av automatisk innen 10 sekunder hvis ingen ovnninnstilling foretas på denne skjermen.

- Trykk på  $\wedge$  eller  $\vee$  (2) for å velge ønsket driftsmodus.

2. Trykk på "+"



Verdien går gjennom raskere hvis du holder tasten nede.

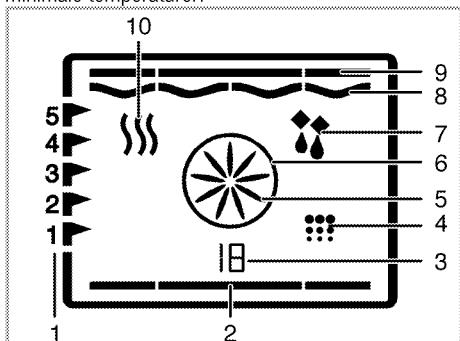
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur.

» Aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

» Hvis temperaturen ikke er stilt inn tidligere, vil den anbefalte temperaturen for den innstilte funksjonen vises i temperaturskjermen.

#### Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Undervarme
- 3 Funksjonsnummer
- 4 Rengjøringsposisjon
- 5 Boost-vifte
- 6 Boost-element
- 7 Drift med vifteposisjon
- 8 Grillelement
- 9 Overvarme
- 10 Holde maten varm



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Varmluft - langsom	180	40-280
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100



Maksimal justerbart steketid i moduser unntatt varmebehold er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.



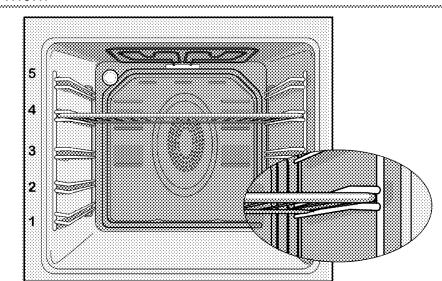
Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er av, tennes ovnlampen når ovnsdøren åpnes.

#### Slå av den elektriske ovnen

Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.



#### Hylleposisjoner (for modeller med grillriss)

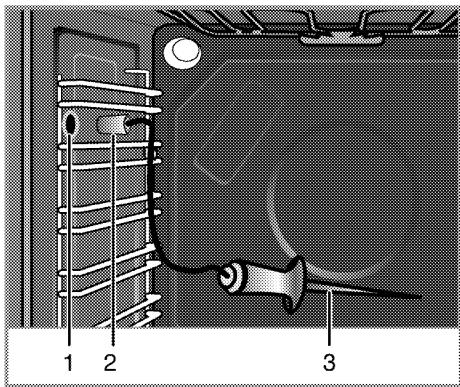
Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.

#### Using meat probe

- Når ovnen er innstilt til en viss funksjon og temperatur, setter du stekermometeret kontakt (2) inn i sporet (1) på sideveggen i ovnen.

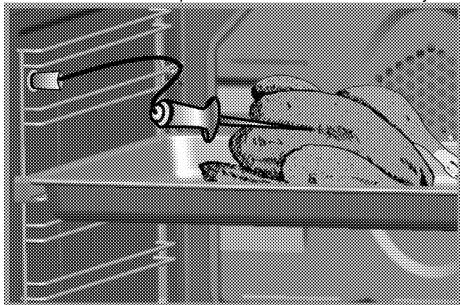
Funksjonstabell	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-280



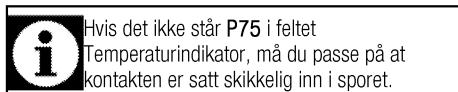
- 1 Spor til steketermometer
- 2 Kontakt til steketermometer
- 3 Følerende på steketermometeret

<b>i</b>	Oven må være stilt inn til en viss funksjon og temperatur for at steketermometeret skal fungere.
<b>i</b>	Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.
<b>i</b>	Hvis du har stilt inn tidsuret på ovnen til en viss tilberedningstid før du bruker steketermometeret, kanselleres denne tidsinnstillingen automatisk når du setter i steketermometeret.

## 2. Stikk følerenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Når du setter i steketermometeret oppdager ovnen det automatisk, og det står P75 i feltet Temperaturindikator. Steketermometeret oppdager automatisk når temperaturen inni kjøttet er lik den angitte temperaturen, og slår deretter av ovnen.



- Anbefalt steketermometertemperatur er 75 °C. Trykk på + eller - (7) for å angi ønsket temperatur til mellom 40 og 99 °C.
- Hvis du tar steketermometeret ut før tilberedningen er ferdig, fortsetter ovnen å fungere med den tidligere valgte funksjonen og temperaturen.
- Steketermometeret skal rengjøres med en fuktig klut og tørkes etter hver bruk.



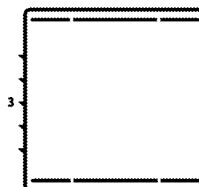
Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

\* For matsikkerhet anbefales det av kjøttets (det kaldeste stedet) kjerne (rødt og hvitt kjøtt) når minst 72 °C.

## Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

### 1. Over- og undervarme



Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

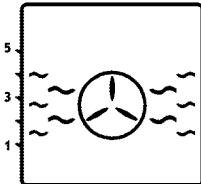
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

## 2. Viftestøttet under-/overvarme



Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

## 3. Varmluft

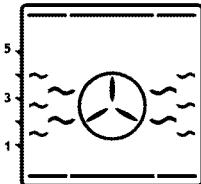


Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike høydenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



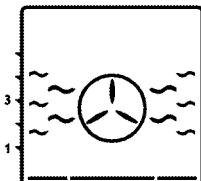
Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

## 4. "3D"-funksjon



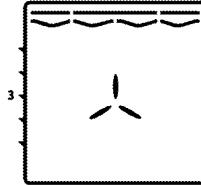
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

## 5. Pizzafunksjon



Undervarme og vifteassistert varme er på. Egner seg til å steke pizza.

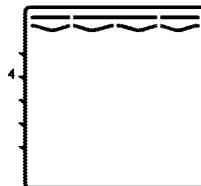
## 6. Full grill + vifte



Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

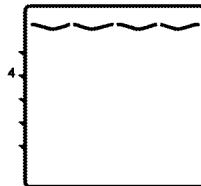
## 7. Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

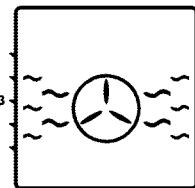
## 8. Grill



Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.

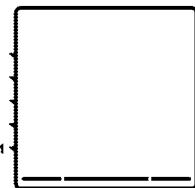
- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

## 9. Sakte koking/øko-varmluftsvifte

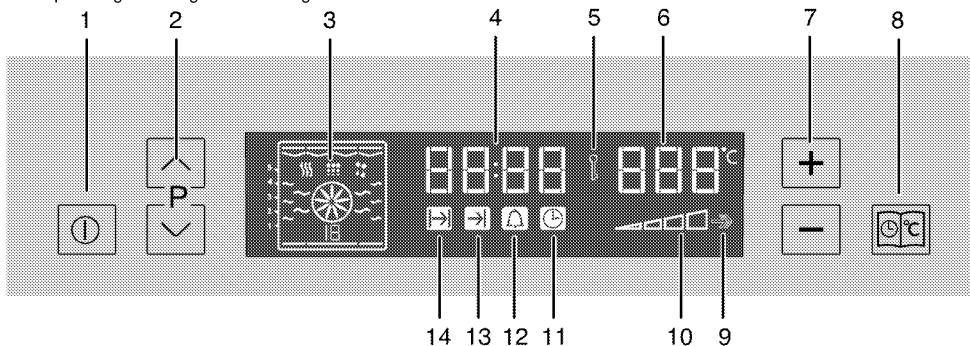


For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.  
Matlagningstider som er relatert til denne funksjonen er indikert i tabellen "Sakte koking/øko-varmluftsvifte".

## 10. Undervarme

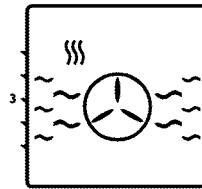


Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.



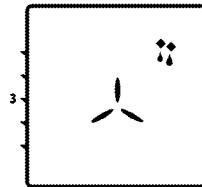
- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Nøkkellåssymbol
- 6 Indikatorfelt for temperatur
- 7 Temperatur-tid-justeringsstast (+ og -)
- 8 Menytast
- 9 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 10 Symbol for ovnenes indre temperatur
- 11 Klokkesymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Symbol for slutt på koketid
- 14 Koketidsymbol

## 11. Holde maten varm



Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

## 12. Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kommat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

## Slik bruker du ovnens kontrollenhet

### Aktivert halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

1. Trykk på på-av-knappen (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på  $\wedge$  eller  $\vee$  (2) for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis ovnen slås på, trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (14).

- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketiden.  
» Steketidssymbolet (14) forblir tent etter innstilling av steketiden.
- Sett maten inn i ovnen.
- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketemperatur.  
» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.



Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (10) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

- Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket "Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.
- Trykk på meny (8) eller på på/av-knappen (1) for å slå av alarmen.  
» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises.

## **Slå på helautomatisk drift**

I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

- Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
- Trykk på  $\wedge$  eller  $\vee$  (2) for å velge ønsket driftsmodus.
- Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (14).
- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketiden.  
» Steketidssymbolet (14) forblir tent etter innstilling av steketiden.
- Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere sluttid for steiking-symbolet (13).
- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn sluttid for steiking.  
» Symbolet for sluttid for steiking (13) forblir tent etter innstilling av sluttid for steiking.
- Sett maten inn i ovnen.
- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketemperatur.  
» Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for kokning ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for kokning har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for steikingen. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.



Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (10) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

- Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket "Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.
- Trykk på meny (8) eller på på/av-knappen (1) for å slå av alarmen.  
» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises. Ovnlampen slås av.



Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille koketiden.

## **Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)**

Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndssoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.



Boosteren kan kun stilles inn når ovnen er i drift. Forsterkeren kan ikke velges i posisjonene for optining og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

- Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (hurtig forhåndssoppvarming) (9) aktiveres.  
» "AV" vil vises på displayet.
- Trykk på "+" (7) for å aktivere forsterkerfunksjonen.  
» Når forsterkeren er aktivert, vil "På" vises på displayet og forsterkersymbolet vil forblie tent.  
» Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.
- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, trykk på meny-tasten (8) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (9) aktiveres.  
» "På" vil vises på displayet.
- Trykk på "-" (7) for å deaktivere forsterkerfunksjonen.  
» "AV" vil vises på displayet.

## **Bruk av tastelåsen**

### **Aktivere tastelåsen**

Du kan forhindre ovnen fra å brukes ved å aktivere tastelåsfunksjonen.



Tastelåsen kan brukes om ovnen er i drift eller ikke. Du kan også slå av ovnen ved å holde på/av-tasten (1) trykket i 2 sekunder, selv når tastelåsen er aktivert mens ovnen er på.

- Trykk på tastelåsen (8) med korte intervaller inntil tastelåssymbolet (5) aktiveres.  
» "AV" vil vises på displayet.
- Trykk på tasten "+" (7) for å aktivere tastelåsen.  
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises "På" på displayet, og tastelåssymbolet forblir tent.

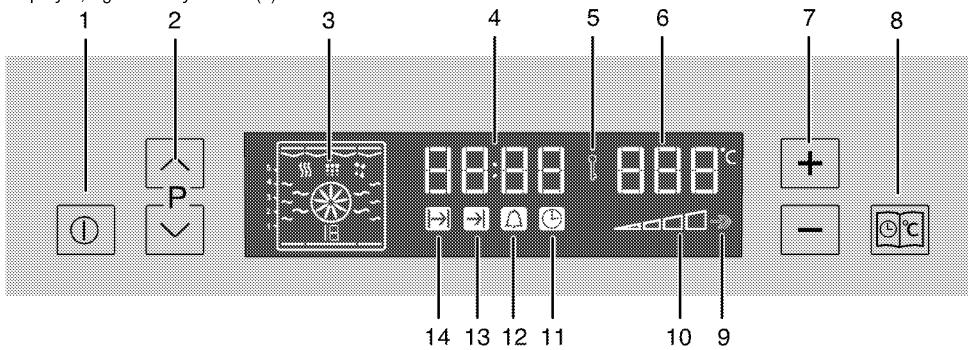
### Deaktivere tastelåsen

- Trykk på tasten (8) for å aktivere tastelåssymbolet (5).  
» "På" vil vises på displayet.
- Trykk på tasten "-" (7) for å deaktivere tastelåsen.  
» Når tastelåsen har blitt deaktivert, vises "AV" på displayet, og tastelåssymbolet (5) forsvinner.

**i** Ovnstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsinnstillingene vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

### Bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avggi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.



- På/AV-knapp
- Programvelger
- Funksjonsdisplay
- Indikatorfelt for aktuell tid
- Nøkkellåssymbol
- Indikatorfelt for temperatur
- Temperatur-tid-justeringstast (+ og -)
- Menytast
- Forsterker-symbol (hurtig forhåndssoppvarming)
- Symbol for ovnenes indre temperatur
- Klokkesymbol
- Alarmsymbol
- Symbol for slutt på koketid
- Koketidsymbol

**i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

**i** Alarmklokken kan brukes om ovnen er i drift eller ikke.

### Stille inn alarmen

- Trykk på menytasten (8) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (12) aktiveres.
- Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn alarmtiden.  
» Alarmsymboler forblir tent etter innstilling av alarmtiden.
- Etter at alarmtiden er ferdig, vil alarmsymbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
- Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

### Hvis du ønsker å avbryte alarmen:

- Trykk på menytasten (8) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (12) aktiveres.
- Trykk på "-" (7) inntil "0.00" vises på displayet.

### Bruke klokken som alarm

**i** Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avggi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

## Tidstabell for matlagning



Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for kokning.

## Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett nivå		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

\* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matsteg.

(\*\*) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til temperatursymbolet (8) oppnår siste nivå.

## Sakte koking/øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøttgryte	Ett nivå	Ⓐ	3	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå	Ⓐ	3	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå	Ⓐ	3	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå	Ⓐ	3	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå	Ⓐ	3	160	110 ... 130
Steik - i stykker	Ett nivå	Ⓐ	3	160	100 ... 120
Kaker i bækepapir	Ett nivå	Ⓐ	3	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå	Ⓐ	3	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå	Ⓐ	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå	Ⓐ	3	200	40 ... 45

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter før steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

### Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

### Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskridet dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn brunning.

### Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

## Slik bruker du grillen



### ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

### Slå på grillen

- Trykk på på/av-tasten (1) i omtrent 2 sekund for å slå på ovnen.
- Trykk på  $\wedge$  Eller:  $\vee$  (2) for å stille inn grillfunksjonen.
- Trykk på '+' Eller: '-' (7) for å stille inn ønsket temperatur.

### Slå av grillen

- Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.

Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

### Tidstabell for grilling

#### Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettingsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4..5	20...25 min.*
Oppskåret kylling	4..5	25...35 min.
Lammekoteletter	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min.*
Kalvekoteletter	4..5	25...30 min.*
Toast	4	1...2 min.

\* avhengig av tykkelse

## 6 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



#### FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.  
Det er fare for elektrisk sjokk!



#### FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring.  
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremmer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

### Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

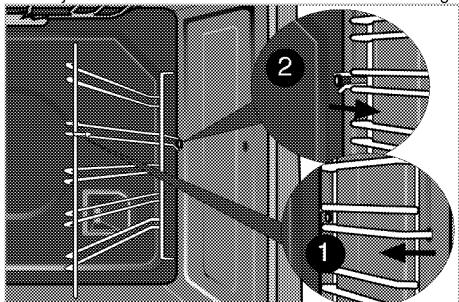


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.  
Kontrollpanelet kan skades!

### Rengjøre ovnen

#### Rengjøre sideveggen

- Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
- Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



#### Katalytiske veggger

Sidevegger eller bare bakveggen av ovnens indre kan være dekket med katalytisk emalje.

De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på veggene er selvrengjørende ved at de absorberer og omformer sprutende fett (dam og karbondioksid).

#### Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



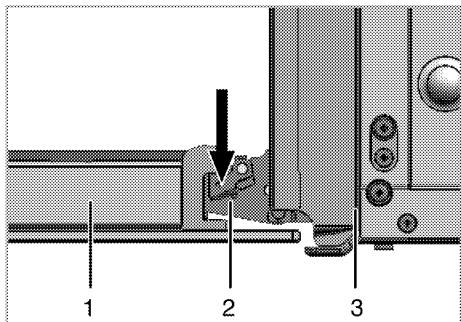
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan rive opp overflaten og ødelegge glasset.



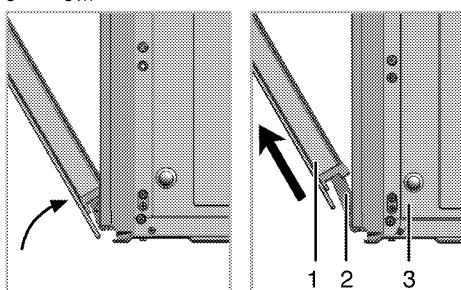
Frontdørens indre glass er belagt med et materiale som er lett å rengjøre. Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler, harde metallskrapere, skureputer eller blekemiddel til å rengjøre frontdørens indre glass, da disse kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge belegget.

#### Fjerne ovnsdøren

- Åpne front døren (1).
- Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Frontdør  
2 Hengsel  
3 Ovn



3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

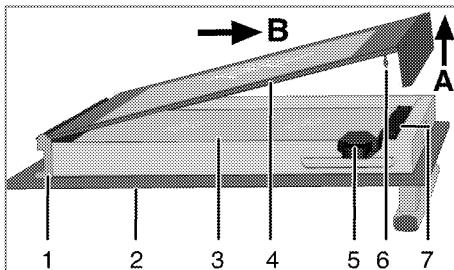


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

## Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

- I tilfellet det indre glasset i døren skal rengjøres.
1. Følg disse trinnene etter at du har tatt av ovnsdøren:



1 Hengselfeste

2 Ytre glass

3 Indre glass

4 Innerste glass

5 Spade

6 Tapp

7 Taphus

2. Som vist i illustrasjonen hever du det innerste glasset ( 4 ) litt i retning A ved hjelp av spaden ( 5 ) til du hører et "klikk", deretter drar du det ut i retning B.
3. Rengjør så overflaten til det indre glasset ( 3 ). Det er ikke nødvendig å ta det indre glasset ut.
4. Etter at du har rengjort det ytre glasset ( 2 ), monterer du først det innerste glasset ( 4 ) før du setter døren på plass igjen.
5. Først setter du den nedre delen av det innerste glasset ( 4 ) inn i hengselfestet ( 1 ). Skyv så tappen på det innerste glassets øvre side ( 6 ) mot taphuset ( 7 ) til du hører et "klikk".

## Utskifting av ovnspæren



### FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner, side 10* for detaljer.

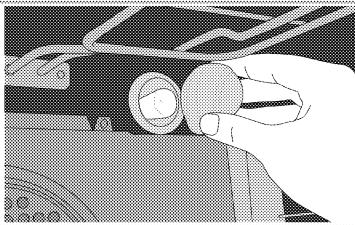
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

## Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

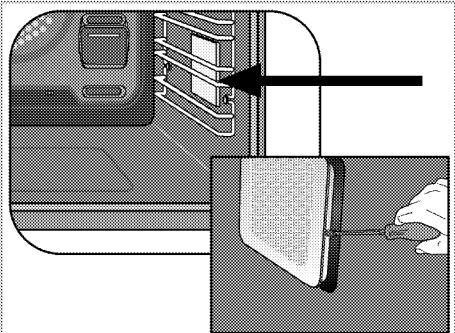
1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Fjern ovnslampen ved å dreie den mot klokken, og skift den ut med en ny.
4. Sett på plass glassdekselet.

**Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:**

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen, side 28*.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Skru løs ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

## **7 Feilsøking**

### **Ovnen avgir damp når den er i bruk.**

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

### **Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.**

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

### **Produktet virker ikke.**

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømmuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktivér den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 23)*

### **Ovnslyset virker ikke.**

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

### **Ovenen varmes ikke opp.**

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknappen/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

## Lue ensin tämä käyttöopas!

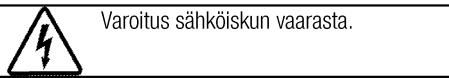
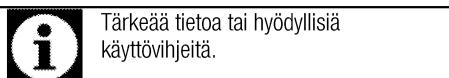
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykykäytävällä teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

### Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

## SISÄLLYSLUETTELO

<b>1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia</b>	<b>4</b>	<b>5 Uunin käyttäminen</b>	<b>18</b>
Yleinen turvallisuus .....	4	Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta .....	18
Sähköturvallisuus.....	4	Sähkökuunin käyttäminen.....	18
Tuoteturvallisuus.....	5	Käyttötilat .....	20
Käyttötarkoitus.....	6	Uunin ohjausyksikön käyttö .....	22
Lasten turvallisuus .....	7	Näppäämistölukon käyttö .....	23
Vanhan laitteen hävittäminen .....	7	Kellon käyttäminen hälytyksenä.....	24
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	7	Ruoanlaittoaikataulukko .....	25
<b>2 Yleiset tiedot</b>	<b>8</b>	Grillin käyttäminen.....	27
Yleiskatsaus .....	8	Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	27
Pakkauksen sisältö .....	9		
Tekniset tiedot.....	10		
<b>3 Asennus</b>	<b>11</b>		
Ennen asennusta .....	11		
Asennus ja liitäntä .....	14		
Vanhan laitteen hävittäminen .....	15		
<b>4 Valmistelut</b>	<b>16</b>		
Energiansäästövihjeitä.....	16		
Ensimmäinen käyttökerta .....	16		
Alustava ajan asetus .....	16		
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	16		
Ensimmäinen kuumennus .....	17		
<b>5 Uunin käyttäminen</b>	<b>18</b>		
Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta .....	18		
Sähkökuunin käyttäminen.....	18		
Käyttötilat .....	20		
Uunin ohjausyksikön käyttö .....	22		
Näppäämistölukon käyttö .....	23		
Kellon käyttäminen hälytyksenä.....	24		
Ruoanlaittoaikataulukko .....	25		
Grillin käyttäminen.....	27		
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	27		
<b>6 Kunnossapito ja huolto</b>	<b>28</b>		
Yleisiä tietoja.....	28		
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	28		
Uunin puhdistus .....	28		
Uuninluukun irrottaminen .....	28		
Luukun sisäläsin irrottaminen.....	29		
Uunin lampun vaihtaminen.....	29		
<b>7 Vianetsintä</b>	<b>31</b>		

## **1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia**

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

### **Yleinen turvallisuus**

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisiteiltään tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.  
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.  
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Asennuksen ja korjaukseen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamatonta henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

### **Sähköturvallisuus**

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois

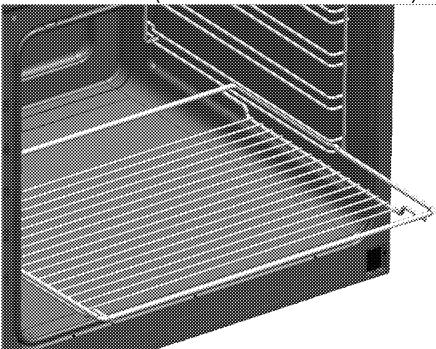
- verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
  - älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon välille äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurausena tulipalon.
  - Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
  - Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
  - Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

### Tuoteturvallisuus

- Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä

erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyisi tai koordinaatiokykyisi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttääessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkjejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset

- välineet voivat naarmuttaa pintaan ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
  - Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
  - Ritolän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin  
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sillalle ruokaa (katso seuraava kuva).
- 
- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
  - Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
  - Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

- Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
  - Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
  - Älä käytä vahingoittuneita tai leikkattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
  - Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

### Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautosten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsitellystä.

- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

## Lasten turvallisuus

- Käytettäväissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkää anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieiden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkää anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

## Vanhan laitteen hävittäminen

**Sähkö- ja elektriikkakaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:**



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektriikkakaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektriikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäviksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilin kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätytyä. Vie se sähkö- ja elektriikkakaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

## RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

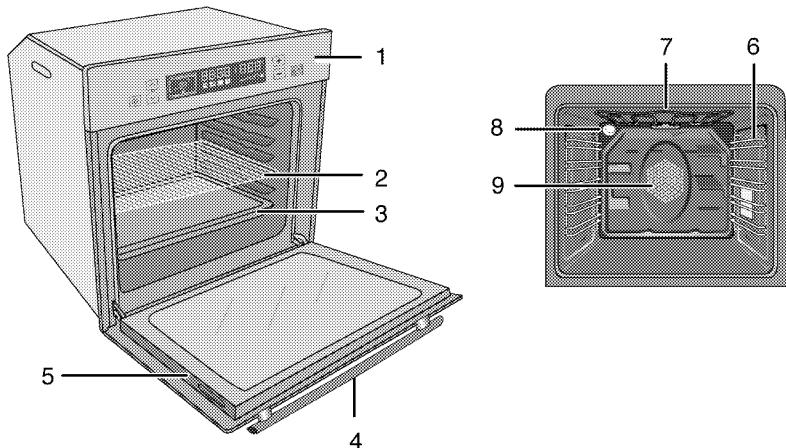
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektriikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

## Pakkausmateriaalin hävittäminen

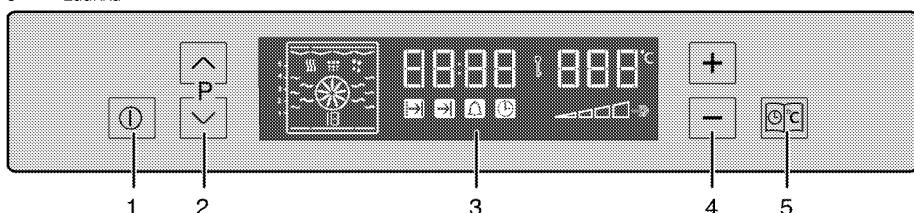
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja laittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |   |               |   |                                         |
|---|---------------|---|-----------------------------------------|
| 1 | Ohjauspaneeli | 6 | Tasojen asennot                         |
| 2 | Ritilätiline  | 7 | Ylempi kuumennuselementti               |
| 3 | Uunipelti     | 8 | Valo                                    |
| 4 | Kahva         | 9 | Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 5 | Luukku        |   |                                         |

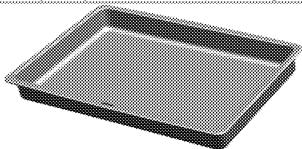
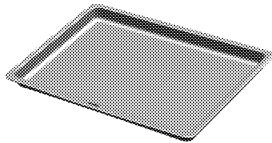


- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF-näppäin                     |
| 2 | Ohjelman valintanäppäin            |
| 3 | Näyttö                             |
| 4 | Lämpötila-aika nosto-/laskunäppäin |
| 5 | Valikko-näppäin                    |

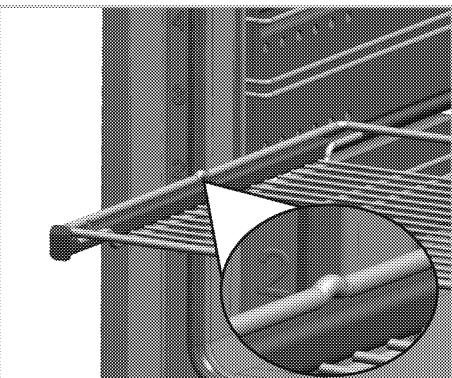
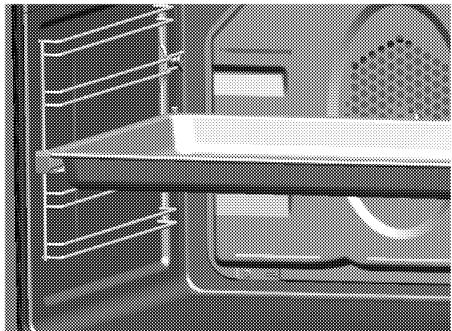
## Pakkauksen sisältö



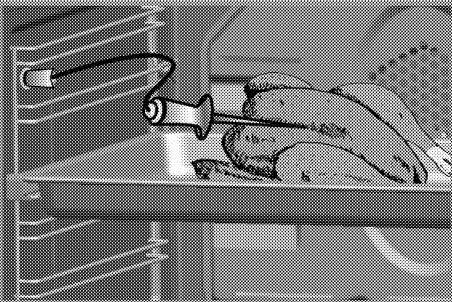
Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. **Käyttöopas**  
Leivonnaisille, suurille paistelleille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.
2. **Syvä uunipelti**  

3. **Kakkupelti**  
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.  

4. **Ritiläteline**  
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.  

5. **Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattiin**  
Teleskooppikannattiimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattiimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunuja.



6. **Lihan paistoanturi**  
Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työttämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



## Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3.1 kW
Sulake	min 16 A
Kaapeliteyppi/polkkileikkaus	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kaapelin pituus	maks. 2 m
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

- # Perustiedot: Sähköunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).
- Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

\*\* Katso Asennus, sivu 11.



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käytö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuottetasi.

### 3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuiuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA:

Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



#### VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.  
Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

#### Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittion

seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Käytettävien pintojen, syntettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittion kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



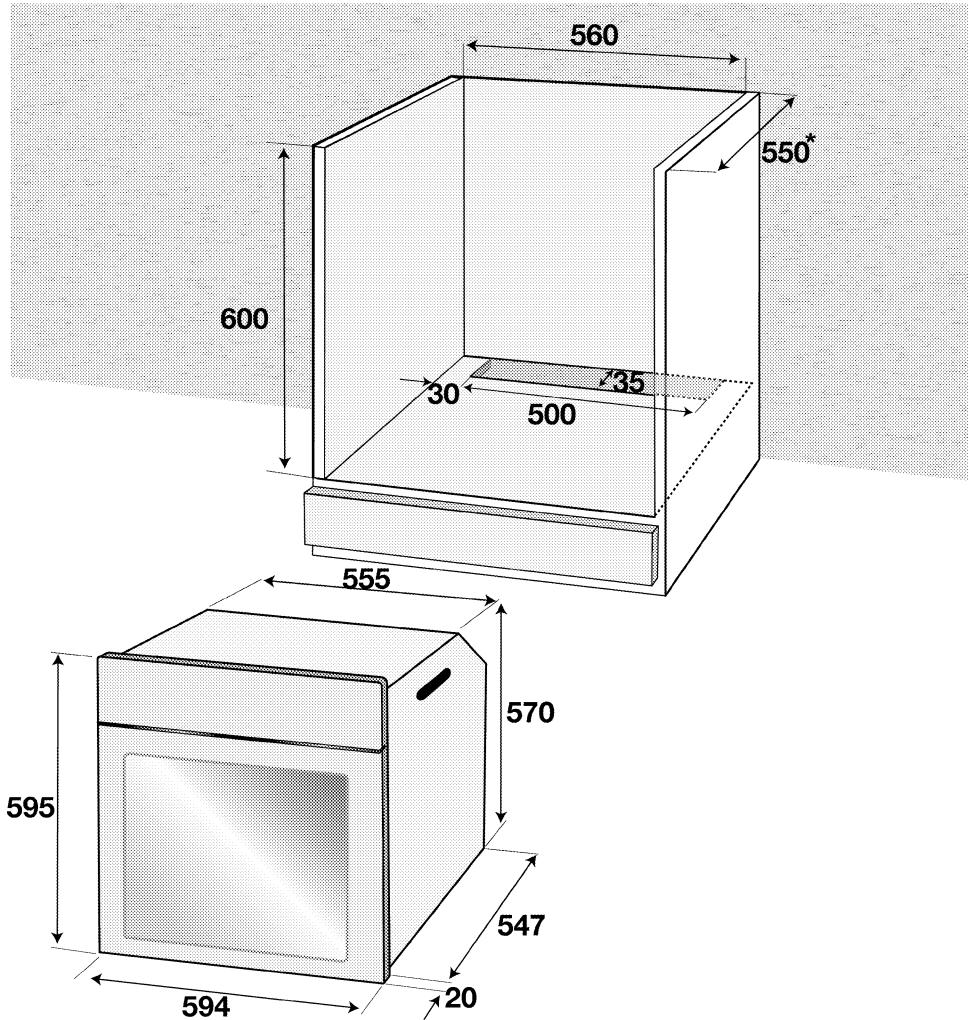
Älä asenna liettä jäääkaapin tai pakastimen vierreens. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



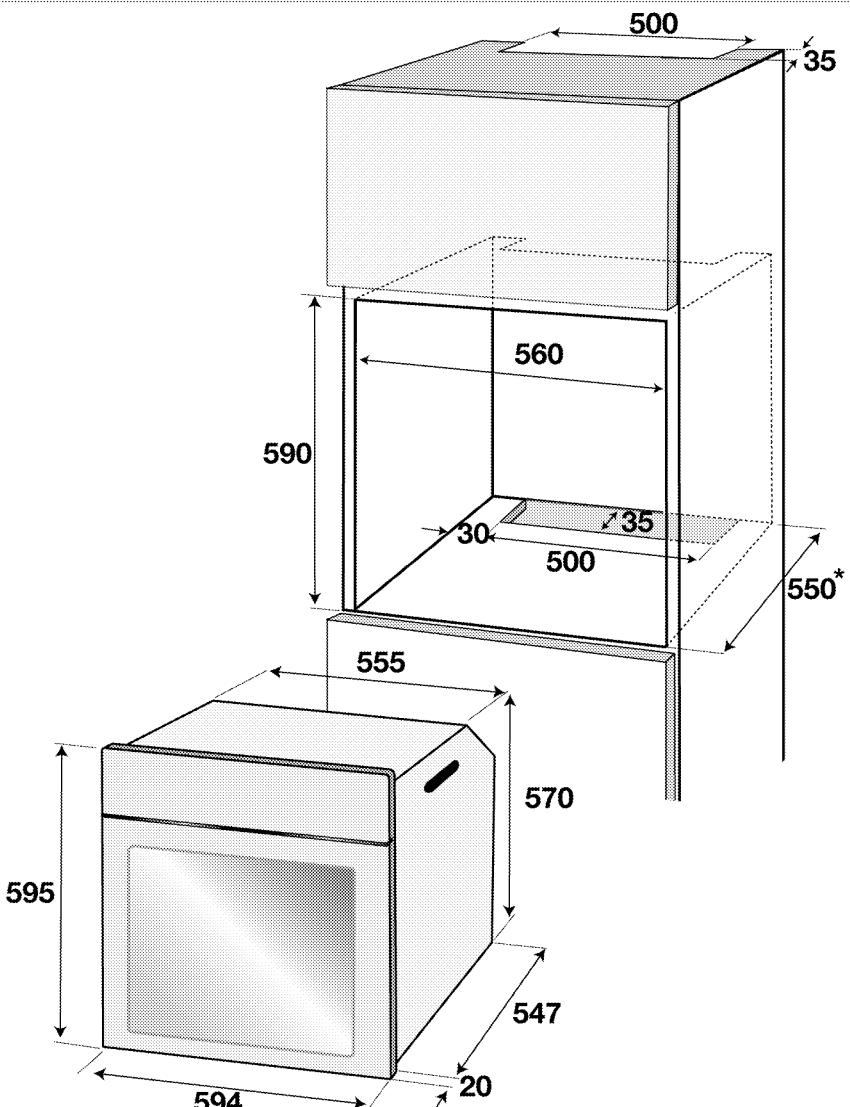
Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



\* min



## Asennus ja liitintä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainostaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

### Sähköliitintä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteettiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



- Sähköliitintöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen typpikilvessä määritettyjä tietoja. Avaa uunin luukku nähdäksesi typpikilven.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

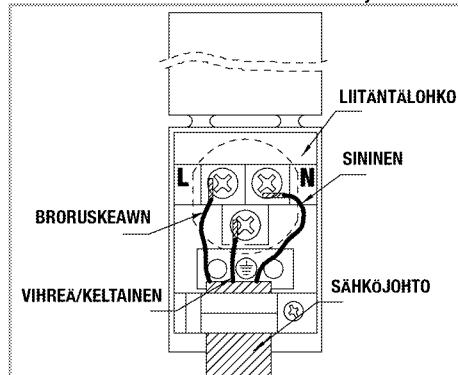


### Virtakaapelin liittäminen

- Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitetävä vähintään 3 mm:n kontaktietaisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

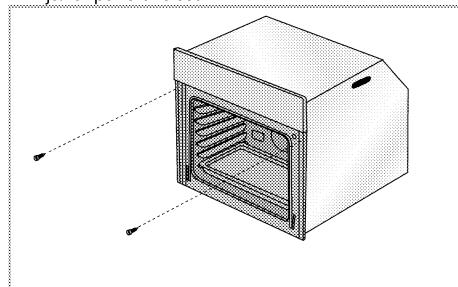
Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



- Liitä yksivaiheliitintässä johtimet, kuten alla on yksilöity:
- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)

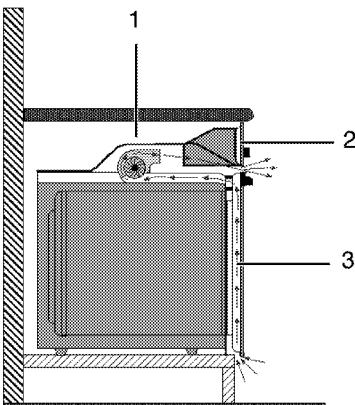
### Laitteen asennus

- Liu'uta uuni kaappiin, kohdistaa ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



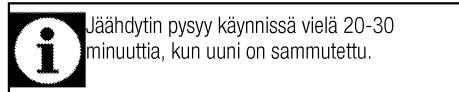
Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

## Laitteet, joissa on jäähdytystuuletin



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

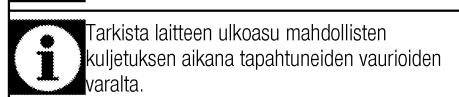
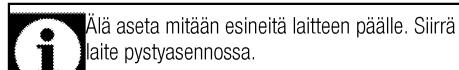


### Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Tarkista toiminnot.

### Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se silinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperästä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämäisiin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.

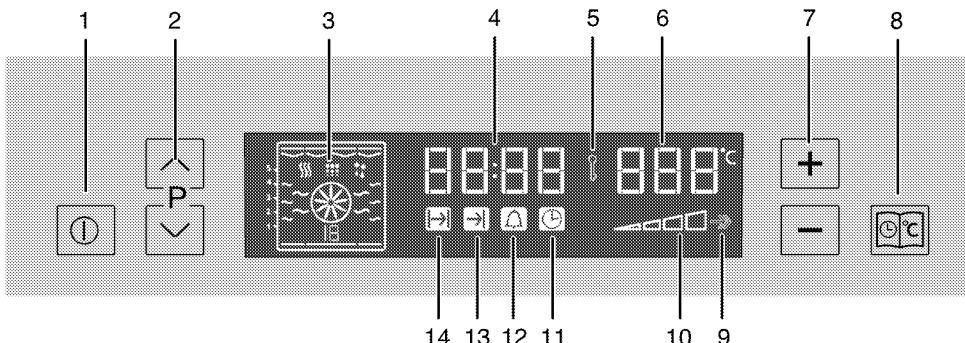


## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästä energiota:

- Käytä tummia väriillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruoaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkuja usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grillirilillällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiaksi kuuma.



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Toimintovalitsin
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Näppäinlukon symboli
- 6 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 7 Lämpötila-aika-säättöpainike (+ ja -)
- 8 Valikko-näppäin
- 9 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 10 Uunin sisälämpötilan symboli
- 11 Kellosymboli
- 12 Hälytysymboli
- 13 Paistoajan päättymisen symboli
- 14 Paistoajan symboli

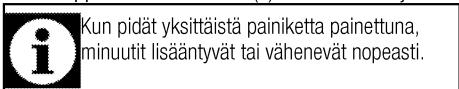
**i** Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, ajan asetus alkaa lisäämällä ylöspäin ajasta 12:00. Kellokuva (11) pysyy valaistuna näytössä osoittaen, että nykyistä aikaa ei ole asetettu. Kuva katoaa heti, kun aika on asetettu.

- Voit säästää energiota kytkeyällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsenysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkuja.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

### Ensimmäinen käyttökerta

#### Alustava ajan asetus

- Kellosymboli '11' on aktiivinen, kun uunia käytetään ensimmäistä kertaa. Paina hieman näppäintä "+" tai "-" (7) asettaaksesi ajan.



#### Säädä aika jälkeenpäin.

- 1 Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes kellosymboli (11) on aktiivinen.
- 2 Paina hieman näppäintä + tai - (17) asettaaksesi ajan.



#### Tuotteen ensimmäinen puhdistus

- i** Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.  
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit
  - 2 Pyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

## **Ensimmäinen kuumennus**

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäämät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



### **VAROITUS**

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

## **Sähköuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliriltilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.

4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköunin käyttäminen, sivu 18*.

5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.

6. Sammuta uuni, katso *Sähköunin käyttäminen, sivu 18*

## **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliriltilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 27*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 27*



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalista. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savuhajua.

## 5 Uunin käyttäminen

### Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



#### VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla sieltä.

Käytä aina kuumuudenkestääviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



#### VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

- Asettele grillattavat kappalet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritilä tai pellin kanssa käytettävä ritilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uunipelti alempalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaoaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytyä tuleen.

#### Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestääviä silikoniuuvia.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uuniuuva keskelle ritilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

#### Paahtamisvihjeitä

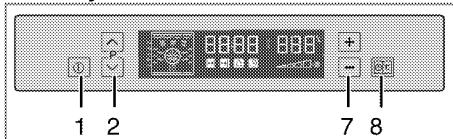
- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päälystämisen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaan.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestäävään vuokaan.

#### Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappalet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipoitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

#### Sähköuunin käyttäminen

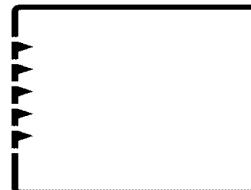
##### Uunin käyttäminen



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 7 Lämpötila-aika nosto-/laskunäppäin
- 8 Valikko-näppäin
1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-painiketta (1) noin sekunnin ajan.

##### Valitse lämpötila ja toimintotila

Kun uuni on kytetty päälle, tyhjä toimintonäyttö tulee näkyviin.



Kun näyttö on tässä tilassa, kypsennysaika, kypsennynksen loppuaika ja Tehostin (pikakuumennus)-toiminto voidaan asettaa.

**i** Uuni kytkeytyy automatisesti pois päältä kymmenessä sekunnissa, jos tällä näytöllä ei tehdä yhtään uunin asetusta.

1. Paina  $\wedge$  tai  $\vee$  (2) valitaksesi halutun käyttötilan.
2. Paina "+"- tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi halutun lämpötilan.



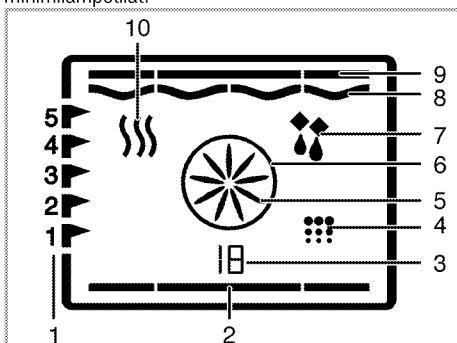
Arvo kulkee nopeammin, jos pidät näppäintä.

» Uuni käynnistyy heti toimimaan halutussa toiminnoissa ja nostaa sisälämpötilan asetettuun lämpötilaan.

- » Aktiiviset lämmittimet ja suositeltu pellin sijainti tulevat näkyviin Toiminto-näytöön.
- » Jos lämpötilaa ei ole asetettu aiemmin, suositeltu asetettu toiminnon lämpötila näkyy lämpötilanäytössä.

### Toimintataulukko:

Toimintataulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat.



- 1 Tasojen asennot
- 2 Alaosaan lämmitin
- 3 Toimintonumero
- 4 Puhdistusasento
- 5 Tehostustuuletin
- 6 Tehostuskuumennin
- 7 Käyttö tuuletinasennossa
- 8 Grillivastus
- 9 Yläkuumennin
- 10 Lämpimänä pito

**i** Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

Toimintataulukko	Suositeltu lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Staattinen	200	40-280
Staattinen + tuuletin	175	40-280
Tuuletinkuumennus	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Täysi grilli	280	40-280
Grilli	280	40-280
Tuuletinkuumennus -hidas	180	40-280
Alakuumennus	180	40-220
Pitäminen lämpimänä	60	40-100

**i** Säädetävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuuksista rajoitettu kuuteen tuntiin. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

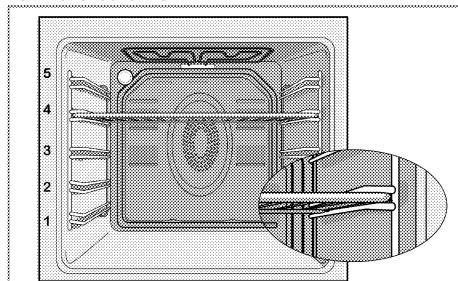
**i** Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kelossa vilkuvat.

**i** Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomatiinin ohjelointi.

**i** Vaikka uuni ei olisi päällä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

### Sähköunin kytäminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1) noin kaksi sekuntia.



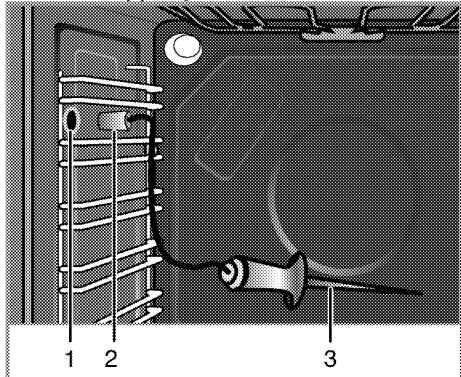
### Ritiläsjainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

## Lihan paistoanturin käyttö

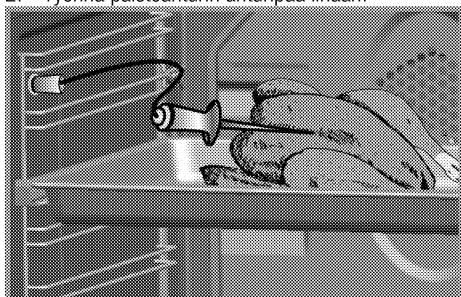
- Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämmölle, aseta paistoanturi liitinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liitinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää

<b>i</b>	Uuni tulee asettaa tietylle toiminnolle lämmölle, jotta lihan paistoanturi toimii.
<b>i</b>	Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.
<b>i</b>	Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa paistoanturin automaattisesti, kun kiinnität sen ja P75 näkyy lämpötilan osoittinäytössä. Paistoanturi tunnistaa automaattisesti milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetuslämpötilan ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

**i** Jos P75 ei tule näkyviin lämpötilan osoittinäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Paistoanturin suosituslämpötila on 75 °C. Aseta haluttu lämpötila välillä 40 °C – 99 °C painamalla +- tai --näppäintä (7).
- Jos irrotat paistoanturin ennen kuin paistaminen on suoritettu, uuni jatkaa aiemmin asetetulla toiminnolla ja lämmöllä.
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

**i** Jos käytät paistoanturia työtämättä anturin päätä lihaan, anturi pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja sammuttaa uunin, kun asetuslämpötila on saavutettu. Jos paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen ylittävälle kuumuudelle, sen anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.

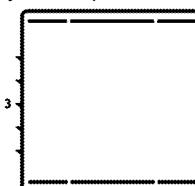
Ruoanlaittotaso	Lihan sisälämpötila (°C)
Hyvin raaka	55-59
Raaka	60-62
Medium - raaka	63-70
Medium	71-76
Hyvin kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82

\* Elintarviketurvallisuuden vuoksi suositellaan, että lihan (punainen ja valkoinen lihan) sisälämpötila (kylmin kohta) saavuttaa minimilämpötilan 72 °C.

### Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

1. Ylä- ja alalämpö



Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruolleileivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

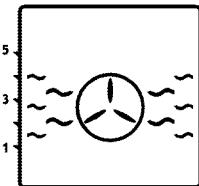
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

## 2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Paista yhdellä tasolla.

## 3. Tuuletinkuumennus

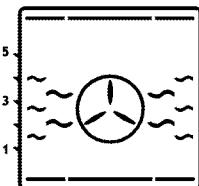


Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



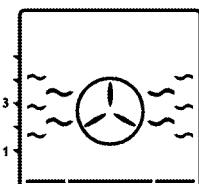
Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

## 4. "3D"-toiminto



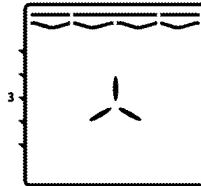
Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

## 5. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

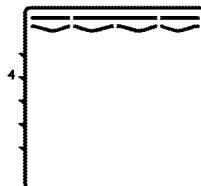
## 6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Sopii suuren lihamäärien grillaukseen.

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

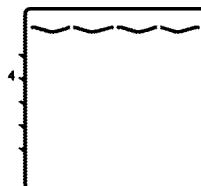
## 7. Täysi grilli



Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suuren lihamäärien grillaukseen.

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

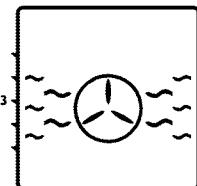
## 8. Grilli



Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.

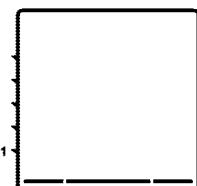
- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

## 9. Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus

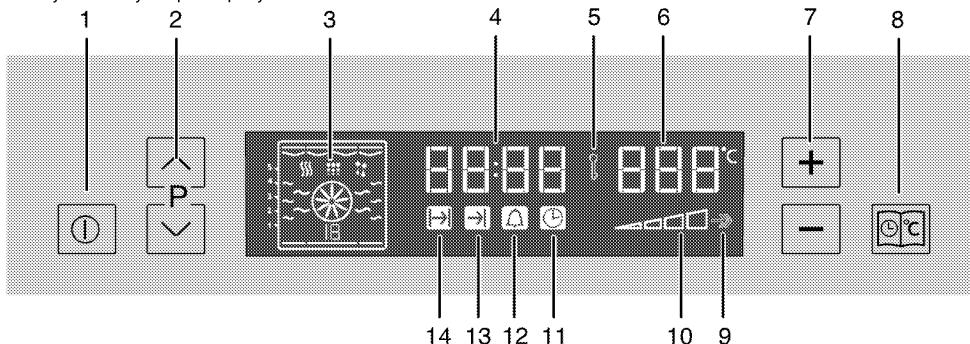


Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käytäsiit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus**-taulukossa.

## 10. Alakuumennus



Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.



1 ON/OFF-näppäin

2 Ohjelman valintanäppäin

3 Toimintovalitsin

4 Nykyisen ajan osoittinkenttä

5 Näppäinlukon symboli

6 Lämpötilan ilmaisinkenttä

7 Lämpötila-aika-säätöpainike (+ ja -)

8 Valikko-näppäin

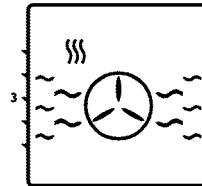
9 Tehostimen symboli (piikinen esilämmitys)

10 Uunin sisälämpötilan symboli

11 Kellosymboli

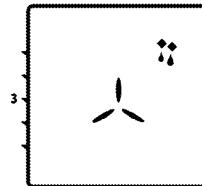
12 Hälytyssymboli

## 11. Lämpimänä pito



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

## 12. Toimii tuuletintoiminnon kanssa



Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rukeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.

## Uunin ohjausyksikön käyttö

### Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

Tässä käytötilassa voit säättää aikaa, jonka uuni on käytössä (ruoanlaittoaika).

- Kytke uuni päälle painamalla On/Off-painiketta (1).
- Paina  $\wedge$  tai  $\vee$  (2) valitaksesi halutun käytötilan (toiminto).
- Kun uuni on kytketty päälle, paina Valikko-painiketta (8) lyhyin välein aktivoiksesi Kypsennysaika-symbolin (14).
- Paina "+"- tai "-"-näppäintä (7) asettaaksesi kypsennysajan.

- Aseta kypsennettävä annos uuniin.
- Paina "+" tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi kypsennyslämpötilan.
 

» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan. Uunin lampu palaa kypsennyksen aikana.

 Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (10) lohkot sytyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.
- Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
- Hiljennä hälyts painamalla Valikko- (8) tai on/off (1) -näppäintä.
 

» Hälyts on hiljennetty, uuni on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näkyy näytössä. Uunin lampu sammuu.

 Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen tai automaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava.
- Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)
 

Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys)-toimintoa.

 Tehostin voidaan asettaa vain uunin ollessa päällä. Tehostinta ei voi valita sulatus- ja suhdistusasennossa. Tehostinasetukset peruuetaan virtakatkosen ilmetessä.

  - Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes Tehostin (nopea esilämmitys) -symboli (9) on aktiivinen.
  - "OFF" tulee näkyviin näyttöön.
  - Paina "+" (7) aktivoidaksesi Tehostin-toiminnon.
 

» Kun tehostin on aktivoitu, On tulee näkyviin näyttöön ja Tehostin-symboli pysyy valaistuna.

» Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.

» Voit deaktivoida Tehostin-toiminnon painamalla Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes tehostinsymboli (9) aktivoituu.

» On tulee näkyviin näyttöön.
  - Paina "-" (7) deaktivoidaksesi Tehostin-toiminnon.
  - "OFF" tulee näkyviin näyttöön.
- Näppäimistölukon käyttö
 

**Näppäinlukon aktivoiminen**

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

 Näppäinlukkoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä pitämällä on/off-näppäintä (1) painettuna 2 sekuntia, vaikka näppäinlukku olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

  - Paina näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes näppäinlukkosymboli (5) on aktiivinen.
  - "OFF" tulee näkyviin näyttöön.
  - Paina "+"-näppäintä (7) aktivoidaksesi näppäinlukon.
- Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näyttöön ja näppäinlukkosymboli pysyy valaistuna.

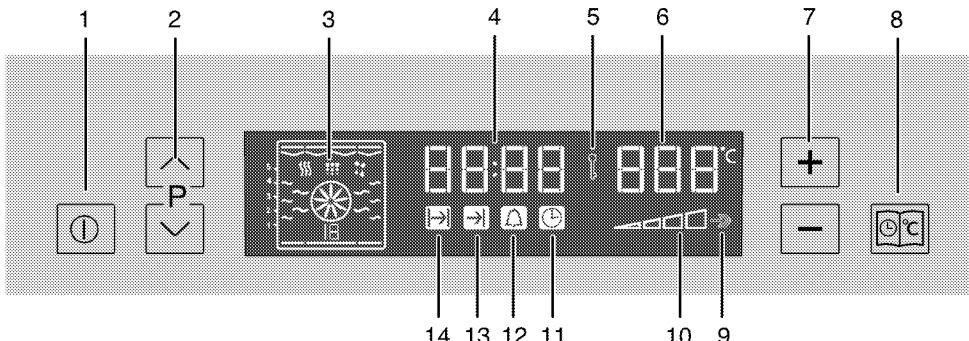
### Näppäinlukon deaktivoointi

1. Paina näppäintä (8) aktivoidakseen näppäinlukkosymbolin (5).

» On tulee näkyviin näyttöön.

2. Paina "-" -näppäintä (7) deaktivoidakseen näppäinlukon.

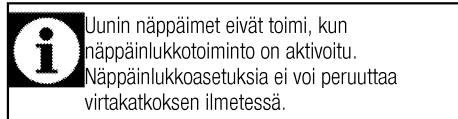
» Kun näppäinlukko on deaktivoitu, "OFF" tulee näkyviin näyttöön ja näppäinlukkosymboli (5) katoaa näkyvistä.



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Toimintovalitsin
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Näppäinlukon symboli
- 6 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 7 Lämpötila-aika-säättöpainike (+ ja -)
- 8 Valikko-näppäin
- 9 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 10 Uunin sisälämpötilan symboli
- 11 Kellosymboli
- 12 Hälytysymboli
- 13 Paistoajan päättymisen symboli
- 14 Paistoajan symboli

### Kellon käyttäminen hälytyksenä

**i** Hälytyskellosta ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tietyn aikana. Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



### Kellon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen kelloa minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tietyn aikana. Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.

**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

**i** Hälytyskelloa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä.

### Hälytyksen asettaminen

1. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes hälytyssymboli (12) on aktiivinen.
2. Paina "+"- tai "-"-näppäintä (7) asettaaksesi hälytysajan.  
» Hälytysymboli pysyy valaistuna näytössä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Kun hälytysaika on lopussa, hälytyssymboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytyssignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

### Jos haluat peruuttaa hälytyksen:

1. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes hälytyssymboli (12) on aktiivinen.
2. Paina "-" -näppäintä (7), kunnes "0.00" näkyvä näytössä.

## Ruoanlaittoaikataulukko



Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, typpin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.

## Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
Kakkuja vuossa*	Yksi taso		2	180	40 ... 50
Kakut paperivuoassa*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	175	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sienikakku*	Yksi taso		3	200	5 ... 10
	Kaksi tasoa		1 - 5	175	20 ... 30
Pikkuleivät**	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taikinaleivonnainen*	Yksi taso		2	200	30 ... 40
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	45 ... 55
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rasvainen leivomainen*	Yksi taso		2	200	25 ... 35
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	35 ... 45
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanteipa*	Yksi taso		2	200	35 ... 45
	Kaksi tasoa		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Yksi taso		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Yksi taso		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi taso		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampelan viulu (pata)	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30
	Yksi taso		3	200	20 ... 30

Kun laitat ruokaa kahdelle pellille yhtä alkaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.

\* Esilämmitysta suositellaan kalkille ruoille.

(\*\*) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumennetaan uunia paistajan alussa, kunnes uunin lämpötilasymboli (8) nousee korkeimmalle tasolle.

## Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus



Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus" on alkanut.



Älä avaa uuninluukku Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Lihapata	Yksi taso	∅	3	160	100 ... 120
Kanapata	Yksi taso	∅	3	160	70 ... 100
Leikkopapu	Yksi taso	∅	3	160	130 ... 150
Munakoisopata	Yksi taso	∅	3	160	130 ... 150
Paisti – kokonainen	Yksi taso	∅	3	160	110 ... 130
Paisti – viipaloitu	Yksi taso	∅	3	160	100 ... 120
Kakku paperiruuoasassa	Yksi taso	∅	3	185	35 ... 40
Pilkuleipä	Yksi taso	∅	3	185	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi taso	∅	3	200	40 ... 45
Rasvainen leivomainen	Yksi taso	∅	3	200	40 ... 45

- Esilämmittää 6–7 minuuttia.
- Valkoiset/punaiset lihat on pyöräytettävä pannulla ennen ruoanlaittoa ja ruskistettava.
- Leikkopapuja on keittettävä vedessä 30 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Purkkipapuja voi käyttää sellaisinaan.
- Astian peittämisen ruoanlaiton aikana parantaa tulosta.

### Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuiva, nostat lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.
- Jos kakku on liian tumma pinnalta aseta se alempalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

### Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nostat lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosaa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaissä käytetty kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



Paista leivonnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosaa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

### Ohjeita kasvisten paistamiseen

- Jos kasvisruosta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsitlele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

## Grillin käyttäminen



### VAROITUS

Sulje uuni luukku grillauksen ajaksi.  
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

### Grillin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1) noin 2 sekunnin ajan.
2. Paina  $\wedge$  tai  $\vee$  näppäintä (2) asettaaksesi grillitoiminnon.
3. Paina ' $+$ ' tai ' $-$ ' näppäimiä (7) asettaaksesi halutun lämpötilan.

### Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1) noin kaksi sekuntia.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytyttää tuleen.

### Grillauksen ruoanolaittoaikeatalukko

### Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	4..5	20...25 min. *
Vilipaloitu broileri	4..5	25...35 min.
Lampaankyljykset	4..5	20...25 min.
Paahtopaisti	4..5	25...30 min. *
Vasikankyljykset	4..5	25...30 min. *
Paahtoleipä	4	1...2 min.

\* riippuen paksuudesta

## 6 Kunnossapito ja huolto

### Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



#### VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.  
Sähköiskun vaara!



#### VAARA:

Anna laitteen jäähytä, ennen kuin puhdistat sen.  
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liitetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyhitään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä appoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

### Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyhi ne kuivaksi.

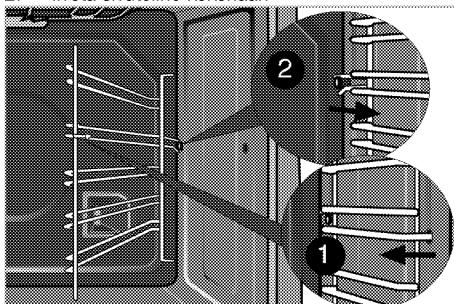


Älä poista säätinuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

### Uunin puhdistus

#### Sivuseinän puhdistaminen

- Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- Irrota sivuteline kokonaan



#### Katalyytiset seinät

Uunin sivuseinämät tai vain takaseinämä saattaa olla peitetty katalyytisellä emalilla.

Uunin katalyytisellä seinämiä ei saa puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itsekseen imemällä rasvan ja muuntamalla sen polttavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).

#### Uuniinluukun puhdistaminen

Uuniinluukun puhdistamiseen on suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



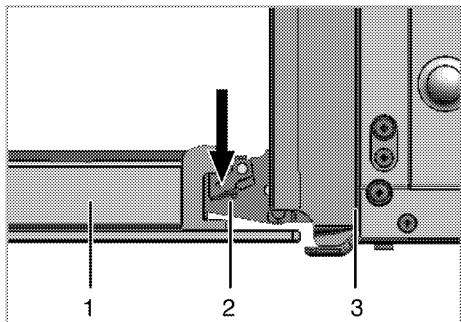
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuniinluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.



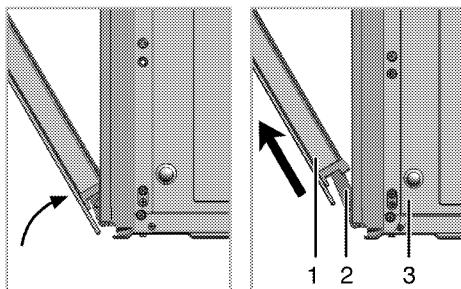
Luukun etelasipinta on pinnoitettu helposti puhdistettavalla materiaalilla. Älä käytä karheasti hankaavia puhdistusaineita, kovia metallikaapimia, hankaustyyppiä tai valkaisuainetta luukun etelasipinnan puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Se saattaa vahingoittaa pinnoitemateriaalia.

#### Uuniinluukun irrottaminen

- Avaat etuluukku (1).
- Avaat kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



- 1 Luukku  
2 Sarana  
3 Uuni



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



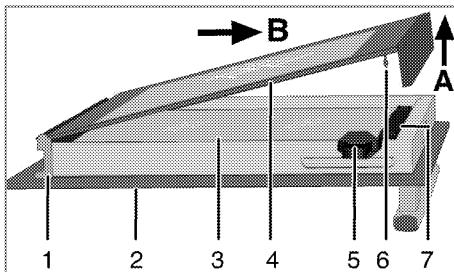
Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkieitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

## Luukun sisälasin irrottaminen

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Jos puhdistat sisälasipaneelin

1. Noudata seuraavia vaiheita irrotettuaasi uunin luukun:



- 1 Saranakoteloa
- 2 Ullolasipaneeli
- 3 Sisälasipaneeli
- 4 Sisin lasipaneeli
- 5 Lasta
- 6 Tappi
- 7 Tappikotelo
2. Kuten kuvassa on näytetty, nostaa sisintä lasipaneelia (4) hieman suuntaan A lastan (5) avulla kunnes kuulet naksahduksen ja vedä se ulos suunnassa B.
3. Puhdista sitten sisälasipaneeli (3). Sitä ei tarvitse irrotaa paikoiltaan.
4. Kun olet puhdistanut sisälasipaneelin (2), ensimmäinen vaihe takaisinryhmittämisessä on asentaa sisin lasipaneeli (4) takaisin paikoilleen.
5. Aseta ensin sisimmän lasin (4) alaosaa saranakoteloon (1). Työnnä sitten sisimmän lasin ylätappeja (6) koteloa (7) kohti kunnes kuulet naksahduksen.

## Uunin lampun vaihtaminen



### VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähdytynyt väältääkseen sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



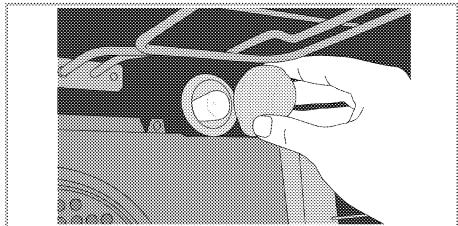
Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 10*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

## Jos uunin lamppu on pyöreä:

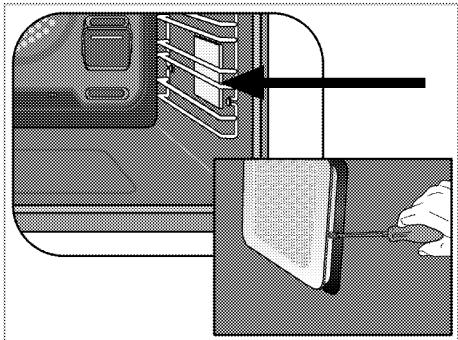
1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Irrota uunin lamppu kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

**Jos uunin lamppu on nelikulmainen:**

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritiilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 28*.



3. Irrota lasisuojus ruuvitallalla.
4. Ruuva uunin lamppu irti ja vaihda se uuteen.
5. Aseta lasisuojus ja ritiilän kannattimet takaisin paikoilleen.

## **7 Vianetsintä**

### **Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.**

- On normaalialla, että höyryä karkaa käytön aikana. >>> *Tämä ei ole vika.*

### **Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.**

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

### **Uuni ei toimi.**

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitääntä.*
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> *Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso Näppäimistölukon käyttö, sivu 23)*

### **Uunin valot eivät toimi.**

- Uunin lamppu on viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

### **Uuni ei kuumene.**

- Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> *Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilavalitsimella/-näppäimellä.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa  
noudatettuaasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä  
valtuutettuun huoltoedustajaan tai  
jälleenmyyjään. Älä yritys korjata viallista laitetta  
itse.





**285.4438.12/R.AA/12.11.2014/5-4**