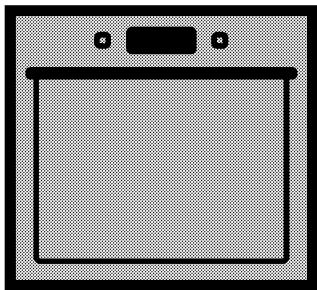


Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



BIM25300X

FI | FL | NO

285.4438.88/R.AA/30.09.2015/8-7

Lue ensin tämä käyttöopas!

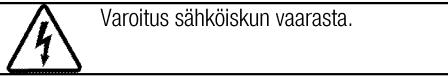
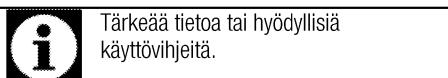
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyäikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säälytä 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.S.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sıtlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



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

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia	4	5 Uunin käyttäminen	16
Yleinen turvallisuus	4	Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	16
Sähköturvallisuus	4	Sähkökuunin käyttäminen	16
Tuoteturvallisuus	5	Käyttötilat	17
Käyttötarkoitus	6	Uunin kellon käyttäminen	18
Lasten turvallisuus	7	Ruoanlaittoaikataulukko	20
Vanhan laitteen hävittäminen	7	Grillin käyttäminen	21
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7	Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	21
2 Yleiset tiedot	8	6 Kunnossapito ja huolto	22
Yleiskatsaus	8	Yleisiä tietoja	22
Pakkauksen sisältö	9	Ohjauspaneelin puhdistaminen	22
Tekniset tiedot	9	Uunin puhdistus	22
3 Asennus	10	Uuninluukun irrottaminen	22
Ennen asennusta	10	Luukun sisäläsin irrottaminen	23
Asennus ja liitäntä	13	Uunin lampun vaihtaminen	24
Vanhan laitteen hävittäminen	14	7 Vianetsintä	25
4 Valmistelut	15		
Energiansäästövihjeitä	15		
Ensimmäinen käyttökerta	15		
Aika-asetus	15		
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	15		
Ensimmäinen kuumennus	15		

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

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 tästä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta ilman valvontaa.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona 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 tästä 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 kiinnitettyn 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.

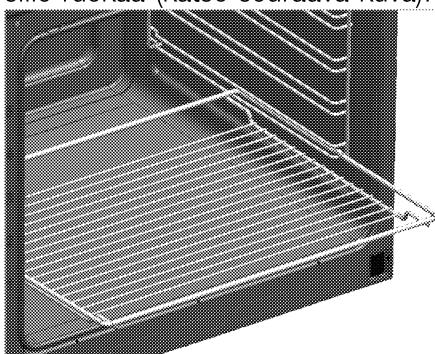
Tuoteturvallisuus

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

erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi 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 välttävä.
- 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 sille 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.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
 - Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja 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 säälytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sillalle 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) kierrätysmerkki.

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

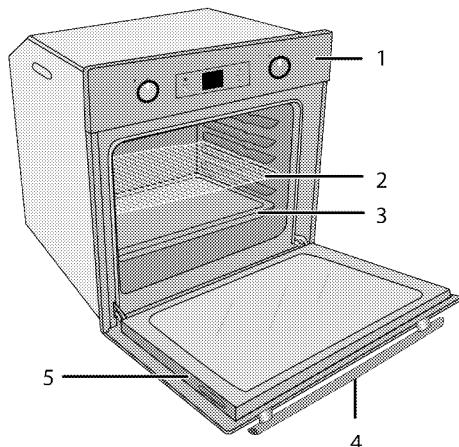
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektriikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

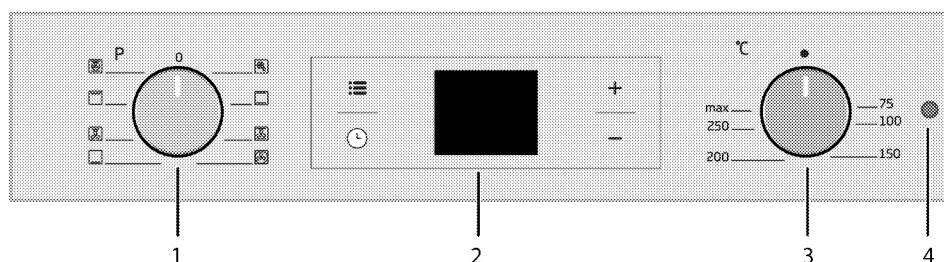
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säälytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja laittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Toimintovalitsin |
| 2 | Digitaalinen ajastin |
| 3 | Termostaattivalitsin |
| 4 | Termostaattivalo |

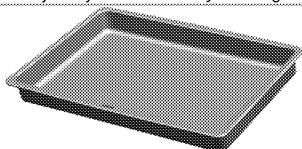
Pakkausen sisältö



Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikissa tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteeseen mukana.

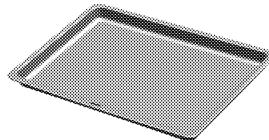
1. Käyttöopas
2. Syvä uunipelti

Leivonnaisille, suurille paistelleille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



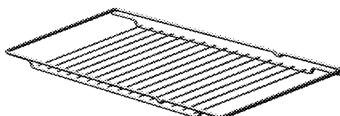
3. Kakkupeltti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Ritiläteline

Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	2,5 kW
Sulake	min 16 A
Kaapeliteyppi/poikkileikkaus	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	**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 10.



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



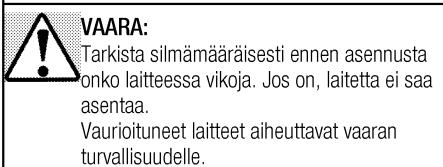
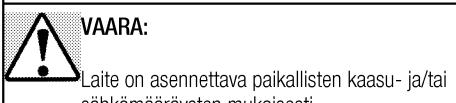
Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



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

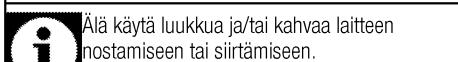
3 Asennus

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



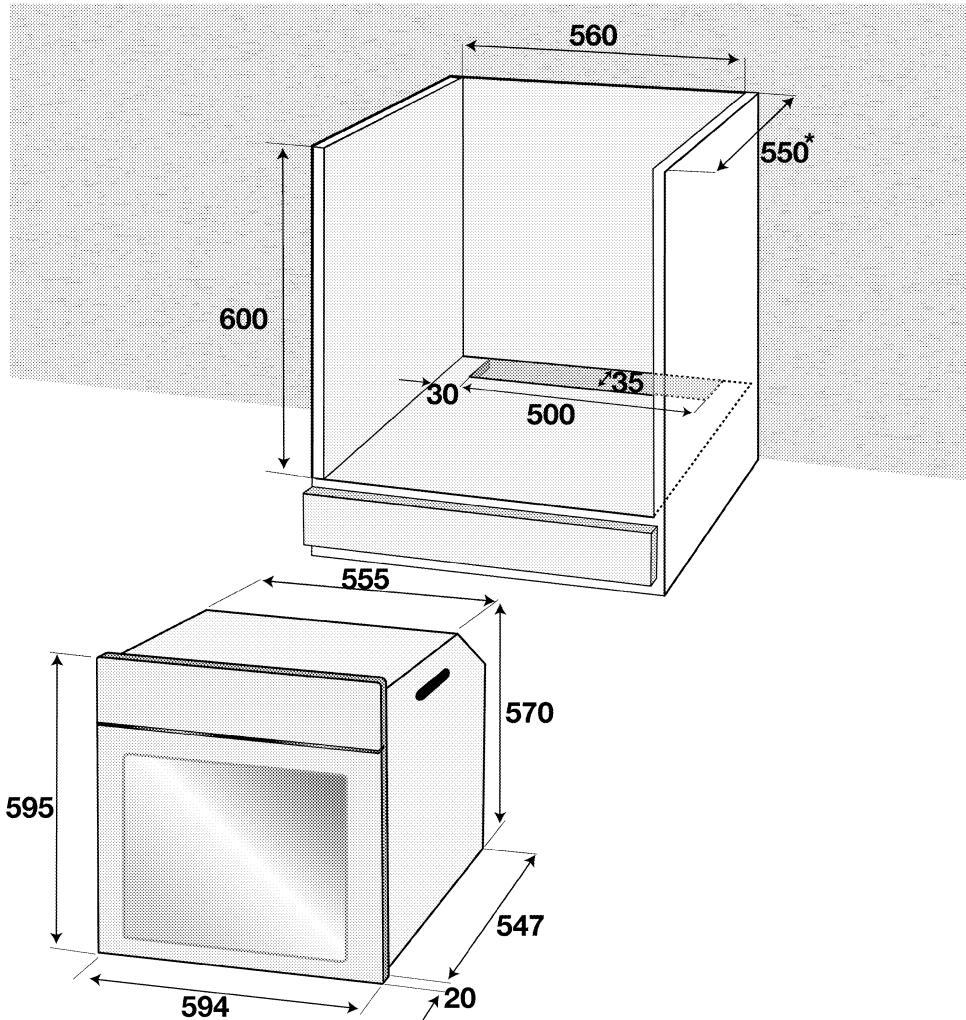
seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

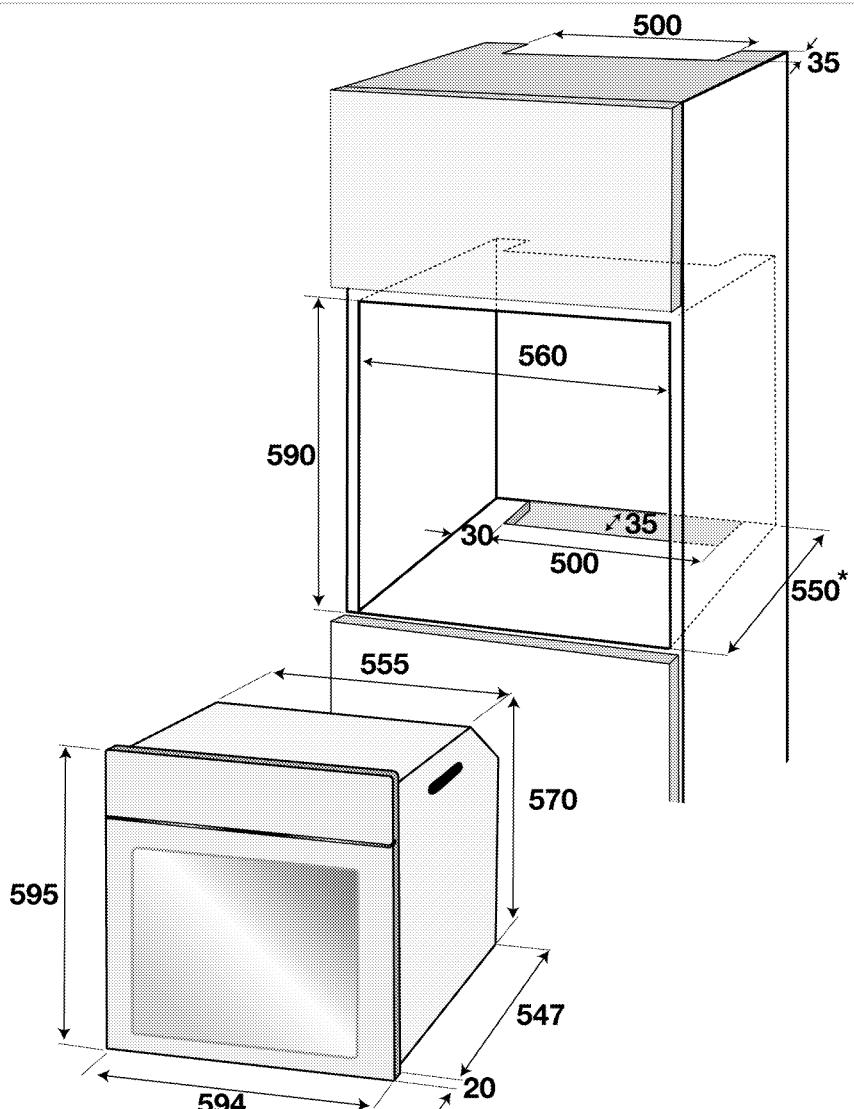
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen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



Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittötiloihin. Lieden ja keittiön





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.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaike alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.
Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohdo ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- 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.



VAARA:

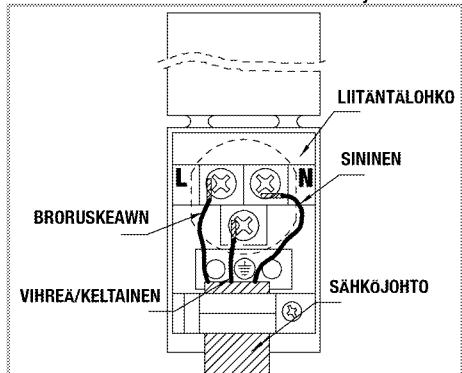
Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.
Sähköiskun vaara!

Virtakaapelin liittäminen

- Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitetävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (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:

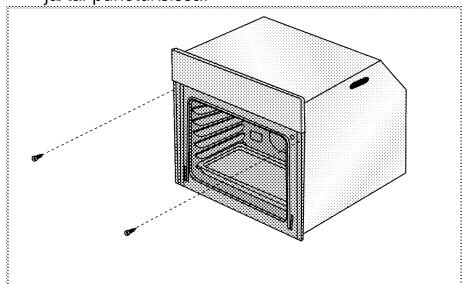


- Liitä yksivaiheliitinnässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)

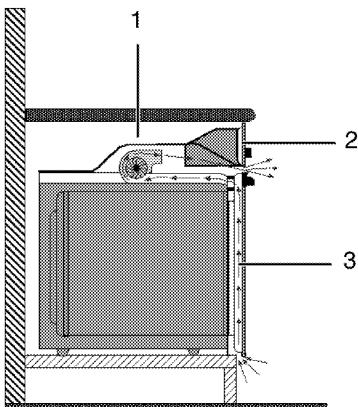
Laitteen asennus

- Liu/uta uuni kaappiin, kohdista 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.



Jäädytin pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.

Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdytystuuletin kytkeytyy pois päältä kypsenysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

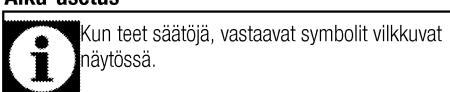
Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitteta taloudellisesti ja säästä energiaa:

- 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 grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiaksi kuuma.
- Voit säästää energiota kytömällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkuja.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

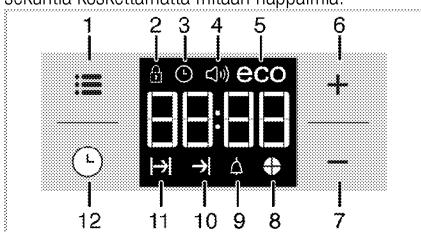
Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

Paina -näppäimiä asettaaksesi kellonajan, kun uuni on kytketty päälle ensimmäistä kertaa. Vahvista asetus koskettamalla -symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



- 1 Säättönpäätin
- 2 Näppäinluikon symboli
- 3 Kellosymboli
- 4 Hälytyksen voimakkuuden kuvake
- 5 Säästötilan kuvake
- 6 Plus-näppäin
- 7 Miinus-näppäin
- 8 Aikasiivun kuvake
- 9 Hälytyssymboli
- 10 Paistoajan päättymisen symboli
- 11 Paistoajan symboli
- 12 Ohjelmanpäätin



Jos aloitusaiaka ei aseteta, kello alkaa toimia alkaen kellonajasta **12:00** ja -symboli tulee näkyviin. Symboli katoaa, kun kellonaika on asetettu.



Nykyiset aika-asetukset perutaan virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



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! Laitte 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 kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuni

- 1 Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
- 2 Sulje uunin luukku.
- 3 Valitse staattinen asento.
- 4 Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköunin käyttäminen, sivu 16*.
- 5 Käytä uunia noin 30 minuuttia.
- 6 Sammuta uuni, katso *Sähköunin käyttäminen, sivu 16*

Grilliuni

- 1 Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
- 2 Sulje uunin luukku.
- 3 Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 21*.
- 4 Käytä uunia noin 30 minuuttia.
- 5 Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 21*



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

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 niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä 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 kappaleet 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 uuninpelti 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 lämmönkestäviä 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

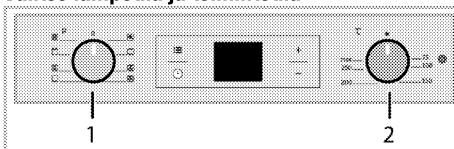
- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päälystämisen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri 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 kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Toimintovalitsin

2 Termostaattivalitsin

- Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
- Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmytksen aikana lämpötilalamppu pysyy pääällä.

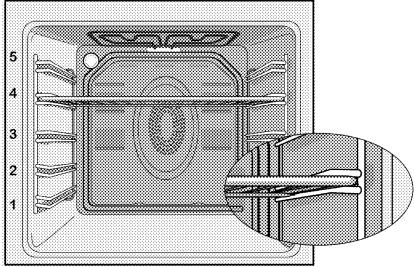
Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) - asentoon.

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.



Käyttötilat

Tässä esitetyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruolle leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Alakuumennus



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

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöillä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuuma ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Toimii tuuletintointiminnon kanssa



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

Tuuletinkuumennus



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

"3D"-toiminto



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

Täysi grilli



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

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

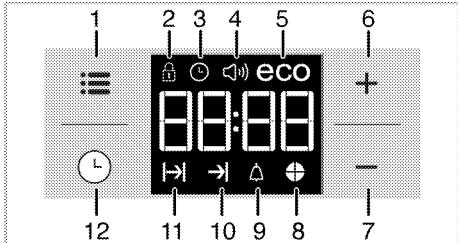
Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



Grillausteho ei ole yhtä voimakas kuin Full Grill (Täysi grilli) -toiminnossa

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

Uunin kellon käyttäminen



- 1 Säätönäppäin
- 2 Näppäinlukon symboli
- 3 Kellosymboli
- 4 Hälytyksen voimakkuuden kuvake
- 5 Säästötilan kuvake
- 6 Plus-näppäin
- 7 Miinus-näppäin
- 8 Aikasiivun kuvake
- 9 Hälytyssymboli
- 10 Paistoaajan päättymisen symboli
- 11 Paistoajan symboli
- 12 Ohjelmanäppäin

suureen osaan, ja kun kunkin osan aika loppuu, osan symboli sammuu. Näet siis helposti jäljellä olevan ruoanlaittoajan suhteessa jäljellä olevaan ruoanlaittoaikaan.

Ruoanlaittoajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi:

Kun olet asettanut ruoanlaittoajan ajastimeen, voit asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi.

1. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaan merkitsemään.
2. Aseta ruoanlaittoaika $+$ / $-$ -näppäimillä.
» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli näkyy näytössä koko ajan.
3. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin merkitsemään ruoanlaittoajan päättymistä.
4. Aseta ruoanlaittoajan päättymisaika painamalla $+$ / $-$ -näppäimiä.

» Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli ja \rightarrow -symboli sekä aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan. Kun ruoanlaitto alkaa, \rightarrow -symboli häviää näkyvistä.

5. Aseta annostilia uuniin.

6. Valitse käyttötila ja lämpötila.
» Uunin ajastin laskee automaattisesti aloitusajan päättymällä ruoan kypsennysajan kuluvan ajan asettamasi kypsennysajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaja alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka.

» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa ja kaikki aikasiivusymbolin osat palavat. Asetettu ruoanlaittoaika on jaettu 4 yhtä suureen osaan, ja kun kunkin osan aika loppuu, osan symboli sammuu. Näet siis helposti jäljellä olevan ruoanlaittoajan suhteessa jäljellä olevaan ruoanlaittoaikaan.

7. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näytöön ja ajastimesta kuuluu äänimerki.
8. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä. Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.



Jos painat mitä tahansa painiketta äänimerkin lopussa, uunin toiminta käynnisty uudelleen. Käänny lämpötilan valitsin ja toimintovalitsin asentoon "0" (pois), kytkeäksesi uunin pois päältä, jotta estetään uunin uudelleenkäynnistyminen äänimerkin päätyttyä.

Ruoanlaitto asettamalla ruoanlaittoaika:

Voit asettaa uunin niin, että se sammuu määritetyn ajan kuluttua asettamalla ruoanlaittoajan ajastimeen.

1. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaan merkitsemään.
2. Aseta ruoanlaittoaika $+$ / $-$ -näppäimillä.
» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli ja aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan.
- » » Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa ja kaikki aikasiivusymbolin osat palavat. Asetettu ruoanlaittoaika on jaettu 4 yhtä

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla -näppäintä.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukko ei peruta virtakatkosen ilmetessä.

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla -näppäintä.

» "OFF" (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytykseni muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Kellolla ei ole vaikuttusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaan ruokaa tietyn aikaan. Ajastin antaa äänimerkin asetetun ajan lopussa.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.



Maksimi hälytsaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto -näppäimillä.
» -symboli palaa ja hälytsaika näkyy näytöllä, kun hälytsaika on asetettu.
3. Hälytysajan lopussa -symboli alkaa vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

Hälytyksen sammuttaminen

1. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.
» Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

Hälytyksen peruuttaminen

1. Peruuta hälytys koskettamalla -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. Pidä -näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyy näytössä.



Hälytsaika tulee näyttöön. Jos hälytsaika ja ruoanlaittoaika on asetettu samaan aikaan, lyhyempi aika näkyy näytössä.

Hälytsäänen muuttaminen

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. Säädä hälytsääni halutuksi  / -näppäimillä.
3. Asettamasi merkkiäni on aktiivinen lyhyen aikaa.
» Valittu hälytsääni näkyy näytöllä merkintänä "b-01", "b-02" tai "b-03".

Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. Kellonajan asettaminen  / -näppäimillä.
3. Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

Virransäästötila

Voit säätää virtaa virransäästötilalla asettamalla uunin ruoanlaittoajan.

Tämä tila suorittaa kypsennyksen uunin sisälämpötilassa kytkeväällä vastukset pois päältä ennen kypsennyksen loppumista.

Virransäästötilan asettaminen

1. Kosketa -symbolia, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. » "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.
2. Ota virransäästötila käytöön koskettamalla -näppäintä.
3. Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja eco-symboli palaa.

Virransäästötilan poistaminen käytöstä

1. Kosketa -symbolia, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. » "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.
2. Poista virransäästötila käytöstä koskettamalla -näppäintä.
3. » "Off" (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

Näytön kirkkausasetuksen asettaminen

1. Kosketa -näppäintä, kunnes näkyviin tulee d-01, d-02 tai d-03 näytön kirkkautta vastaamaan.
2. Aseta haluttu kirkkaus  / -näppäimillä.
3. Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

Ruoanlaittoikataulukko



Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, tyyppin 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 paperivuocassa*	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
Talkinalleivonnainen*	Yksi taso		2	200	30 ... 40
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	45 ... 55
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rasvainen leivonnainen*	Yksi taso		2	200	25 ... 35
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	35 ... 45
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hepärileipä*	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
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan 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 ruoakaa kahdella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipeitti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.

* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

(**) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumennetaan uunia paistoaajan alussa kunnes termostaattivalo sammuu.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nostaa 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 leivonnaisessa käytetty kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaiseksi 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 kasvisruoasta 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 käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

Grillin käyttäminen



VAROITUS

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.
3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.
» Lämpötilan valo sytyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.



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

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kalा	4...5	20...25 min. *
Vipaloitu broileri	4...5	25...35 min.
Lampaankylkyiset	4...5	20...25 min.
Paahtopai	4...5	25...30 min. *
Väiskankylkyiset	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 pyyhittää aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happena 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.

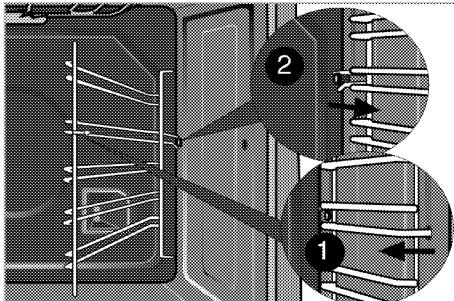


Älä poista säätönpuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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



Uuninluukun puhdistaminen

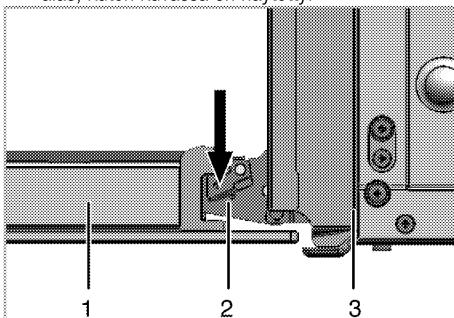
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



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

Uuninluukun irrottaminen

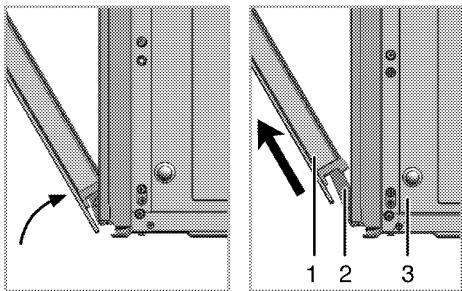
- Avaa etuluukku (1).
- Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



1 Luukku

2 Sarana

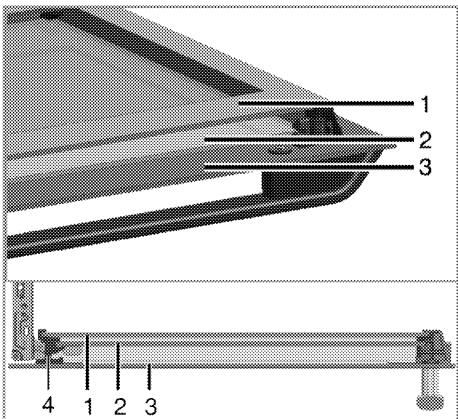
3 Uuni



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

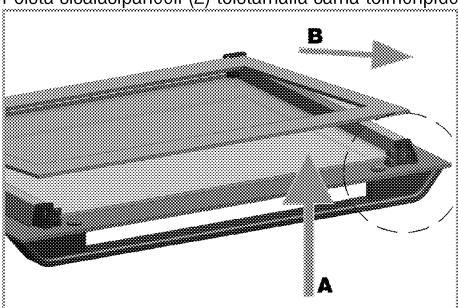


Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkaita saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

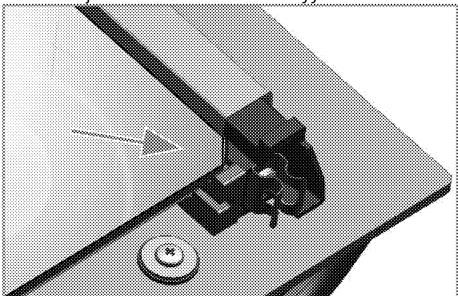


- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Sisälasipaneeli
- 3 Ulkolasipaneeli
- 4 Muovinen lasipaneelirako-Ala

Kuten kuvassa, nostaa sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan A ja vedä se ulos suunnassa B.
Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2). Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettynä kulmaan.

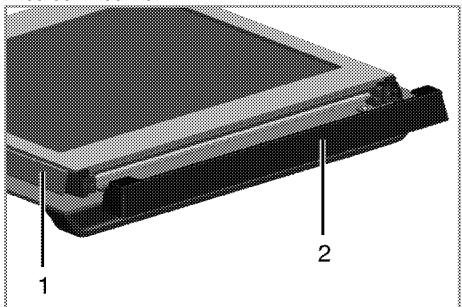


Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).

Luukun sisälasin irrottaminen

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Avaa uuninluukku.



- 1 Kehikko
 - 2 Muoviosa
- Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisälasipaneelin alakulman alempaan muovirakoon.

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytetty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Uunin lampu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 9*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



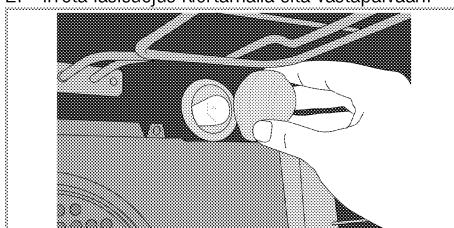
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lampu on pyöreä:

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



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

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

- On normaalialla, että höynä 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 pistokeliittäntä.*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

- Toimintoja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> *Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.*
- Ajastimella varustetuissa malleissa ajastinta ei ole säädetty. >>> *Säädä aika.*
(mikroaaltouunilla varustetuissa laitteissa ajastin ohjaa vain mikroaaltouuria.)
- Virta on katkenut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

(Ajastimella varustetut mallit) Kellon näyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä.

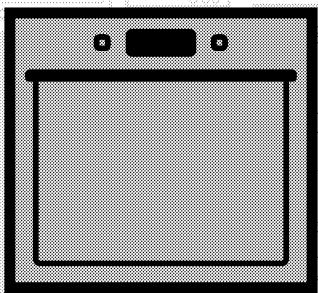
- Aiemmin on tapahtunut sähkökatkos. >>> *Säädä aika / Sammuta laite ja kytke se takaisin päälle.*



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

Inbouwoven

Gebruiksaanwijzing



FL

beko

Gelieve eerst deze handleiding te lezen!

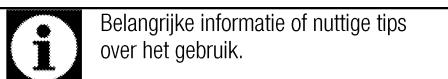
Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze als referentie voor toekomstig gebruik. Indien u het product aan iemand anders overdraagt, lever hem of haar dan ook deze gebruikershandleiding. Volg alle waarschuwingen en informatie in de gebruikershandleiding op.

Onthoud dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. In de handleiding worden de verschillen tussen de modellen specifiek aangegeven.

Symbolenuitleg

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



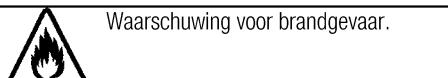
Belangrijke informatie of nuttige tips over het gebruik.



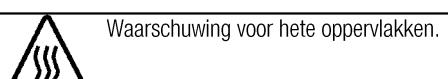
Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu	4	5 Hoe de oven te bedienen	17
Algemene veiligheid	4	Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	17
Elektrische veiligheid	4	Hoe de elektrische oven te bedienen	17
Productveiligheid	5	Werkingsmodi	18
Bedoeld gebruik	6	Het gebruik van de ovenklok	19
Kindveiligheid	7	Bereidingstijdentabel	21
Het oude product afvoeren	7	Hoe de grill bedienen	22
Het afvoeren van verpakkingsmateriaal	7	Tabel kooktijden voor grillen	22
2 Algemene informatie	8	6 Onderhoud en verzorging	23
Overzicht	8	Algemene informatie	23
Pakketinhoud	9	Het bedieningspaneel reinigen	23
Technische specificaties	9	De oven reinigen	23
3 Installatie	10	Verwijder de ovendeur	23
Voor de installatie	10	Het binnenglas van de deur verwijderen	24
Installatie en verbinding	13	Vervangen van de ovenlamp	25
Het oude product afvoeren	14	7 Problemen oplossen	26
4 Voorbereidingen	15		
Tips om energie te besparen	15		
Eerste gebruik	15		
Tijdinstelling	15		
Eerste reiniging van het toestel	15		
Eerste opwarming	15		

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsinstructies die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet nakomen van deze instructies laat de garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.
Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie en reparatie moeten altijd door een bevoegde onderhoudsdienst worden uitgevoerd. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd. Hierdoor kan de garantie vervallen. Lees alvorens de installatie zorgvuldig de instructies.
- Gebruik het product niet als het defect is of zichtbare beschadigingen heeft.
- Controleer of de functieknopen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product defect is mag het niet worden bediend, tenzij het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsdienst. Er bestaat een kans op een elektrische schok!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met het voltage en de bescherming zoals bepaald in de "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige problemen die zich voordoen als gevolg van een niet geaard product in overeenstemming met de plaatselijk regelgeving.
- Reinig het product nooit door er water op of over te gooien! Er bestaat een kans op een elektrische schok!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatieprocedures afgekoppeld zijn.
- Indien de voedingskabel van het product is beschadigd, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of

soortgelijke bevoegde personen om gevaar te voorkomen.

- Het apparaat dient dusdanig te worden geïnstalleerd zodat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De separatie dient gedaan te worden door of een stroomstekker, of een schakelaar die op de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructieregelgeving.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg dat de elektrische aansluiting niet in contact komt met de achterkant; anders kunnen aansluitingen beschadigd raken.
- Klem het netsnoer niet tussen de ovendeur en het frame en laat deze niet over de hete oppervlakken lopen. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Schakel in geval van schade het product uit en sluit het af van het lichtnet. Trek hiervoor thuis de zekering uit.
- Controleer of de stroom van de zekering compatibel is met het product.

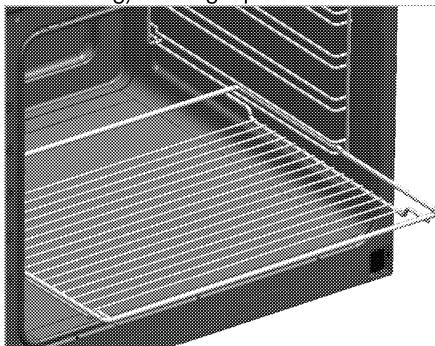
Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens

de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product nooit wanneer u onder invloed bent van alcohol en/of drugs.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken omdat het kan ontbranden wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het product aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiegleuven vrij van obstructies.
- Verwarm geen gesloten blikken of glazen potten in oven. De opbouwende druk in een gesloten blik of pot kan deze laten barsten.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van

- de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Plaats het rooster en de plaat juist op de rekken
Het is belangrijk dat het rooster en/of de plaat juist op het rek geplaatst worden. Schuif het rooster of de plaat tussen 2 rails en zorg dat deze in evenwicht zijn voordat u hier voedsel op plaatst (zie de volgende afbeelding)./Paragraph



- Gebruik het product nooit wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- De ovengreep is geen droogrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u

schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.

- Zorg, om een elektrische schok te vermijden, dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen.

Voor de hittebetrouwbaarheid van het product:

- Zorg dat het stekker goed in het stopcontact past zodat deze geen vonken kan veroorzaken.
- Gebruik geen beschadigd of doorgesneden snoer of verlengsnoer behalve het originele snoer.
- Zorg dat er geen enkele vloeistof of vocht op het stopcontact terecht komt waarop het product is aangesloten.

Bedoeld gebruik

- Het product is enkel ontworpen voor huiselijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel mag alleen worden gebruikt om te koken. Het mag voor niets anders worden gebruikt. Ook niet om een kamer te verwarmen.
- Dit product mag niet gebruikt worden voor het opwarmen van borden onder de grill, het drogen van handdoeken, vaatdoeken enz. door deze aan de hendels te hangen en voor warmingsdoeleinden.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of hanteren.
- De oven kan worden gebruikt voor het ontdoosten, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten op een afstand worden gehouden.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen uit de buurt wanneer het product wordt gebruikt. Laat ze vooral niet met het product spelen.
- Bewaar geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De deur kan omkantelen

of de deurscharnieren kunnen beschadigd raken.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan de RoHS-richtlijn:

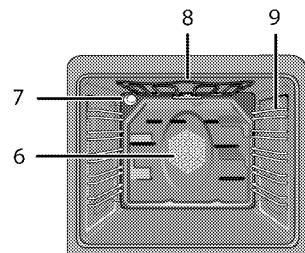
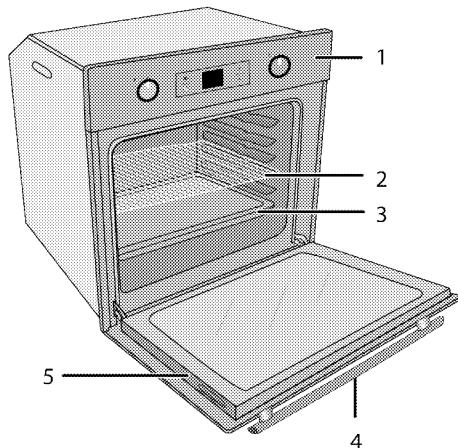
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Het afvoeren van verpakkingsmateriaal

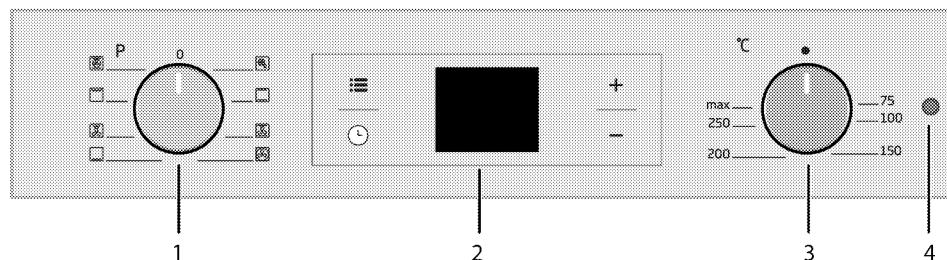
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek, buiten bereik van kinderen. Het verpakkingsmateriaal van dit product is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer dit materiaal correct en gesorteerd af conform de recyclevoorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af via het huishoudelijk afval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatiemotor (achter stalen plaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Hendel | 9 | Roosterposities |
| 5 | Deur | | |



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Functieknop |
| 2 | Digitale timer |
| 3 | Thermostaattkop |
| 4 | Thermostaatlamp |

Pakketinhoud

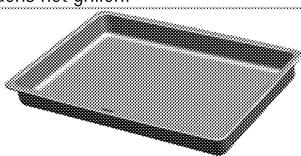


De geleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het productmodel. Mogelijk zijn niet alle accessoires die in de gebruikershandleiding worden beschreven voor uw product product beschikbaar.

1. Gebruiksaanwijzing

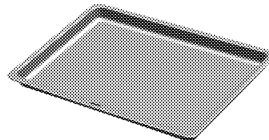
2. Diepe plaat

Gebruikt voor gebak, grote braadstukken, sappige schotels en voor het opvangen van vet tijdens het grillen.



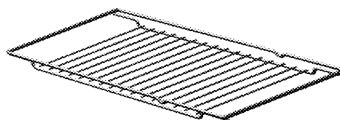
3. Cakeblik

Gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



4. Draadrooster

Gebruikt voor braden en voor het plaatsen van voedsel dat in stoofschotels moet worden gebakken, gebraden of gekookt.



Technische specificaties

Elektrische spanning/frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik van de oven	2.5 kW
Zekering	min. 16 A
Kabelltype / deel	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Toestelafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

* Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1-norm. Deze waarden worden vastgesteld onder standaard belasting met verhittingsfuncties aan bovenzijde of door hetelucht (indien aanwezig).

Energie-efficiëntie-klasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteitsstelling, afhankelijk van de vraag of de relevante functies al dan niet op het product aanwezig zijn. 1-Cooking with eco-fan, 2-Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** Zie. *Installatie, pagina 10.*



Technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



Afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productverpakking of in de bijgeleverde documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden in overeenstemming met de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingscondities van het product, kunnen deze waarden variëren.

3 Installatie

Product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd persoon in overeenstemming met de geldende regelgeving. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd. Hierdoor kan de garantie vervallen.



Het voorbereiden van de juiste plaats en de juiste elektrische installaties voor het product valt onder de verantwoordelijkheid van de klant.

GEVAAR:



Het product moet worden aangesloten conform de lokaal geldende gas- en elektriciteitsrichtlijnen.

GEVAAR:



Controleer het product voor plaatsing op eventuele defecten. Mocht dit zo zijn, laat het product dan niet aansluiten.
Beschadigde producten kunnen veiligheidsrisico's opleveren.

Voor de installatie

Het apparaat is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwand en het keukenmeubilair. Zie figuur (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het apparaat met minstens twee personen.



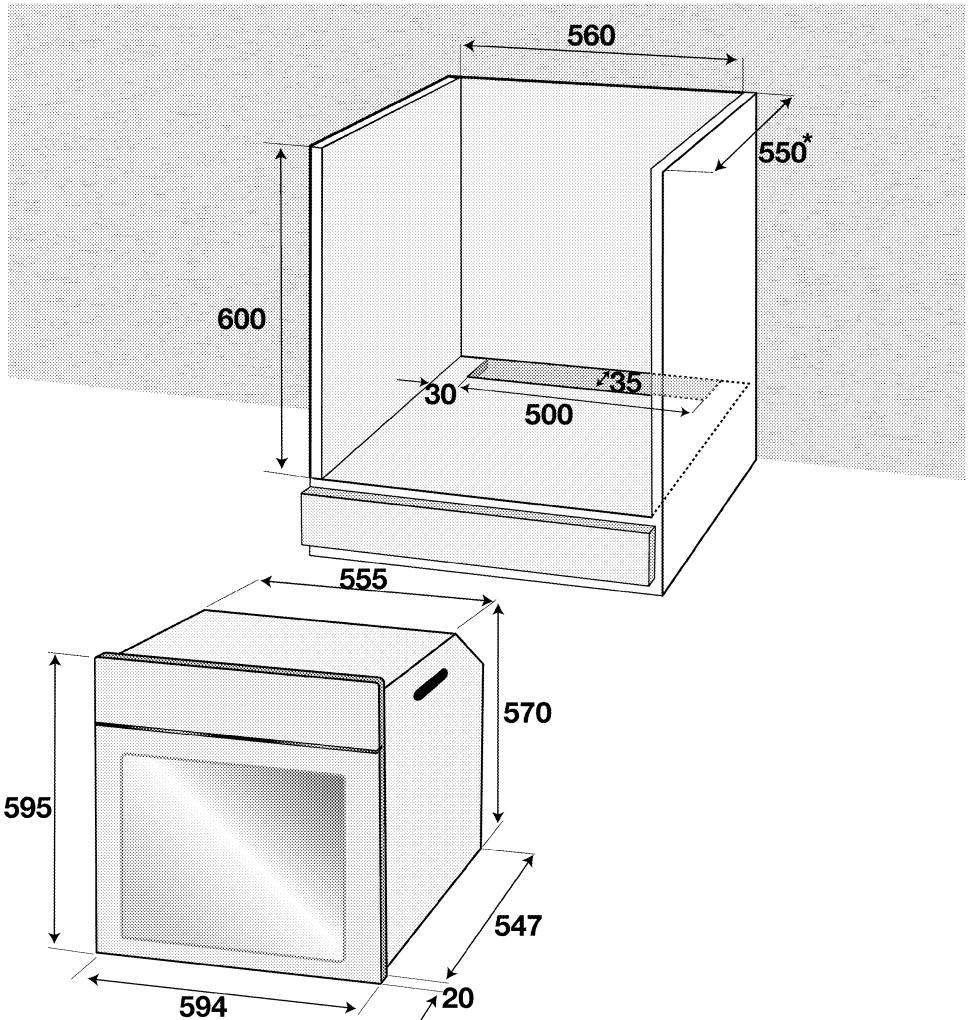
Installeer het apparaat niet naast koelkasten of diepvriezers. De warmte die door het apparaat vrijkomt zal het energieverbruik van koelingsapparaten verhogen.

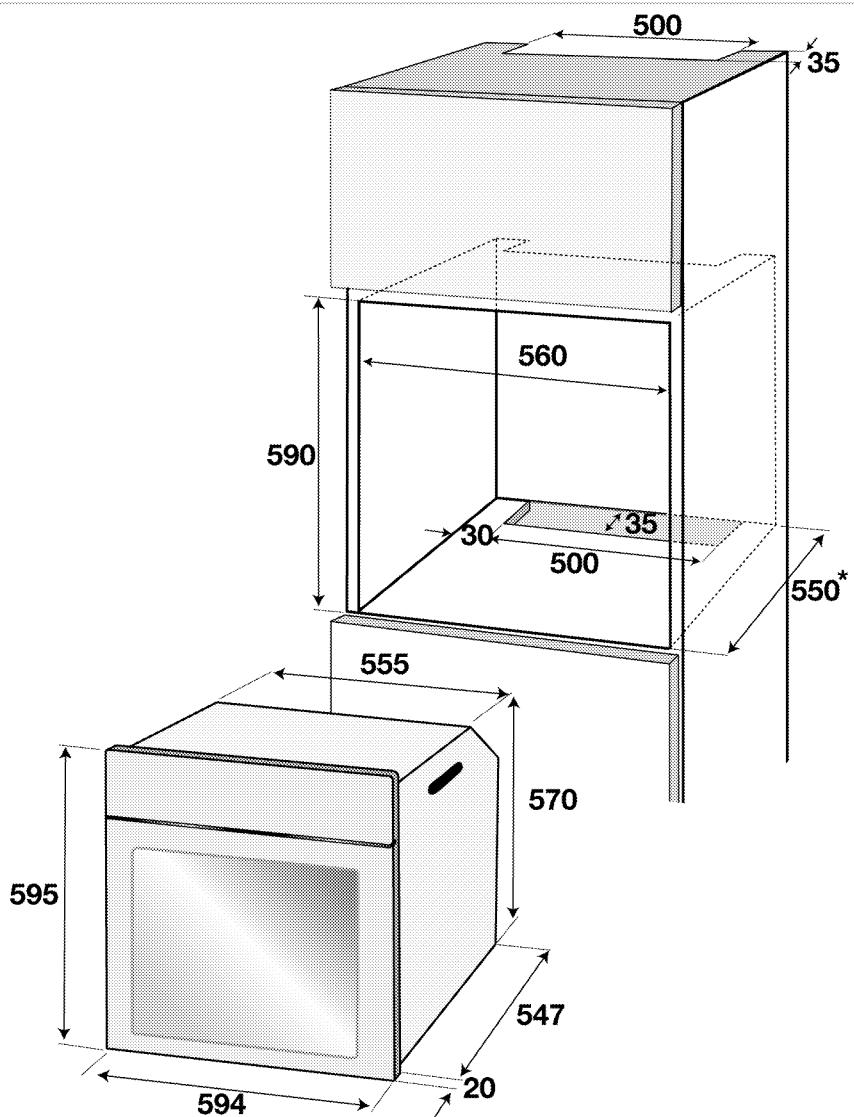


Gebruik niet de deur en/of hendel om het product te dragen of te verplaatsen.



Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.





Installatie en verbinding

- Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatieregels.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geraad stopcontact beschermd door een zekering van voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geraarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



GEVAAR:

Het product dient alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon aan de hoofdstroom te worden aangesloten. De garantieperiode van het product begint enkel na juiste installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade als gevolg van procedures die door onbevoegde personen worden uitgevoerd.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met hete onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel dient te worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders bestaat er een risico op elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting dient aan de nationale voorschriften te voldoen.
- De hoofdtoevoergegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op de producttypeplaat. Open de voordeur om het typeplaat te bekijken.
- Het snoer van uw product dient aan de waarden in de "Technische specificaties"-tabel te voldoen.



GEVAAR:

Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

Er bestaat een kans op een elektrische schok!

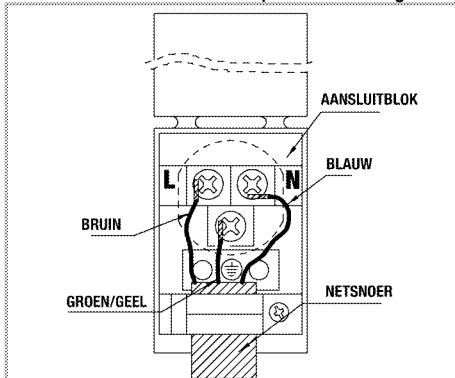
Het aansluiten van de stroomkabel

- Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een aansluiteenheid met minstens 3 mm

contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze aansluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

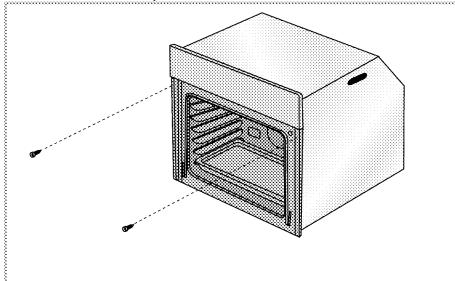


- Sluit voor eenfase aansluiting de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijs kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)

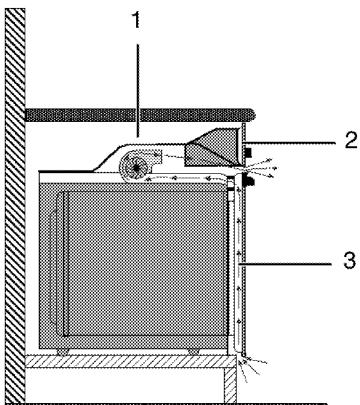
Het installeren van het product

- Schuif de oven in de kast, lijn deze uit en zet deze goed vast terwijl u zich ervan verzekert dat het snoer niet kapot en/of bekneld is.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorwand van het product.



De koelventilator blijft nog 20-30 minuten werken nadat de oven uitgeschakeld is. Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd de koelventilator samen met alle functies ook uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar van het product om.
2. Controleer elektrische functies.

Het oude product afvoeren

- Bewaar de originele doos van het product en gebruik deze om het product te vervoeren. Volg de instructies op de doos. Indien u de originele doos niet meer heeft, verpak het product dan in bubbelfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Gebruik niet de deur of de hendel om het product op te heffen of te verplaatsen.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer het algemene uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het vervoeren is opgetreden.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie helpt u om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en om energie te besparen:

- Gebruik donker gekleurde of met email bekleed kookgerei in de oven omdat de warmteoverdracht beter is.
- Verwarm voor tijdens het koken van uw maaltijden als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de deur van de oven niet vaak tijdens de bereiding.
- Probeer waar mogelijk om meer dan een gerecht tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt twee kookschalen op de draadgrill plaatsen.
- Bereid meer dan een schotel na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De ovendeur niet openen.
- Ontdooi bevroren maaltijden voor u ze bereidt.

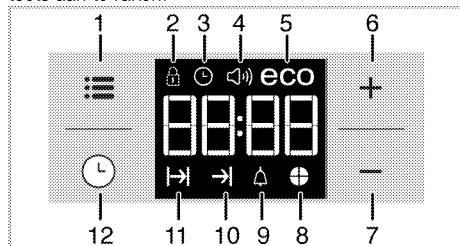
Eerste gebruik

Tijdstelling



Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Druk de toetsen **+/-** om de tijd in te stellen na de eerste ingebruikname van de oven. Bevestig de instelling door op symbool **⌚** te drukken en wacht om te bevestigen gedurende 4 seconden zonder enige toets aan te raken.



- Instellingsknop
- Symbol toetsvergrendeling
- Kloksymbool
- Symbol alarmvolume
- Symbol eco-modus
- Plus-toets
- Min-toets

- Taartsymbool voor tijd
- Alarmsymbool
- Einde van de kooktijd-symbool
- Symbol kooktijd
- Programmatoets



Als de begintijd niet wordt ingesteld, begint de klok te lopen bij **12:00** en wordt symbool **⌚** weergegeven. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.



Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Ze moeten opnieuw worden ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergентen of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergентen, geen reinigingspoeder/creme of enige andere scherpe voorwerpen.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Op deze manier worden eventuele productrestanten of lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

- Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
- Sluit de ovendeur.
- Selecteer stand **Statisch**.
- Kies de hoogste grillvermogen, zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17*.
- Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
- Schakel uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 17*

Grilloven

1. Neem alle bakplaten en de draadgrill uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de hoogste grillvermogen, zie *Hoe de grill bedienen, pagina 22*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Schakel uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 22*



Tijdens de eerste werking kunnen er gedurende enkele uren rook en geuren vrijkomen. Dit is normaal. Verzeker u ervan dat de kamer goed geventileerd is om de rook en geur te verwijderen. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de hete oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - er kan stoom ontsnappen. Opgewekte stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen platen met anti-aanbakcoating of aluminium schalen of warmtebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Plaats de bakhond in het midden van het rek.
- Selecteer de juiste rekhoogte voordat u de oven of grill aanzet. Verander de rekpositie niet als de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Iedere centimeter van de vleesdikte behoeft ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd.
- Laat het vlees voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de bereidingstijd in de oven rusten. De jus wordt beter verdeeld over het ganse braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal op het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte worden gegrild, worden zij snel bruin, hebben zij een mooie korst en drogen zij niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte

(bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken dusdanig op de draadgrill of in de bakplaat met draadgrill dat het bedekte oppervlak de grootte van het verwarmelement niet overschrijdt
- Schuif de draadgrill of bakplaat met grill op de gewenste hoogte in de oven. Als u op de draadgrill grillt, schuif dan de bakplaat op het onderste rek om de vetten op te vangen. Voeg water in de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.

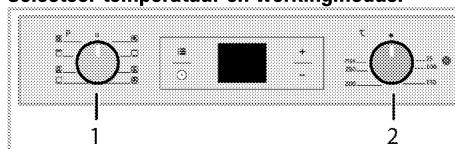


Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingmodus.



1 Functieknop

2 Thermostaatknop

- Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
- Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.

» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

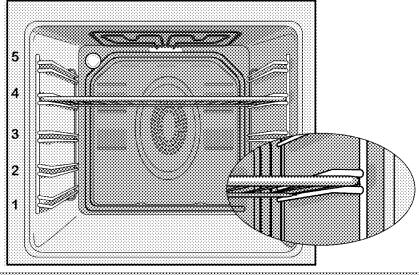
Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uitpositie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill juist op het draadrooster geplaatst wordt. De draadgrill dient tussen de draadroosters geschoven te worden zoals aangegeven in de afbeelding.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodi

De volgorde van hier getoonde werkingsmodi kan verschillend zijn van de schikking op uw toestel.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijktijdig van boven en onder verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Bereiden met slechts één ovenplaat.

Onderverwarming



Alleen de onderverwarming is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Bereiden met slechts één ovenplaat.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Geschikt voor het ontdooven van korrelig ingefroren voedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.

Ventilatorverwarming



Warmer lucht, verwarmd door de achterste verwamer, wordt gelijkmataig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het bereiden van maaltijden op verschillende rekniveaus en in de meeste gevallen is voorverwarmen niet vereist. Geschikt voor bereidingen met meerdere ovenplaten.

"3D" functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Bereiden met slechts één ovenplaat.

Volledige grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van een grote hoeveelheid vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

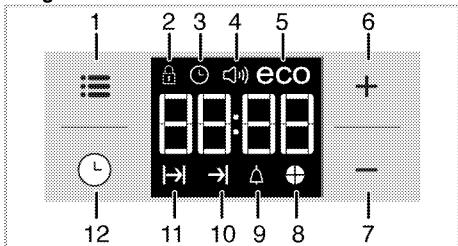
Grill+Ventilator



Grilleffect is niet zo sterk als in volledige grill

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Instellingsknop
- 2 Symbool toetsvergrendeling
- 3 Kloksymbool
- 4 Symbool alarmvolume
- 5 Symbool eco-modus
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Taartsymbool voor tijd
- 9 Alarmsymbool
- 10 Einde van de kooktijd-symbool
- 11 Symbool kooktijd
- 12 Programmatoets

i De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.
Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. U dient de oven te reprogrammeren.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm. U moet een korte tijd wachten opdat de instellingen van kracht zullen worden.

i Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

i De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm zodra het koken begint.

Bereiden door instellen van de bereidingstijd;

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Raak aan totdat symbool voor bereidingstijd op het scherm verschijnt.
 2. Stel de bereidingstijd in met toetsen / .
- » Als de bereidingstijd eenmaal ingesteld is wordt het bereidingssymbool continu weergegeven.

» De bereidingstijd begint met aftellen op het scherm als het koken wordt gestart en alle delen van het kloksymbool lichten op. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel eindigt, gaat het symbool van dat deel uit. Zo kunt u eenvoudig de ratio van de resterende bereidingstijd tegen de totale bereidingstijd zien.

De bereidingseindtijd naar een latere tijd instellen;

Na het instellen van de bereidingstijd op de timer kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

1. Raak aan totdat symbool voor bereidingstijd op het scherm verschijnt.
 2. Stel de bereidingstijd in met toetsen / .
 - » » Als de bereidingstijd eenmaal ingesteld is wordt het bereidingssymbool continu weergegeven.
 3. Raak aan totdat symbool voor bereidingseindtijd op het scherm verschijnt.
 4. Druk op toetsen / om de bereidingseindtijd in te stellen.
- » Als de bereidingstijd eenmaal ingesteld is wordt het bereidingssymbool en symbool continu weergegeven. Bij het starten van het koken verdwijnt het symbool .

5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Selecteer werkingmodus en temperatuur.
- » **De oventimer berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingstijd af te trekken van de door u ingestelde bereidingseindtijd.** De geselecteerde werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd van de bereiding verkregen is en de oven opgewarmd is tot de ingestelde temperatuur. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met aftellen op het scherm als het koken wordt gestart en alle delen van het kloksymbool lichten op. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel eindigt, gaat het symbool van dat deel uit. Zo kunt u eenvoudig de ratio van de resterende bereidingstijd tegen de totale bereidingstijd zien.

7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal "eind" op het scherm verschijnen en het geluidssignaal klinken.
8. Geluidssignaal klinkt gedurende 2 minuten. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Geluidssignaal wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.



Indien u om het even welke knop indrukt aan het einde van het geluidssignaal, zal de oven de werking herstarten. Draai de knop voor de temperatuur en functie naar stand "0" (uit) om de oven uit te schakelen en te voorkomen dat de oven aan het eind van het geluidssignaal herstart.

Het inschakelen van de toetsvergrendeling

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendeling te activeren.

1. Raak aan totdat symbool op het scherm verschijnt.
» "UIT" zal op het scherm verschijnen.
2. Raak de toets aan om de toetsvergrendeling te activeren.
» Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt "aan" op het scherm en zal het symbool blijven branden.



De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is. De toetsvergrendeling wordt niet geannuleerd bij een stroomstoring.

Druk om de toetsvergrendeling te deactiveren op

1. Raak aan totdat symbool op het scherm verschijnt.
» "Aan" zal op het scherm verschijnen.
2. Deactiveer de toetsvergrendeling door toets aan te raken.
» "UIT" zal worden getoond op de display nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Alarmschakelen instellen

U kunt de timer van het product gebruiken voor elke willekeurige waarschuwing of herinnering afzonderlijk van het kookprogramma.

De alarmschakelaar heeft geen invloed op de ovenfuncties. Ze wordt enkel gebruikt als waarschuwing. Dit is bijvoorbeeld handig als u het voedsel in de oven op een bepaald moment wilt draaien. Aan het einde van de ingestelde tijd geeft de timer een geluidsalarm.

1. Raak aan totdat symbool op het scherm verschijnt.



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel de alarmduur in met gebruik van de toetsen / .
» Symbol blijft branden en de alarmduur verschijnt op het scherm als deze wordt ingesteld.
3. Aan het einde van de alarmtijd zal het symbool gaan knipperen en zal het alarmsignaal klinken.

Alarm uitschakelen

1. Geluidssignaal klinkt gedurende 2 minuten. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
» Geluidssignaal wordt uitgeschakeld en de huidige tijd wordt weergegeven.

Het alarm annuleren;

1. Raak om het alarm te annuleren aan totdat symbool op het scherm verschijnt.
2. Druk op toets totdat "00:00" wordt weergegeven.



Alarmtijd wordt weergegeven. Als de alarm- en kooktijd gelijktijdig worden ingesteld, wordt de kortste tijd op het scherm weergegeven.

Veranderen van de alarmtoon

1. Raak aan totdat symbool op het scherm verschijnt.
2. Pas de gewenste alarmtoon aan met toetsen / .
3. De ingestelde toon zal na korte tijd worden geactiveerd.
» Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als "b-01", "b-02" of "b-03".

Het uur van de dag wijzigen

Om het door u voorafgaande ingestelde uur van de dag te veranderen:

1. Raak aan totdat symbool op het scherm verschijnt.
2. Stel het uur van de dag in met toetsen / .
3. De ingestelde tijd zal na korte tijd worden geactiveerd.

Economische stand

U kunt tijdens het koken energie besparen met de economische stand door de bereidingstijd voor de oven in te stellen.

Deze stand schakelt de verwarmelementen eerder dan de bereidingstijd uit en voltooi het koken met de binnentemperatuur van de oven.

Instellen van de economische stand

1. Raak symbool aan totdat het symbool op het scherm verschijnt.
» "UIT" zal op het scherm verschijnen.
2. Schakel de economische stand in met toets .
- » Als de toetsvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt "aan" op het scherm en zal het eco-symbool blijven branden.

Uitschakelen van de economische stand

1. Raak symbool aan totdat het symbool op het scherm verschijnt.
» "Aan" zal op het scherm verschijnen.
2. Schakel de economische stand uit met toets .

» "Uit" zal eenmaal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Instellen van de helderheid van het scherm

1. Raak  aan totdat d-01 of d-02 of d-03 voor helderheid van het scherm op het scherm verschijnt.
 2. Stel de gewenste helderheid in met toetsen  / .
- » De ingestelde tijd zal na korte tijd worden geactiveerd.

Bereidingstijdentabel



De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkieuren.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Kookniveaunummer		Roosterpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (circa in min.)
Cakes in ovenschaal*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
Cakes in bakvorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Moskovisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeg voor gebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdesem*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Rosbief (heel) / Roosteren	Eén niveau		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpot)	Eén niveau		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén niveau		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Geroosterde kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	55 ... 65
	Eén niveau		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

Wanneer met 2 platen tegelijkertijd wordt gebakken, plaatst u de diepere plaat op het bovenste rooster en de andere op het onderste rooster.

* Het wordt aanbevolen voor alle gerechten voor te verwarmen.

(**) Indien een bereiding voorverwarming vereist, verwarmt u voor bij aanvang van de bereiding tot de thermostaatlamp uit gaat.

Tips voor het bakken van cake

- Indien de cake te droog is, verhoogt u de temperatuur met zo'n 10° en verkort u de bereidingstijd.
- Indien de cake vochtig is, gebruikt u minder vloeistof of verlaagt u de temperatuur met 10°.
- Indien de cake bovenop te donker is, zet u deze op een lager rooster, verlaagt u de temperatuur en verlengt u de bereidingstijd.
- Indien deze binnenin gaar is, maar aan de buitenkant kleverig, gebruikt u minder vloeistof, verlaagt u de temperatuur en verlengt u de bereidingstijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Indien het gebak te droog is, verhoogt u de temperatuur met zo'n 10° en verkort u de bereidingstijd. Bevochtig de lagen deeg met een saus samengesteld uit melk, olie, eieren en yoghurt.
- Indien het gebak te veel tijd nodig heeft om te bakken, dient u erop te letten dat de dikte van het door u bereide gebak de diepte van de bakplaat niet overschrijdt.
- Indien de bovenkant van het gebak bruin wordt, maar de onderkant nog niet gaar is, dient u zich ervan te verzekeren dat de hoeveelheid saus die u gebruikt heeft voor het gebak zich niet teveel onderin het gebak bevindt. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en bovenop het gebak voor een gelijkmatige bruining.



Bak het gebak overeenkomstig de stand en temperatuur vermeld in de bereidingstabell. Indien het onderste deel nog niet bruin genoeg is, plaats het de volgende keer op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Indien de groenteschotel zonder vocht komt te staan en te droog wordt, bereid deze dan in een pan met een deksel in plaats van een ovenschaal. Gesloten schalen behouden de sappen van het gerecht.
- Indien een groenteschotel niet gaar wordt, kook de groenten dan van te voren of bereid ze als ingeblikt voedsel en doe deze in de oven.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
» Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitschakelen van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4..5	20...25 min. *
Gesneden kip	4..5	25...35 min.
Lamskoteletten	4..5	20...25 min.
rundsvlees roosteren	4..5	25...30 min. *
Kalfskoteletten	4..5	25..30 min. *
Geroosterd brood	4	1...2 min.

* afhankelijk van dikte

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product wordt verlengd en veelvoorkomende problemen worden vermeden indien het product regelmatig wordt schoongemaakt.



GEVAAR:

Koppel het product van het lichtnet af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er bestaat een kans op een elektrische schok!



GEVAAR:

Laat het product afkoelen voor u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Op deze manier kunt u de kookresten makkelijker verwijderen en vermijd u dat deze inbranden bij het eerstvolgende gebruik van het apparaat.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasmiddel en een zachte doek of spons om het product te reinigen en droog het af met een droge doek.
- Verzeker u er altijd van dat overmatige vloeistof na het reinigen goed is afgenoem en dat enig morsen meteen opgenomen wordt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die zuur of chloor bevatten om de roestvrijstalen of inox oppervlakken en het handvat schoon te maken. Gebruik een zachte doek met een (niet schurend) vloeibaar wasmiddel om die delen schoon te maken, waarbij u moet letten één richting op te wrijven.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, geen reinigingspoeder/creme of enige andere scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en de knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



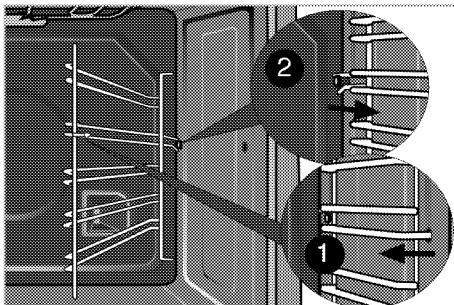
Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.

Bedieningspaneel kan beschadigd raken!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijwand door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Het rek aan de zijwand volledig verwijderen door deze naar u te trekken.



Reinig de ovendeur

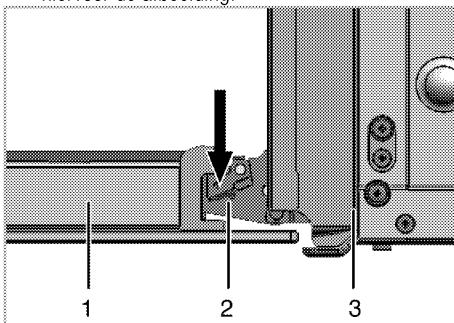
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen scrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

Verwijder de ovendeur.

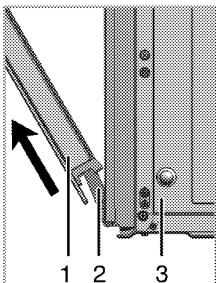
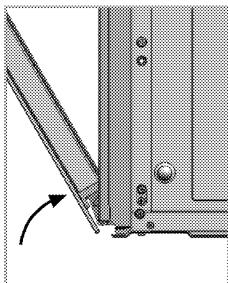
1. Open de aan de voorzijde (1).
2. Open de klemmen bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de deur aan de voorzijde door deze naar beneden te drukken. Zie hiervoor de afbeelding.



1 Deur aan de voorkant

2 Scharnier

3 Oven



3. Beweeg de deur tot halverwege.
4. Verwijder de deur door deze naar boven te trekken en los van de rechter- en linkerscharnieren.

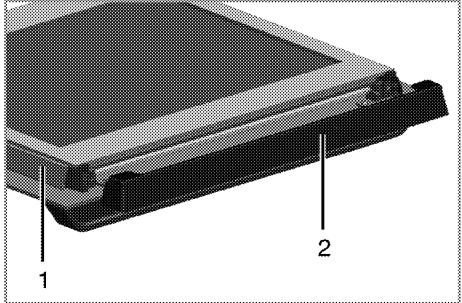


De stappen van het verwijderingsproces dienen andersom uitgevoerd te worden om de deur te installeren. Vergeet niet de klemmen bij de scharnierbehuizing niet wanneer u de deur terugplaats.

Het binnenglas van de deur verwijderen

Het binnenglas van het deurpaneel kan worden verwijderd ter reiniging.

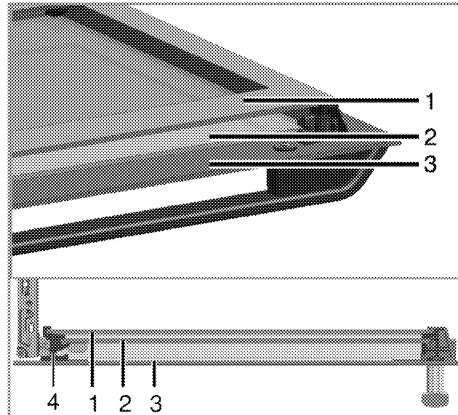
Open de ovendeur.



1 Frame

2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur is geïnstalleerd.



1 Binnenste glazen paneel

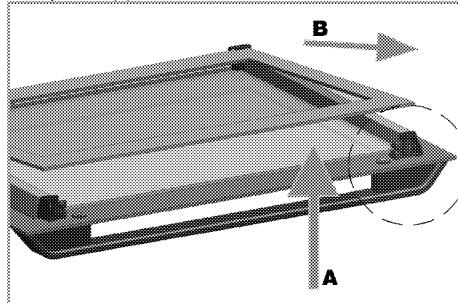
2 Binnenglaspaneel

3 Buitenste glaspaneel

4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

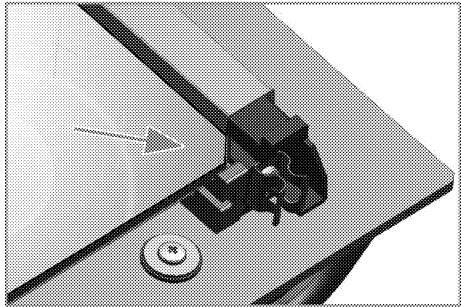
Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient te worden geïnstalleerd in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar de tweede binnenglaspaneel is gedraaid.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) worden geplaatst.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

Vervangen van de ovenlamp



GEVAAR:

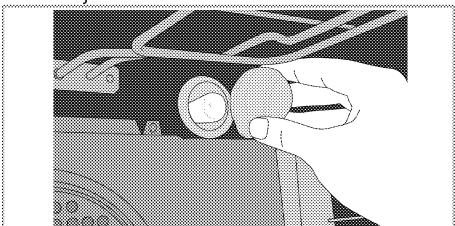
Verzeker u, om risico op een elektrische schok te voorkomen, ervan dat voor u de overlamp vervangt het product is afgekoppeld van het lichtnet en is afgekoeld.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

	De oven lamp is een speciale elektrische lamp die tot 300°C kan weerstaan. Zie <i>Technische specificaties, pagina 9</i> voor meer informatie. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij een bevoegde onderhoudsdienst.
	Plaats van de lamp kan afwijken van de afbeelding.
	De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. De lamp is bedoeld om de gebruiker te helpen levensmiddelen te onderscheiden.
	De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten uitermate fysieke omstandigheden kunnen weerstaan, zoals temperaturen boven de 50°C.

Indien uw oven met een ronde lamp is uitgerust:

1. Sluit het product af van het lichtnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Verwijder de ovenlamp door deze tegen de klok in te draaien en vervang de lamp door een nieuwe.
4. Plaats de glazen kap terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af tijdens gebruik.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens werking. >>> *Dit is geen fout.*

Het product geeft metaalachttige geluiden tijdens verwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of uitgeschakeld. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*
- Het product is niet in de (gearde) wandcontactdoos gestoken. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenlicht is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- Stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- In modellen die uitgerust zijn met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.*
(In producten met een microgolfoven bedient de timer alleen de microgolfoven.)
- Stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of stel ze opnieuw in indien nodig.*

(In modellen met timer) Klokkweergave knippert of kloksymbool is aan.

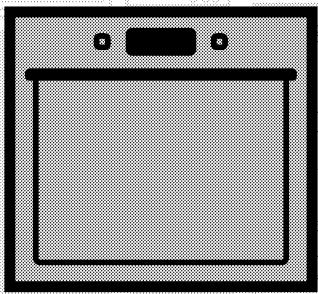
- Er heeft zich een stroomonderbreking voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het weer aan.*



Raadpleeg de bevoegde onderhoudsdienst of de dealer waar u het product aangeschaft heeft als u de storing niet kunt oplossen ondanks de instructies van dit hoofdstuk te hebben geïmplementeerd. Probeer een defect product nooit zelf te repareren.

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

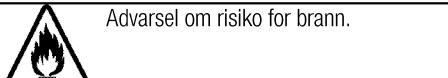
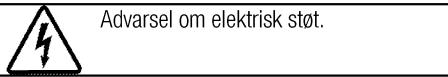
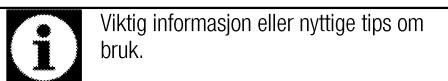
Kjære kunde,

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



INNHOLDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	5 Slik bruker du ovnen	16
Generell sikkerhet.....	4	Generell informasjon om baking, steking og grilling	16
Elektrisk sikkerhet.....	4	Slik bruker du den elektriske ovnen	16
Produktsikkerhet.....	5	Driftsmoduser	17
Beregnet bruk.....	6	Bruke ovnsklokken	18
Sikkerhet for barn	7	Tidstabell for matlaging	20
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7	Slik bruker du grillen	21
Bortskaffing av emballasjen.....	7	Tidstabell for grilling	21
2 Generell informasjon	8	6 Vedlikehold og stell	22
Oversikt.....	8	Generell informasjon.....	22
Innholdet i pakken.....	9	Rengjøring av kontrollpanel	22
Tekniske spesifikasjoner.....	9	Rengjøre ovnen	22
3 Installasjon	10	Fjerne ovnsdøren.....	22
Før installasjon	10	Fjerne dørens indre glass.....	23
Installasjon og tilkobling	13	Utskifting av ovnspæren.....	24
Framtidig transport	14		
4 Forberedelses	15	7 Feilsøking	25
Tips for energisparing	15		
Første gangs bruk.....	15		
Tidsinnstilling	15		
Første rengjøring av produktet	15		
Første oppvarming	15		

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

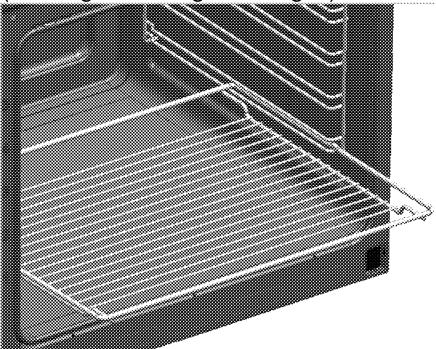
- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av 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.
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 skjøteledning, 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:

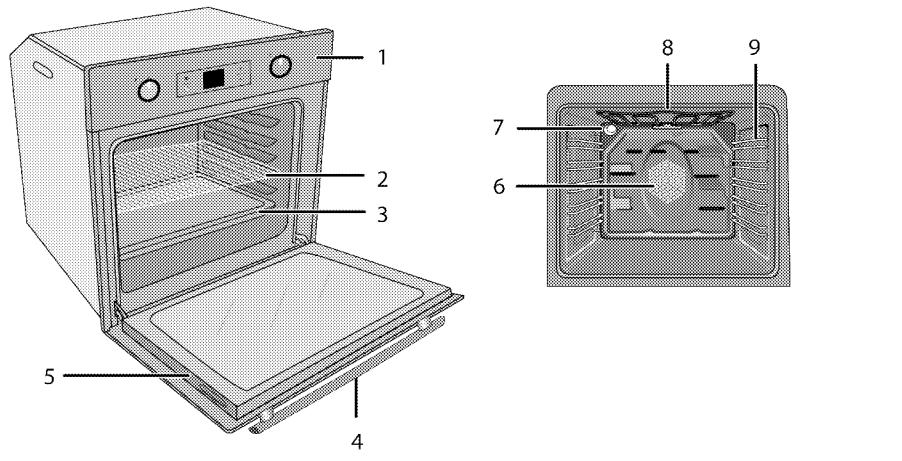
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

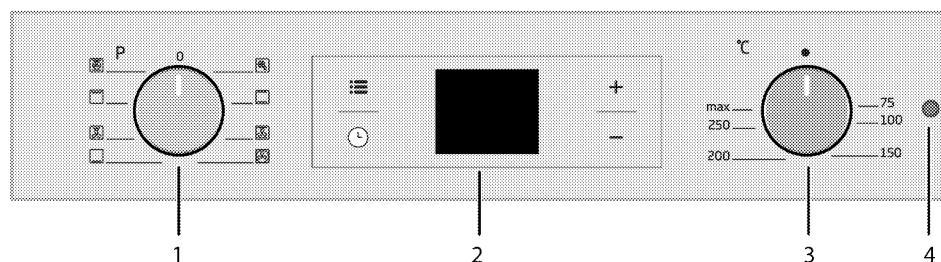
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted tilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

2 Generell informasjon

Oversikt



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



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Funksjonsvelger |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Termostatbryter |
| 4 | Termostatlampe |

Innholdet i pakken

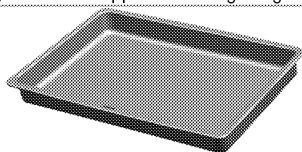


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

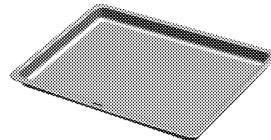
2. Dypt brett

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



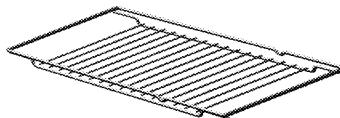
3. Kakebrett

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.



Tekniske spesifikasjoner

Spennin/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	2.5 kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
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 10.*



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

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.
Skadete 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.



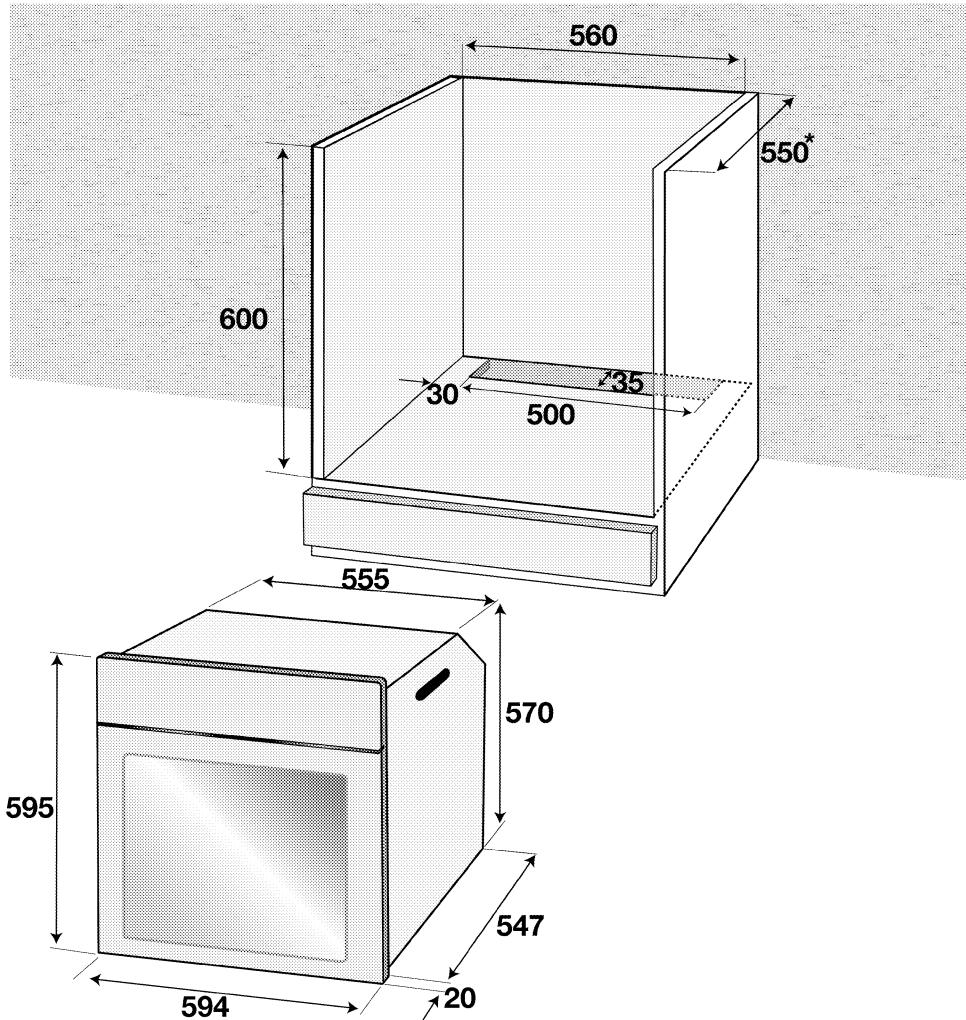
Ikke installér produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



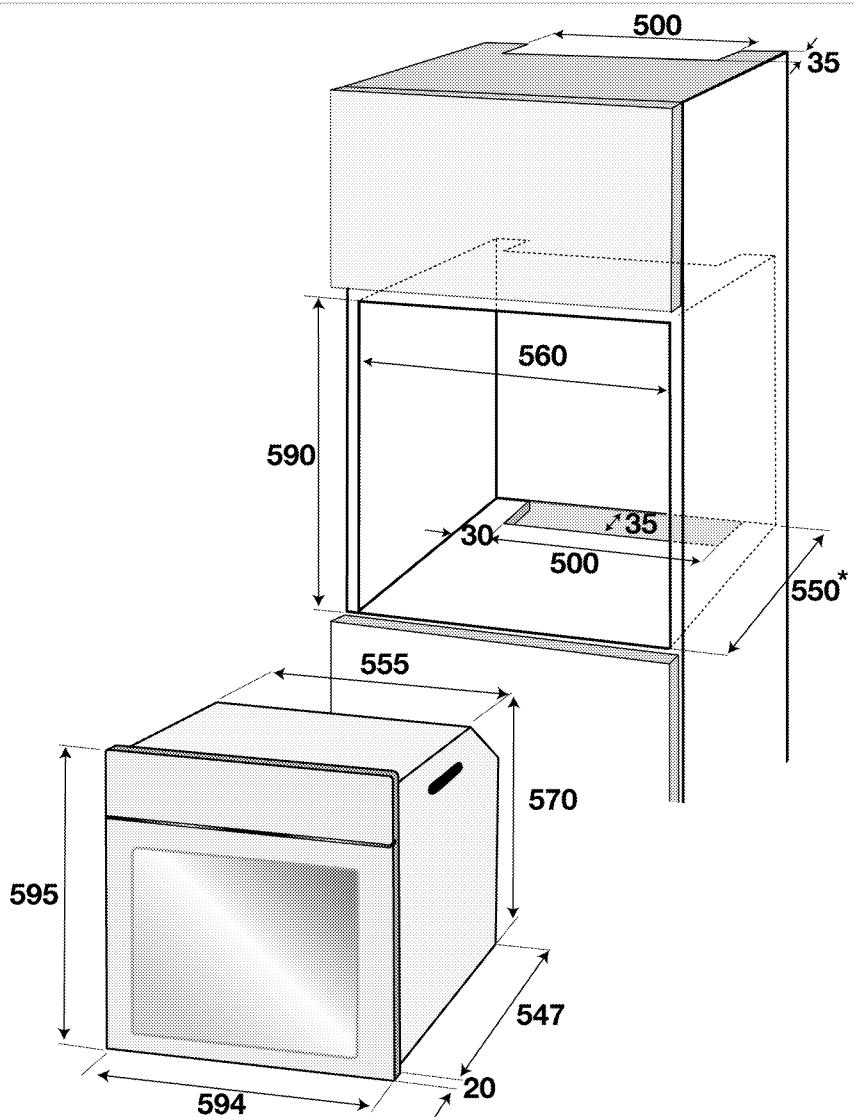
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



* min.



Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkopling

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 transformør. 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 garantisperiode 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 varmedeler 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 typeskillet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

FARE:

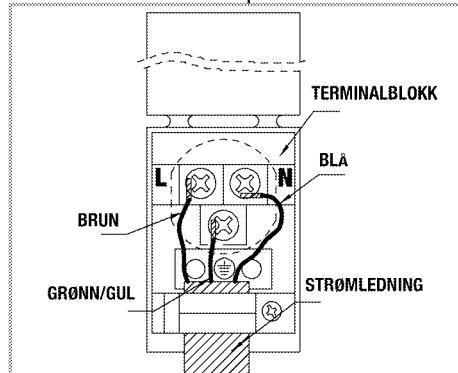
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

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 tilgrensende (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.

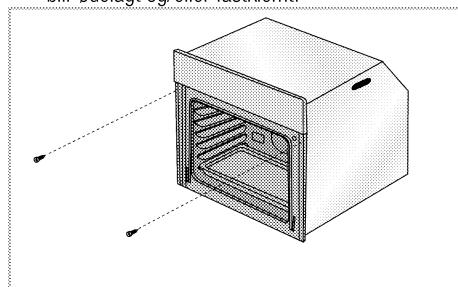
Hvis kabelen leveres med produktet:



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

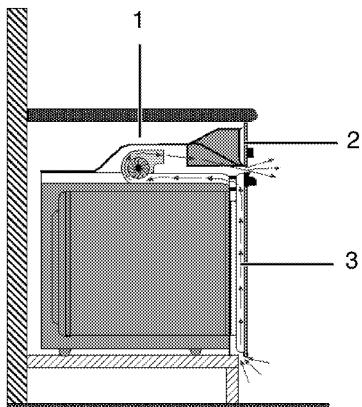
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjører både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.
Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

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 for 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 sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

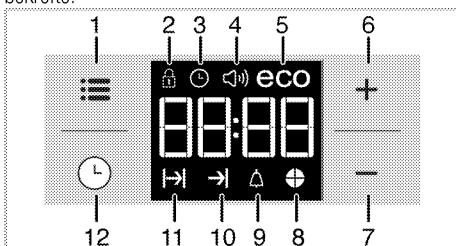
Tidsinnstilling



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på tastene **+/-** for å stille inn tiden på dagen etter at ovnen er koblet til strømnettet for første gang.

Bekreft innstillingen ved å trykke på **(L)**-symboløyet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Justeringstast |
| 2 | Nøkkellåssymbol |
| 3 | Klokkesymbol |
| 4 | Alarmvolumsymbol |
| 5 | Økomodus-symbol |
| 6 | Plusstast |
| 7 | Minustast |
| 8 | Tidskake-symbol |
| 9 | Alarmsymbol |
| 10 | Symbol for slutt på koketid |
| 11 | Koketidsymbol |
| 12 | Programtast |



Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. 12.00 og **(L)**-symboløyet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.



De aktuelle tidsinnsstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander 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 omrent 30 minutter, og slå det deretter av. Derved 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 komfy

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 16*.
5. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 16*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 21*.
4. Bruk ovnen i omrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 21*



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. Bører 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 omtrent 15 til 30 minutter lenger å stek kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttypikkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 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 overskridet størrelsen på varmeelementet.

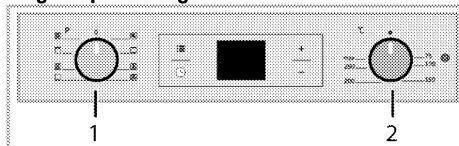
- Skjy stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skjy bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



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

Velg temperatur og driftsmodus



1 Funksjonsvelger

2 Termostatbryter

- Still temperaturknappen til ønsket temperatur.
- Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampa seg på.

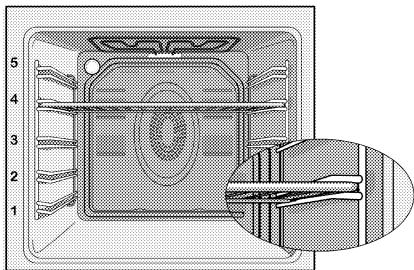
Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknappen og still temperaturknappen til av-posisjon (oppe).

Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hylene 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.



Driftsmoduser

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

Over- og undervarme



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

Undervarme



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

Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnlig i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Bruk av vifte



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

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 hyllevivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

"3D"-funksjon



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

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.

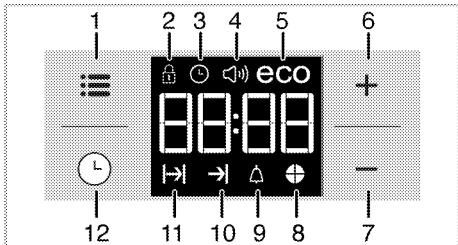
Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Bruke ovnsklokken



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol
- 5 Økomodus-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast

	Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
	Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.
	Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.
	Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
 2. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene / .
- » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
 2. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene / .
- » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.
3. Trykk på til -symbolet vises på displayet for sluttid.
 4. Trykk på / -tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.
- » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet pluss -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner -symbolet.

5. Sett matretten inn i ovnen.
6. Velg driftsmodus og temperatur.

» Ovnens tidsur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den steketiden du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for steking.

- » Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.
7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
 8. Alarmsignalen vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til "0" (av-) posisjon før å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Aktivere tastelåsen

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

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «AV» vil vises på displayet.
- Trykk på knappen for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «On» på displayet, og -symbolet forblir tent.



Ovnsknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanskelleres i tilfelle strømbrudd.

For å deaktivere tastelåsen, trykk på

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «På» vil vises på displayet.
- Deaktivér tastelåsen ved å trykke på -knappen.
» "AV" vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret 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. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

- Still inn alarmen med - / -knappene.
» -symbolet vil forblı tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.
- På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

- Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

- Trykk på til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
- Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.

Endre alarmtone

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.
- Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene / .
- Den tonen du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.
» Valgt alarmtone vises som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.
- Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene / .
- Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Sparemodus

Du kan spare energi med sparemodus mens du utfører matlaging ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen. Dette moduset fullfører matlaging med den indre temperaturen i ovnen ved å slå av oppvarmingssystemet før slutten av tilberedningstiden.

Aktivering av sparemodus

- Berør -symbolet til -symbolet dukker opp på skjermen.
» «AV» vil vises på displayet.
- Aktiver sparemodus ved å trykke på -tasten.
» Når tastelåsen er aktivert, vises "On" på displayet og eco- symbolet fortsetter å lyse

Deaktivering av sparemodus

- Trykk -symbolet til symbolet vises på displayet.
» «På» vil vises på displayet.
- Deaktivér sparemodus ved å trykke på -tasten.
» "Off" vises så snart tastelåsen er deaktivert.

Still inn lysstyrken på skjermen

- Trykk til d-01 eller d-02 eller d-03 vises på skjermen for lysstyrke.
- Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av / -tastene.
» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

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 baktepapir*	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
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 matslag.

(**) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til termostatlampen slukker.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 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 overskrider 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 jevnlig mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jenv brunning.



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.

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.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknappen til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omrent 5 minutter.
» Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsknappen til Av-stillingen (topp).



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 (omrent)
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 forbrenning!

- 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.

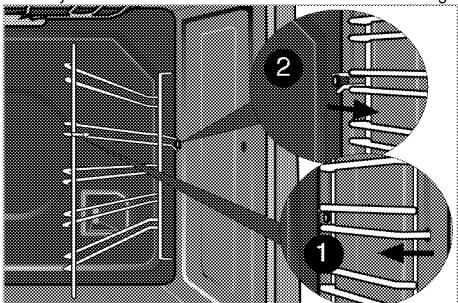


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.
Kontrollpanelet kan skades!

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.



Rengjør ovnsdøren

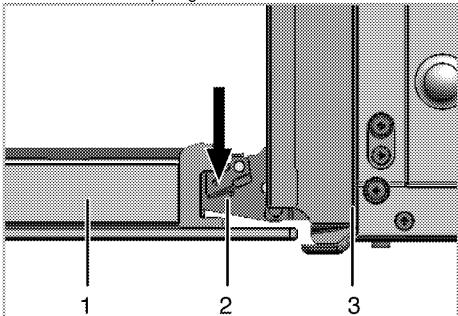
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



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

Fjerne ovnsdøren

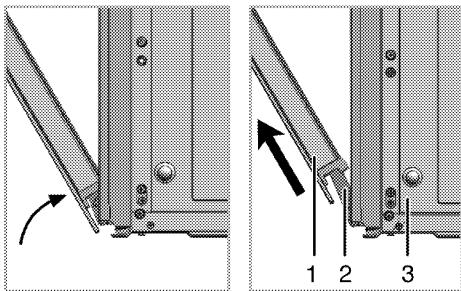
- Åpne front døren (1).
- Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



1 Frontdør

2 Hengsel

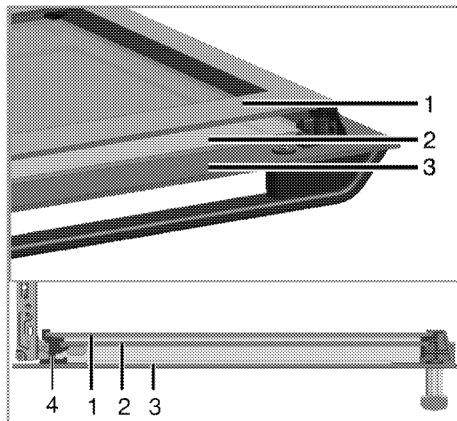
3 Ovn



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

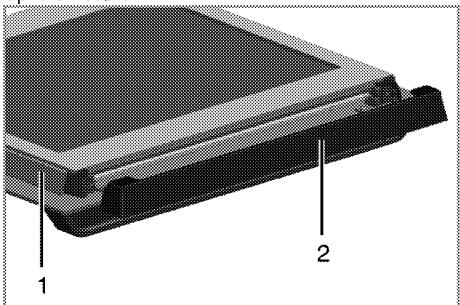


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.



Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.
Oppne ovnsdøren.



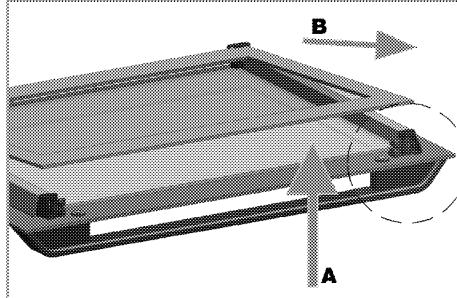
- 1 Ramme
- 2 Plastdel

Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.

- 1 Innerste glasspanel
- 2 Indre glasspanel
- 3 Ytre glasspanel
- 4 Plastglasspanelåpning - nedre

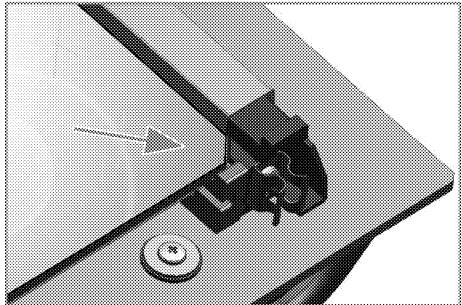
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av A og trekk det ut i retning av B.

Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.

Skyv plastdelen mot rammen inntil 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 9* for detaljer.

Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



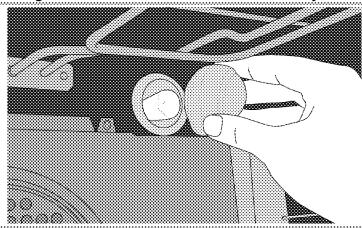
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

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.

7 Feilsøking

Ovenen 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) strømutførtaket. >>> *Kontroller kontaktilkoplingen.*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspærene.*
- 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.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> *Juster tiden.*
(På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

(På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

- Et tidligere strømbrudd har forekommert. >>> *Juster tiden/slå av og deretter på produktet.*



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.

