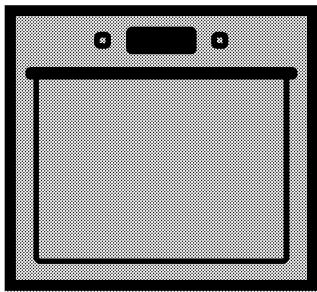


Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



BIM25400XPS

FI | NO | PT

285.4439.20/R.AD/20.11.2017/6-4

Lue ensin tämä käyttöopas!

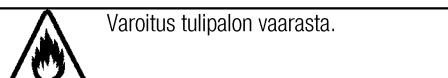
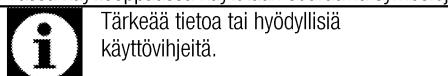
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia	4	
Yleinen turvallisuus	4	
Sähköturvallisuus	4	
Tuoteturvallisuus	5	
Käyttötarkoitus	7	
Lasten turvallisuus	8	
Vanhan laitteen hävittäminen	8	
Pakkausmateriaalin hävittäminen	8	
2 Yleiset tiedot	9	
Yleiskatsaus	9	
Pakkauksen sisältö	10	
Tekniset tiedot	11	
3 Asennus	12	
Ennen asennusta	12	
Asennus ja liitäntä	15	
Vanhan laitteen hävittäminen	16	
4 Valmistelut	17	
Energiansäästövihjeitä	17	
Ensimmäinen käyttökerta	17	
Aika-asetus	17	
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	17	
Ensimmäinen kuumennus	17	
5 Uunin käyttäminen	19	
Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	19	
Sähköuunin käyttäminen	19	
Käyttötilat	19	
Uunin ohjausyksikön käyttö	22	
Ruoanlaittoaikataulukko	26	
Grillin käyttäminen	27	
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	28	
6 Kunnossapito ja huolto	29	
Yleisiä tietoja	29	
Ohjauspaneelin puhdistaminen	29	
Uunin puhdistus	29	
Uuninluukun irrottaminen	30	
Luukun sisäläsin irrottaminen	31	
Uunin lampun vaihtaminen	32	
7 Vianetsintä	33	

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisteltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.
Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje,

tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman 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 kytetty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

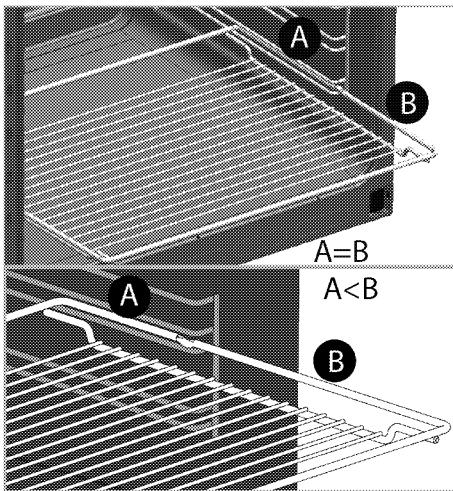
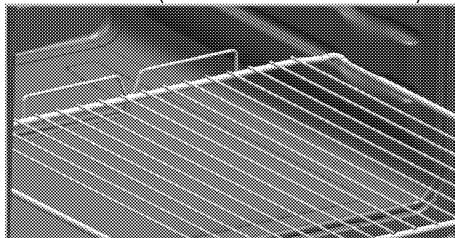
- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritellyt jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädöstöjen mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erokuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussääöstön mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon välillä äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurausena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuuttujen, 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 yhtensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tästä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se sytyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä.

- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkijä 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 pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) 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 sillé 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 grillitoiminta käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, rittilätauso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmittettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin

- merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.
 - **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
 - Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Irrota uunin sisältä kaikki lisävarusteet.
Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 10*.
 - Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
 - Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemaksi kuin normaaliläytössä. Pidä lapset loitolla.
 - Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.
- 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

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkakaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäviksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilin kotitalousjätteen mukana sen käytöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkakaromun kierrätyspisteesseen. Kysy paikallisia viranomaisia lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

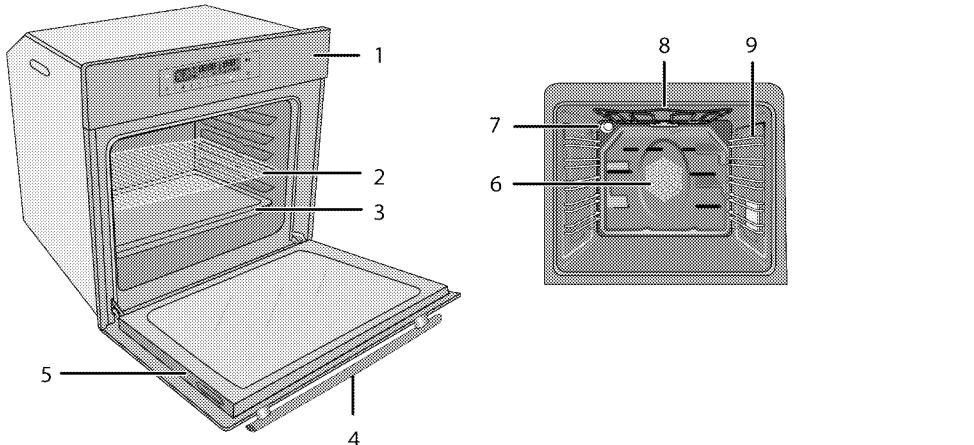
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

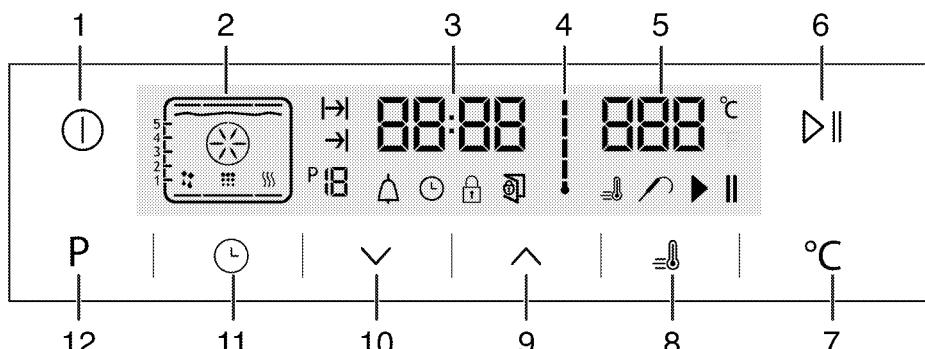
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajitele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen 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 | ON/OFF-näppäin |
| 2 | Toimintovalitsin |
| 3 | Nykyisen ajan osoitinkenttä |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli |
| 5 | Lämpötilan ilmaisinkenttä |
| 6 | Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin |
| 7 | Lämpötila-asetuksen näppäin |
| 8 | Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys) |
| 9 | Plus-näppäin |
| 10 | Miinus-näppäin |
| 11 | Säätönäppäin |
| 12 | Enteriä toimintanäytö |

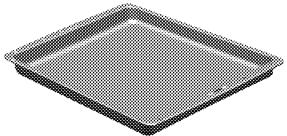
Pakkauksen sisältö



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

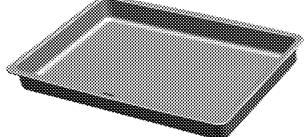
1. Käyttöopas
2. Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paistelleille.



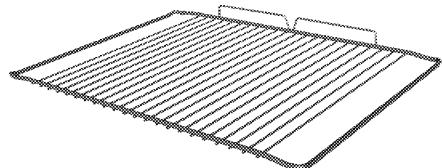
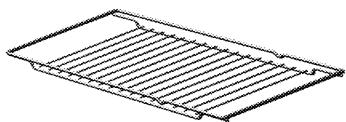
3. Syvä uunipelti

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

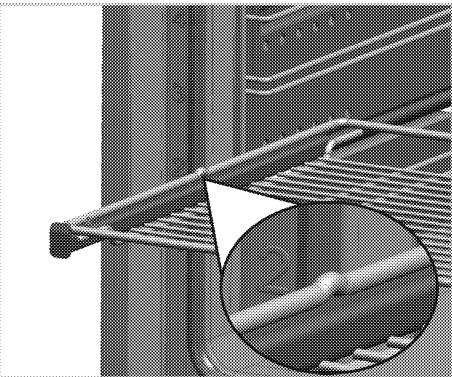
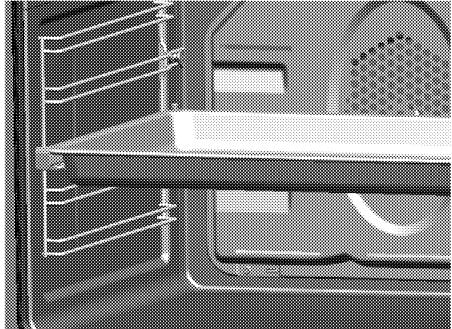


4. Ritiläteline

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



5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimille
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)
Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.

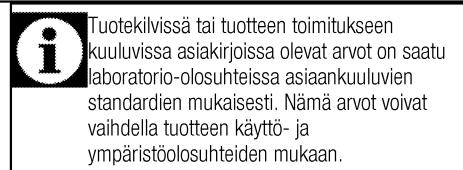
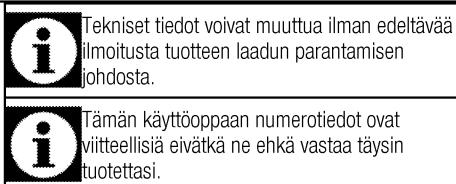


Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3.1 kW
Sulake	16 A
Kaapeliteyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuiuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

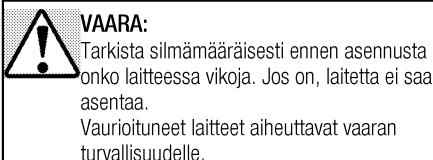
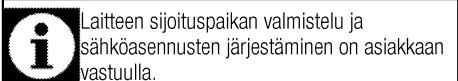
* Perustiedot: Sähköunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustointiminnolla (jos sellainen on). Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin 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 12.*



3 Asennus

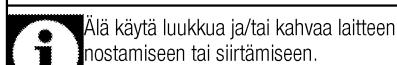
Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuuun raukeamisen.

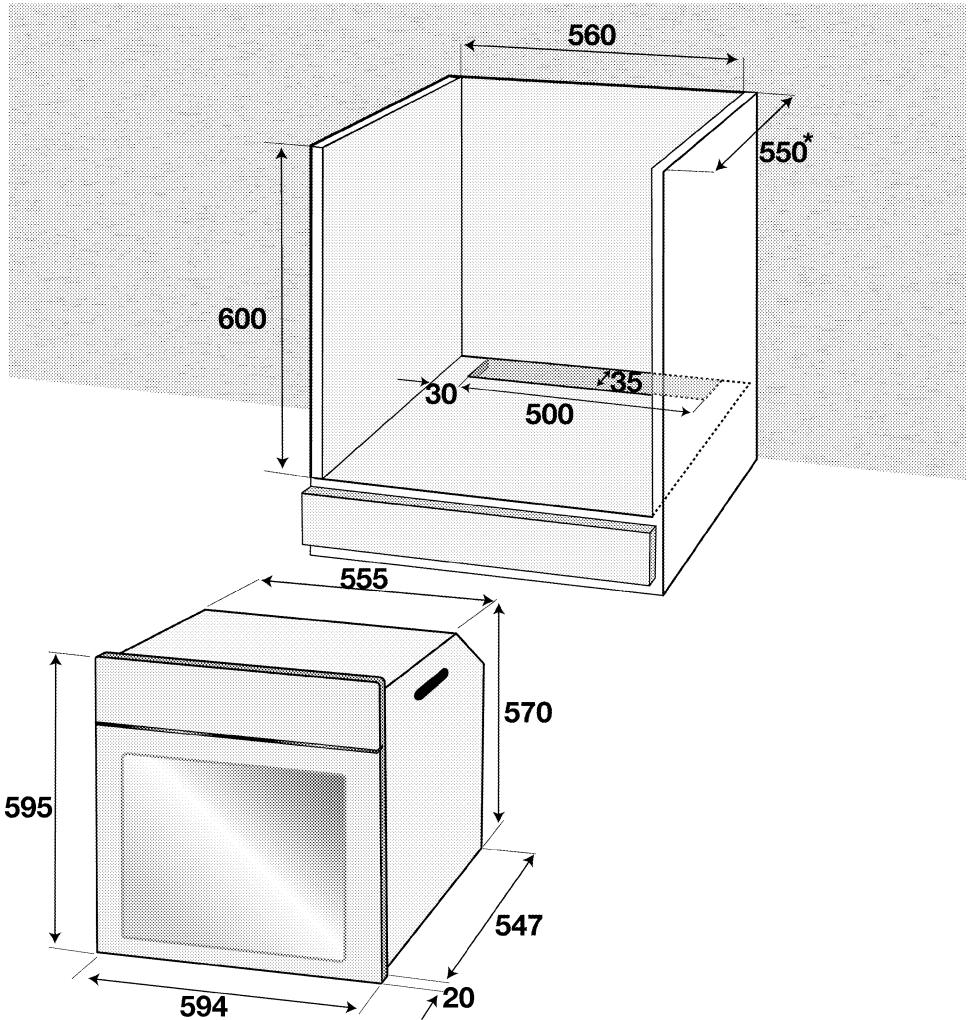


Ennen asennusta

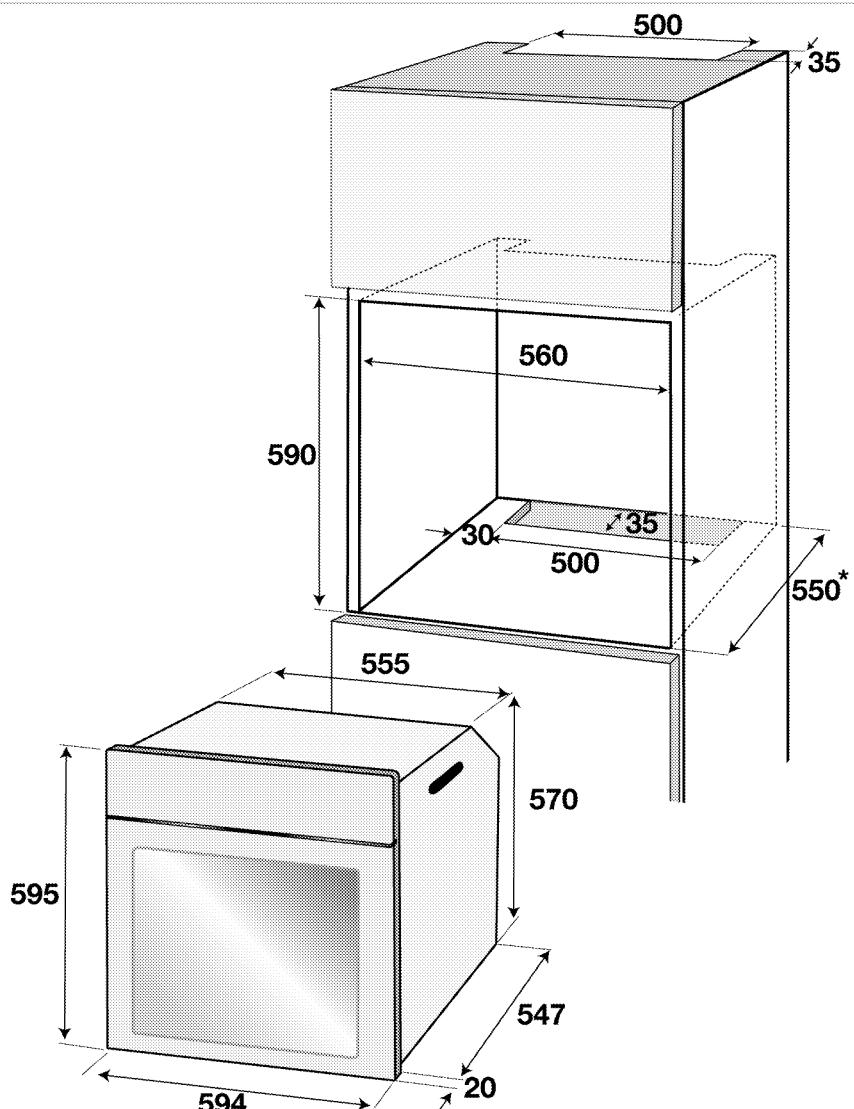
Laite on tarkoitettu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- 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.





* min



* min

Aseennus ja liitännä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainostaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitännä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met 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 geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



VAARA:

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



VAARA:

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Vaurioituneen sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitännöt 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

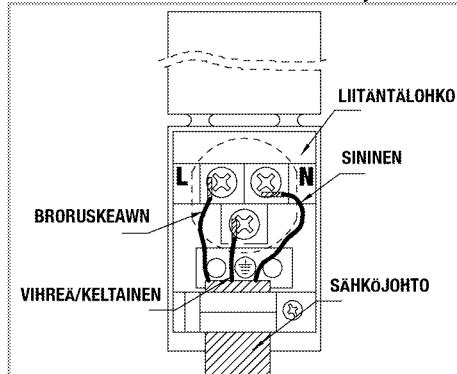


Johdotuksia asentamisen aikana tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähköasennustuloksia ja käytävä asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasioiden rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

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

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



- Liitä yksivaiheliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

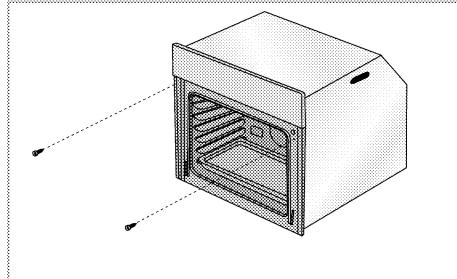
- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)

» tai

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

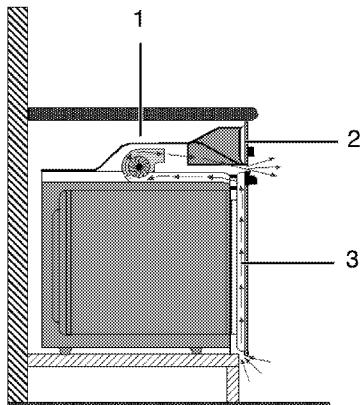
Laitteen asennus

- 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 (Sitä ei väittämättä löydy tuotteestasi.)



- 1 Jäähytystuuletin
2 Ohjauspaneeli
3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



Jäähytin pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.
Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdytystuuletin kytkettyy pois päältä kypsennysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
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 sivuseinämäiliin.
- 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

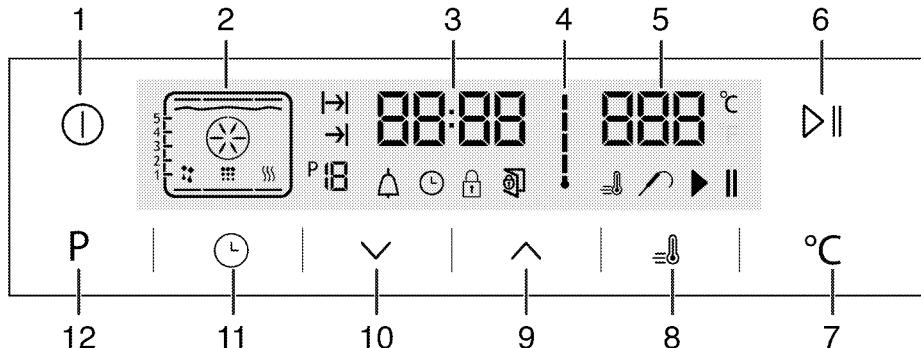
Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästä energiaa:

- Käytä tummia väriillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua 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 valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiota kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsenysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus



1. Uunin ensimmäisen käytön aikana ☺-symboli syttyy palamaan, kosketa \wedge / \vee -näppäimiä asettaaksesi tunnit.
2. Vahvista asetus koskettamatta ☺-symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

i Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, ajan asetus alkaa lisäämällä/siirtämällä ylöspäin ajasta 12:00. ☺-symboli aktivoituu osoittamaan, että nykyistä aikaa ei ole asetettu. Se katoaa näkyvistä, kun aika on asetettu.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

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

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia 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 19*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköunin käyttäminen, sivu 19*

Grilliuuni

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



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

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

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



VAARA:

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

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

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastiota tai lämmostenkestäävä silikonivuokia.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritilää.
- Valitse oikea hyllysjänti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysjäntia, kun uuni on kuumia.
- 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 lihalla.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestäävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattessaan 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.

- 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 grillataan ritilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistukseen helpottamiseksi.



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

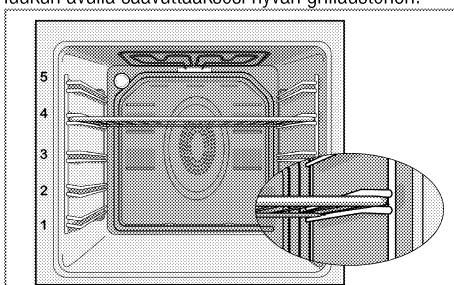
Älä sijoita ruoakaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytytä tuleen.

Sähköuunin käyttäminen

Sähköuunin kytökeminen pois päältä

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 grillaustehen.



Käyttötilitat

Tässä esitteityjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

1. Ylä- ja alalämpö



Ruoaka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruolleille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

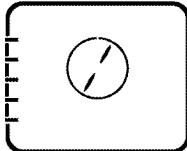
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä

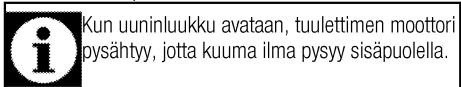


Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Paista yhdellä tasolla.

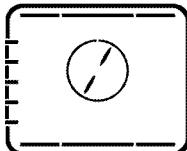
3. Tuuletinkuumennus



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

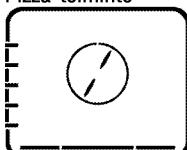


4. "3D"-tolminto



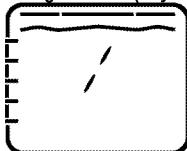
Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

5. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

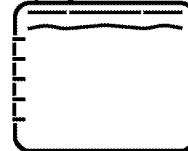
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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

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

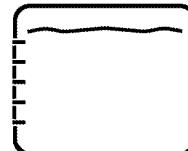
7. Täysi grilli



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

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

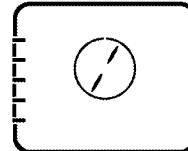
8. Grilli



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

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

9. Eco Fan -kuumennus



Virran säästämiseksi voit käyttää tästä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa.

Ruoanlaittoilka kuitenkin pitenee hieman.

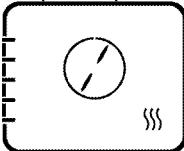
Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu Eco Fan -kuumennus -taulukossa.

10. Alakuumennus



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

11. Lämpimänä pito



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

13. Pyrolyysi - virransäästötila



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uunille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *Pyroliittinen itsepuhdistus, sivu 30*.

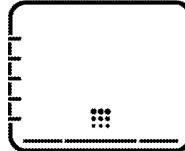
14. Pyrolyysi



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *Pyroliittinen itsepuhdistus, sivu 30*.

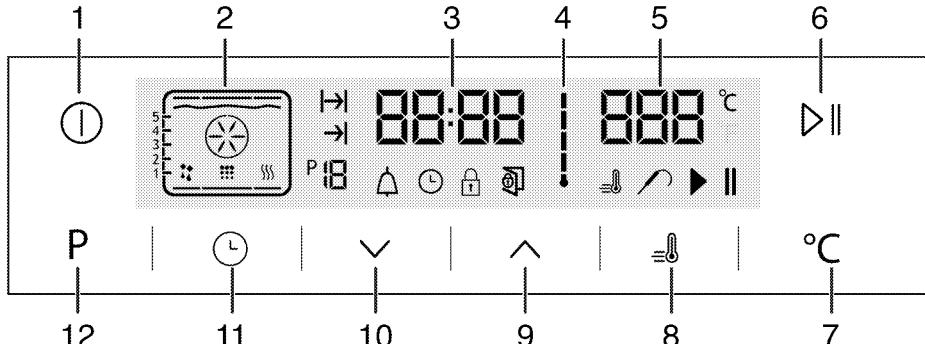
15. Helpo höyrypuhdistus

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



Tämän toiminnon avulla lika (joka ei ole pinttynyt) voidaan pehmittää ja puhdistaa helposti. Katso osio "Puhdistus - helpo höyrypuhdistus" helppoa höyrypuhdistusta varten.

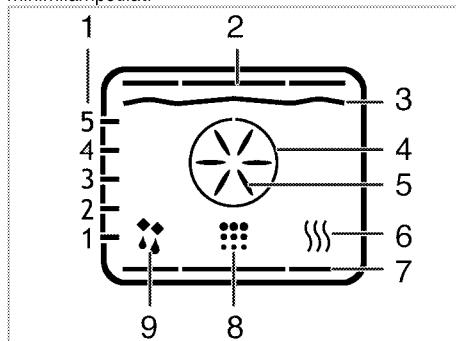
Uunin ohjausyksikön käyttö



- : Paistoaajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli
- : Toimintonumero
- : Hälytyssymboli
- : Kellosymboli
- : Näppäinlukon symboli
- : Luukku auki -kuvaake
- : Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- : Lihan tarkkailukuvake
- : Ruoanlaiton taukokuvake
- : Ruoanlaiton aloituskuvaake

Toimintotaulukko:

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niitä vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat.



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



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

Toimintotaulukko	Suositeltu lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Ylä- ja alalämpö	200	40-280
Tuuletin tuettu ylä-/alalämpöillä	175	40-280
Tuuletinavusteinen kypsennys	180	40-280
"3D"-toiminto	205	40-280
Pizza-toiminto	210	40-280
Tuuletinavusteinen suuri grilli	200	40-280
Täysi grilli	280	40-280
Matala grilli	280	40-280
Eco Fan -kuumennus	180	160-220
Alakuumennus	180	40-220
Lämpimänä pito	60	40-100



Säädetettävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuussystä rajoitetut 6 tuntiin. Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kelossa vilkkuvat.



Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnosta on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomatiitin ohjelointi.



Vaikka uuni ei olisi päällä, uunin valo sytyy, kun uuninluukku avataan.

Uunin käyttäminen

- Kosketa -näppäintä yli 2 sekunnin ajan käynnistääksesi uunin.
- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kun näyttö on tässä tilassa, kypsennysaika, kypsennysksen päättymisaika ja Tehostin (pilkakumennus) -toiminto voidaan asettaa.



Uuni kykeytyy automaatisesti pois päältä 20 sekunnissa, jos yhtään uunin asetusta ei tehdä tällä näytöllä.

Manuaalinen ruoanlaitto valitsemalla lämpötila ja toimintotila

Voit laittaa ruokaa valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon, ja valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamalla ruoanlaittoaikaa.

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
- Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.

2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.

- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkuu.
- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
- Aseta kypsennettävä annos uuniin.
- Aloita kypsennys koskettamalla ||-näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.
- Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue sytytettiin palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toimintonytötön.
- Uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä, koska ruokaa laitetaan manuaalisesti ruoanlaittoaikaa asettamasta. Voit päättää ruoanlaitton koskettamalla kerran uudelleen ||-näppäintä.

» Uuni päättää ruoanvalmistuksen ja -symboli tulee näkyviin näytöllä.

- Kosketa -painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.

Ruoanlaitto määritämällä ruoanlaittoaika:

Voit varmistaa, että uuni kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoajan tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
- Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkuu.
- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
- Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.

7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla - näppäimiä ja vahvista asetus koskettamalla - näppäintä.
» Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
 8. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
 9. Aloita ruoanlaitto koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.
» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.
» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suosittujainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
 10. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
 11. Hiljennä äänimerkki painamalla jotaan näppäintä.
» Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaatisesti.
- Jos haluat asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi:**
- Voit varmistaa, että uuni toimii ja kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoajan ja päättymisajan myöhemmäksi tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoikaa.
1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla - painiketta.
 2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
 3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkuu.
 4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla - näppäimiä.
 5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla - näppäintä.
 6. Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
 7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla - näppäimiä ja vahvista asetus koskettamalla - näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
8. Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
9. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla - painikkeita ja vahvista asetus koskettamalla - näppäintä.
» Kun ruoanlaittoajan päättymisaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
10. Aseta ruoka-annos uuniin.
11. Aloita ruoanlaitto koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila, toiminto, ruoanlaittoaika ja ruoanlaittoajan päättymisaika ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.
» Uunin ajastin laskee automaatisesti kypsennyksen aloitusajan päättelämällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaitton aloitusaikea alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suosittujainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
12. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
13. Hiljennä äänimerkki painamalla jotaan näppäintä.
» Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaatisesti.



Jos haluat peruuttaa vain ruoanlaittoajan tai ruoanlaittoajan sekä ruoanlaittoajan päättymisajan asetettuaasi ne, ruoanlaittoaika on nollattava.

Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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



Tehostinta ei voi valita sulatus-, eco fan -kuumennus, lämpimänä pito- ja puhdistusasennossa. Tehostinasetukset perutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

1. Kosketa -näppäintä kun olet asettanut lämpötilan, toiminnon, ruoanlaittoajan ja ruoanlaittoajan päättymisajan.
» -symboli palaa koko ajan ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus on käytössä.
2. Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu

toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostointoiminnon käyttöä.

2. Kosketa Δ -näppäintä uudelleen peruttaaksesi tehostointoiminnon.

» Δ -symboli katoo näkyvistä ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus ovat pois käytöstä.

Sähköunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla \odot -näppäintä.

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan peukaloinnin aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \ominus -symboli näkyy näytössä.
- » "OFF" tulee näkyviin näytöön.
2. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla \wedge -näppäintä.
- » Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näytöön ja \oplus -symboli palaa koko ajan. Vahvista koskettamalla \odot -näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukko ei peruuteta virtakatkosen aikana.

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa \ominus -näppäintä, kunnes \odot -symboli näkyy näytössä.
- » On tulee näkyviin näytöön.
2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla \vee -näppäintä.
- » "OFF" tulee näkyviin heti, kun näppäinlukko on pois käytöstä. Vahvista koskettamalla \odot -näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukkotoiminto on aktivoitu. Näppäinlukkoasetuksia ei voi peruuttaa virtakatkosen ilmetessä.

Hälytyskellon asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoiminni lisäksi.

Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tietyyn aikaan. Ajastin antaa hälytsään asetetun ajan lopussa.

1. Kosketa Δ -näppäintä, kunnes \odot -symboli näkyy näytössä.



Maksimi hälytsaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto \wedge / \vee -näppäimillä.
- » Δ -symbolin valo palaa ja hälytsaika näkyy näytöllä, kun hälytsaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa Δ -symboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysmerkkiääni.

Hälytyksen sammuttaminen

1. Hälytsäeni kuuluu 2 minuuttiin. Hälytsäinen voi hiljentää painamalla joitain näppäintä.
- » Hälyts hiljennetään ja nykyinen aika näkyy näytössä.

Hälytyksen peruuttaminen

1. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes Δ -symboli näkyy näytössä, kun haluat perua hälytyksen.
2. Pidä \vee -näppäintä painettuna, kunnes 00:00" näkyy näytössä.



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

Kellonajan muuttaminen

1. Kosketa \odot -näppäintä useita kertoja lyhin välein, kunnes \odot -symboli näkyy näytössä.
2. Kosketa \wedge/\vee -näppäimiä asettaaksesi tunnit.
3. Vahvista asetus koskettamatta \odot -symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



Nykyiset kellonaika-asetukset katoavat virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen. Nykyistä aikaa ei voi muuttaa, kun mikä tahansa uunin toiminnoista on käytössä.

Äänenvoimakkuuden säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa \odot -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes \ominus -symboli näkyy näytössä.
2. Paina \wedge / \vee -näppäimiä ja aseta jokin äänistä L0, L1 tai L2.
3. Vahvista asetus koskettamalla \odot -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

Säädä virransäästölämpun asetus

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa \odot -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes 'LP'-symboli näkyy näytössä.
2. Paina \wedge / \vee -näppäimiä asettaaksesi Päällä- tai EKO-asetuksen.
3. Vahvista asetus koskettamalla \odot -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.
4. Kun asetus on Päällä, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo on päällä jatkuvasti.
5. Kun asetus on EKO, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo on päällä ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

Jos jotain näppäintä kosketaan toiminnan aikana
(paitsi ①- ja ②-näppäimiä), valo kytketään päälle ja
sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaittoaikataulukko



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	1	3	175 25 ... 30
Kakkuja vuossa*	Yksi taso	2	180 40 ... 50	
Kakut paperivuoassa*	Yksi taso	3	175 25 ... 30	
	Kaksi tasoa	1 - 5	175 30 ... 40	
	Kolme tasoa	1 - 3 - 5	180 45 ... 55	
Sienikakku*	Yksi taso	3	200 5 ... 10	
	Kaksi tasoa	1 - 5	175 20 ... 30	
Pikkuleivät*	Yksi taso	3	175 25 ... 30	
	Kaksi tasoa	1 - 5	170 ... 190 30 ... 40	
	Kolme tasoa	1 - 3 - 5	175 35 ... 45	
Taikinaleivonnainen*	Yksi taso	2	200 30 ... 40	
	Kaksi tasoa	1 - 5	200 45 ... 55	
	Kolme tasoa	1 - 3 - 5	200 55 ... 65	
Rasvainen leivonnainen*	Yksi taso	2	200 25 ... 35	
	Kaksi tasoa	1 - 5	200 35 ... 45	
	Kolme tasoa	1 - 3 - 5	190 45 ... 55	
Hapanleipä*	Yksi taso	2	200 35 ... 45	
	Kaksi tasoa	1 - 3	190 35 ... 45	
Lasagne*	Yksi taso	2 - 3	200 30 ... 40	
Pizza*	Yksi taso	2	200 ... 220 15 ... 20	
	Yksi taso	3	200 10 ... 15	
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso	1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso	1	25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
	Yksi taso	3	25 min 250/maks. sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri	Yksi taso	2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
	Yksi taso	2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso	1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi taso	1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso	3	200 20 ... 30	
	Yksi taso	3	200 20 ... 30	

Kun laitat ruokaa kahdella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipeitti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.

* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruolle.

Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeittien lukumäärä (tepsi / aedti)	Ritilääsento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakut paperivuoassa	Yksi pelti	3	200	35 ... 40
Pikkuleivät	Yksi pelti	3	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	3	200	40 ... 45
Ravitsseva leivonnainen	Yksi pelti	3	200	40 ... 45

Kakunleivontavaiheita

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

Leivontavaiheita

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



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

Ohjeita kasvisten paistamiseen

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

Grillin käyttäminen



VAROITUS

Sulje uuniin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla ① - painiketta.
- Kosketa $\diagup\diagdown$ -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.
- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla $^{\circ}\text{C}$ -painiketta.
» $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu.
- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla $\diagup\diagdown$ - näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla $^{\circ}\text{C}$ - näppäintä.
- Aloita grillaus koskettamalla $\blacktriangleright\parallel$ -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. \blacktriangleright -symboli tulee näkyviin näyttöön.
» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue sytyt palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suosittujainti tulevat näkyviin Toimintanäyttöön.
- Voit päättää grillauksen koskettamalla kerran uudelleen $\blacktriangleright\parallel$ -näppäintä.
» Uuni lopettaa grillauksen ja \parallel -symboli tulee näkyviin näytöllä.

Grillin sammuttaminen

- Kosketa ①-painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.



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

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausajka (noin)
Kala	4..5	20...25 min. #
Vilpalotu broileri	4..5	25...35 min.
Lampaankyljykset	4..5	20...25 min.
Paahtopaišt	4..5	25...30 min. #
Vasikankyljykset	4..5	25...30 min. #
Paahtoleipä	4	1..2 min.

riippuen paksuudesta

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöä pitää ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

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



VAARA:

Anna laitteen jäähdytä, ennen kuin puhdistat sen.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palamisen kiinni, kun liitetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pohmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhittää aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välttämästä.
- Älä käytä hoppuja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pohmeää 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.



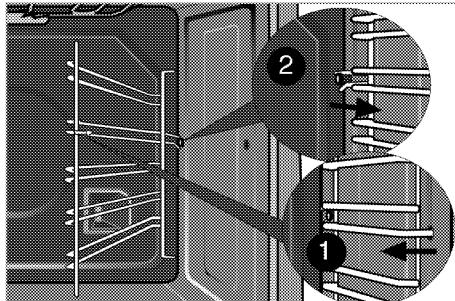
Älä poista säätönuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

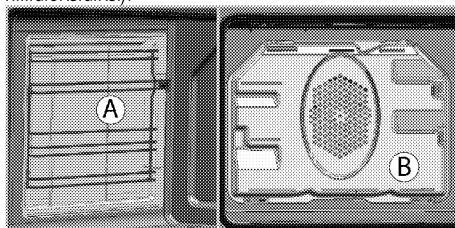
- Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päälystetty katalyyttisellä emäillä. Katalyyttiset seinämät ovat keyven mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Seinämiin huokoinen pinta puhdistuu itseksaan imemällä rasvan ja muuntamalla sen polttavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).

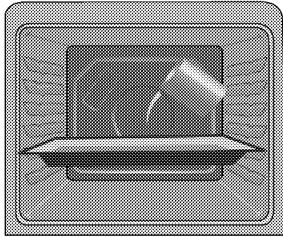


Helppo höyrypuhdistus

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Se varmistaa helpon puhdistuksen, koska lika (kun ei ole odottettu liian kauan) pehmenee höyrysässä, joka muodostuu uunin sisällä ja uunin sisäpintoihin kertyy vesipisaroita.

- Irrota uunista kaikki lisävarusteet.
- Lisää uuninpellille 500 ml vettä ja aseta se uunin 2. tasolle.



3. Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistuksen kesto ilmestyy ruutuun eikä sitä voida muuttaa. Voit asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.
4. Avaa luukku ja pyhi uunin sisäpinnat kostealla siennellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

Pyroliittinen itsepuhdistus



VAARA:

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Uuni on varustettu pyroliittisella puhdistusjärjestelmällä. Uuni lämmitetään noin 430–480 °C lämpötilaan ja lika palaa tuhaksi. Toimenpiteen aikana voi syntyä runsaasti savua. Järjestä hyvä ilmanvaihto. Pyrolyysimenetelmää tulee käyttää aina uunin noin 10 käytökerran jälkeen.

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista.

2. Ennen puhdistusjaksoa puhdista liika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla.



Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihdada se valtuutetulla huollolla uuteen.

3. "Pyrolyysi" Valitse pyrolyytyinen toiminto (itsepuhdistus).

eco Jos uuni ei ole erityisen likainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa. Jos tästä toimintaan käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä

tapaussessa pyrolyysitoiminta tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli on lopussa. Itsepuhdistukseen kuluvaa aika tulee näyttöön. Kestoakaan ei voi säätää.

Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

4. Uuninluukku ei voi avata ja näytössä näkyy

lukkosymboli itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkuu väkisin kahvasta ennen kuin lukkosymboli on kadonnut.

5. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

Uuninluukun puhdistaminen

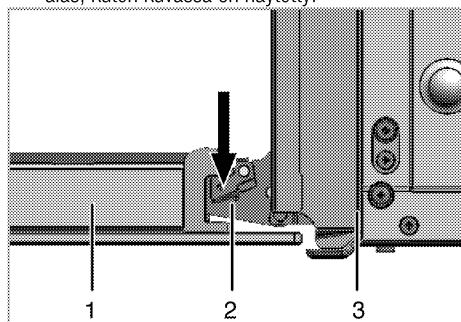
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



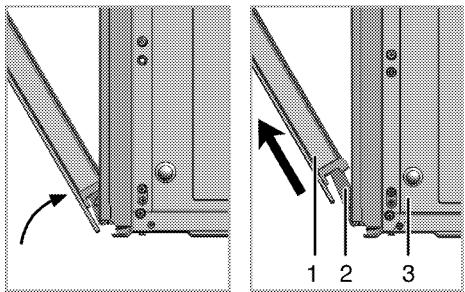
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. 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.



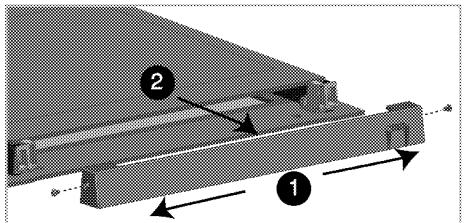
Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohta sulkea kiinnikkaita saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasisin irrottaminen

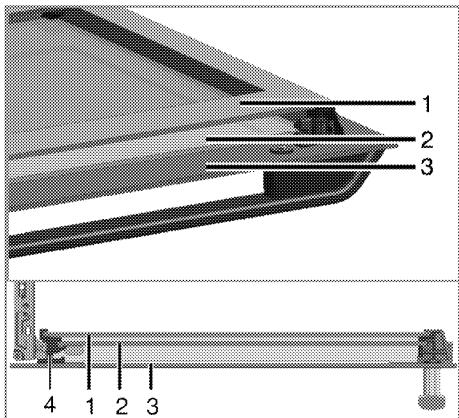
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei väittämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Aavaa uuninluukku.

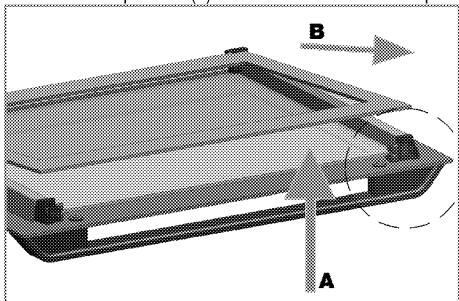


Aavaa muoviosan sivulla olevat ruuvit (kohti osaa 1). Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosan asennettu muovinen osa.

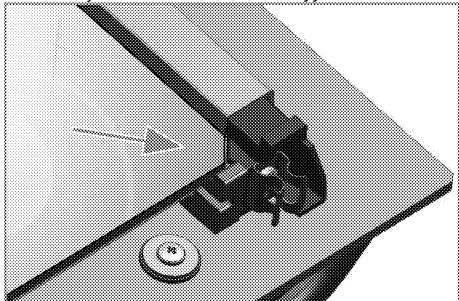


- 1 Sisin lasipaneeli
 - 2 Sisälasipaneeli
 - 3 Ulkolasipaneeli
 - 4 Muovinen lasipaneelirako-Ala
- Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan A ja vedä se ulos suunnassa B.

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 viistettyn kulmaan.



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

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia.

On tärkeää asettaa sisäläspaneelein alakulman alempaan muovirakoon. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "nakahduksen". Kiinnitä muoviosa asettamalla ruuvit paikoilleen sivuissa oleviin aukkoihin.

Uunin lampun vaihtaminen



VÄRÄ:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, etti laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähytynyt väältääksesi sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 11*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuista huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



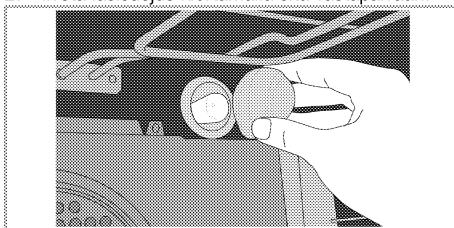
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



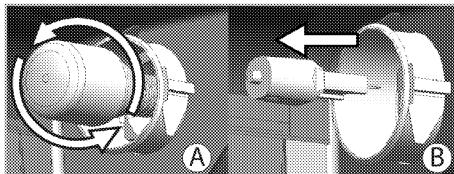
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää äärioloosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



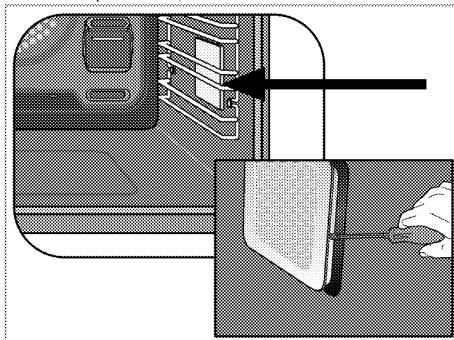
3. Jos valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



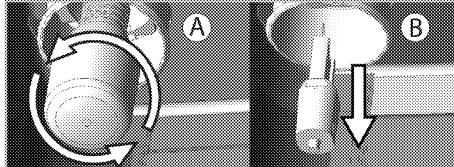
4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritiilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 29*.



3. Irrota lasisuojus ruuvitallalla.
4. Jos valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



5. Aseta lasisuojus ja ritiilän kannattimet takaisin paikoilleen

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähptyy.

- 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 pistokeliitintä.

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

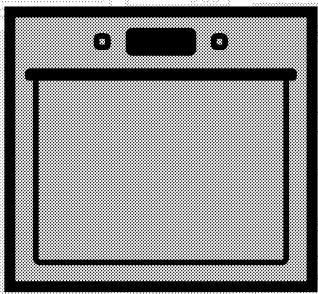
- Toimintoja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.
- Virta on katkenut. >>> Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.



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

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 manualet.

Forklaring av symboler

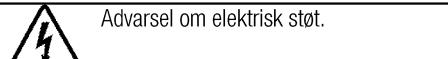
Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



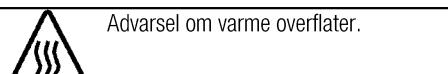
Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.

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

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	8
Bortskaffing av emballasjen.....	8

2 Generell informasjon 9

Oversikt.....	9
Innholdet i pakken.....	10
Tekniske spesifikasjoner.....	11

3 Installasjon 12

Før installasjon	12
Installasjon og tilkobling	15
Framtidig transport	16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing	17
------------------------------	----

Første gangs bruk	17
Tidsinnstilling	17
Første rengjøring av produktet.....	17
Første oppvarming	17

5 Slik bruker du ovnen 19

Generell informasjon om baking, steking og grilling	19
Slik bruker du den elektriske ovnen	19
Driftsmoduser	20
Slik bruker du ovnens kontrollenhet	22
Tidstabell for matlaging	26
Slik bruker du grillen	27
Tidstabell for grilling	27

6 Vedlikehold og stell 29

Generell informasjon.....	29
Rengjøring av kontrollpanel	29
Rengjøre ovnen	29
Fjerne ovnsdøren.....	30
Fjerne dørens indre glass.....	31
Utskifting av ovnspæren.....	31

7 Feilsøking 33

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.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.

- 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 funksjonsknotter 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.

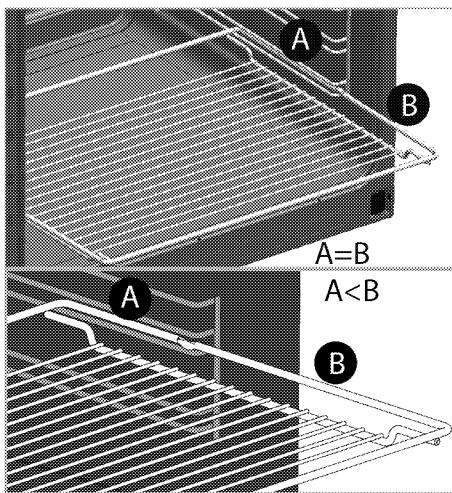
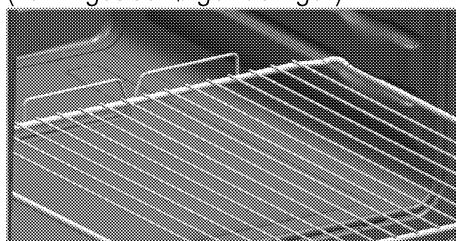
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** 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/glasset 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 ripe 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.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.)
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.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur

som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringssyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen.

Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 10*.

- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensingsfasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- For å unngå overoppheeting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Det må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.

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."
- Te 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

- **ADVARSEL:** 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 avfallsprodukter:



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 høykvalitetsdeler 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:

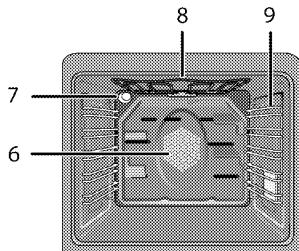
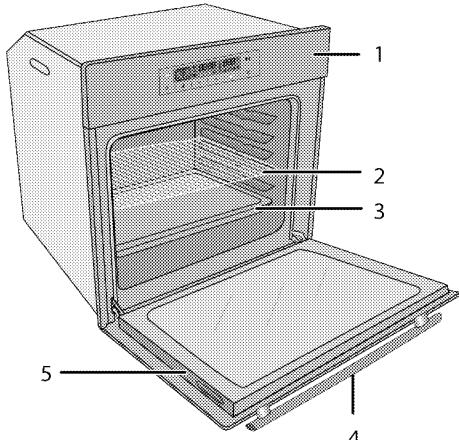
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

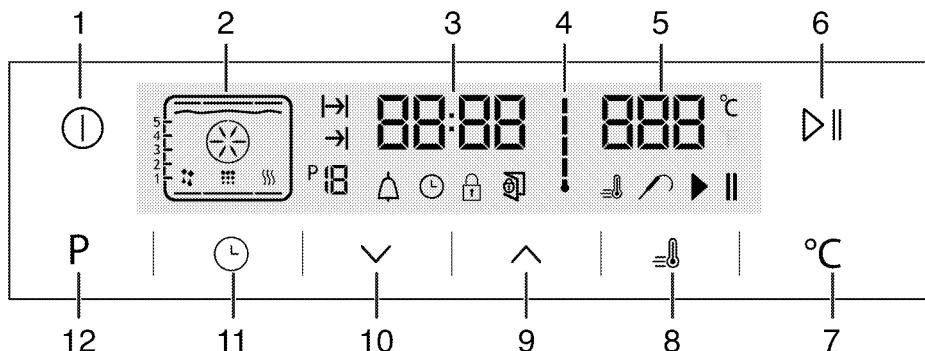
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted tilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem 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 | På/AV-knapp |
| 2 | Funksjonsdisplay |
| 3 | Indikatorfelt for aktuell tid |
| 4 | Symbol for ovnenes indre temperatur |
| 5 | Indikatorfelt for temperatur |
| 6 | Tast for start/stopp matlaging |
| 7 | Tast for temperaturinnstilling |
| 8 | Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming) |
| 9 | Plusstast |
| 10 | Minustast |
| 11 | Justeringsstast |
| 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |

Innholdet i pakken

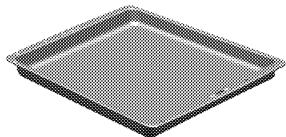


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

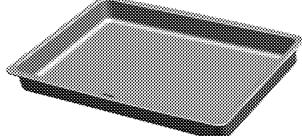
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



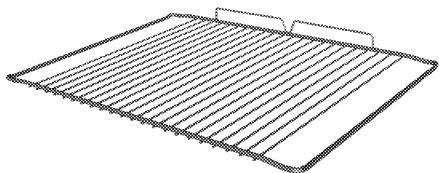
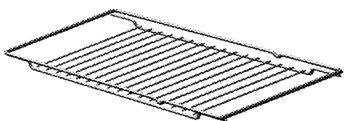
3. Dypt brett

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

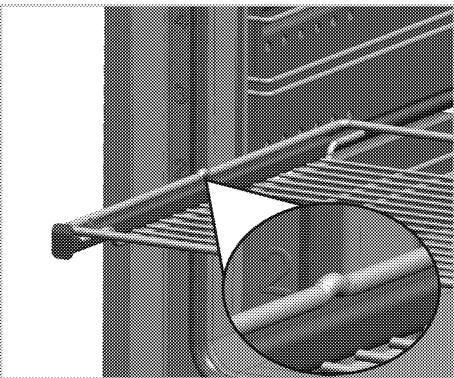
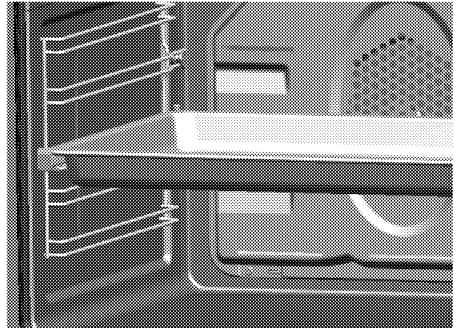


4. Stekerist

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



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.
Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



Tekniske spesifikasjoner

Spennin/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1 kW
Sikring	16 A
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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- Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon, side 12.*



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



Figurer i denne veilederingen 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.
Skadede 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.



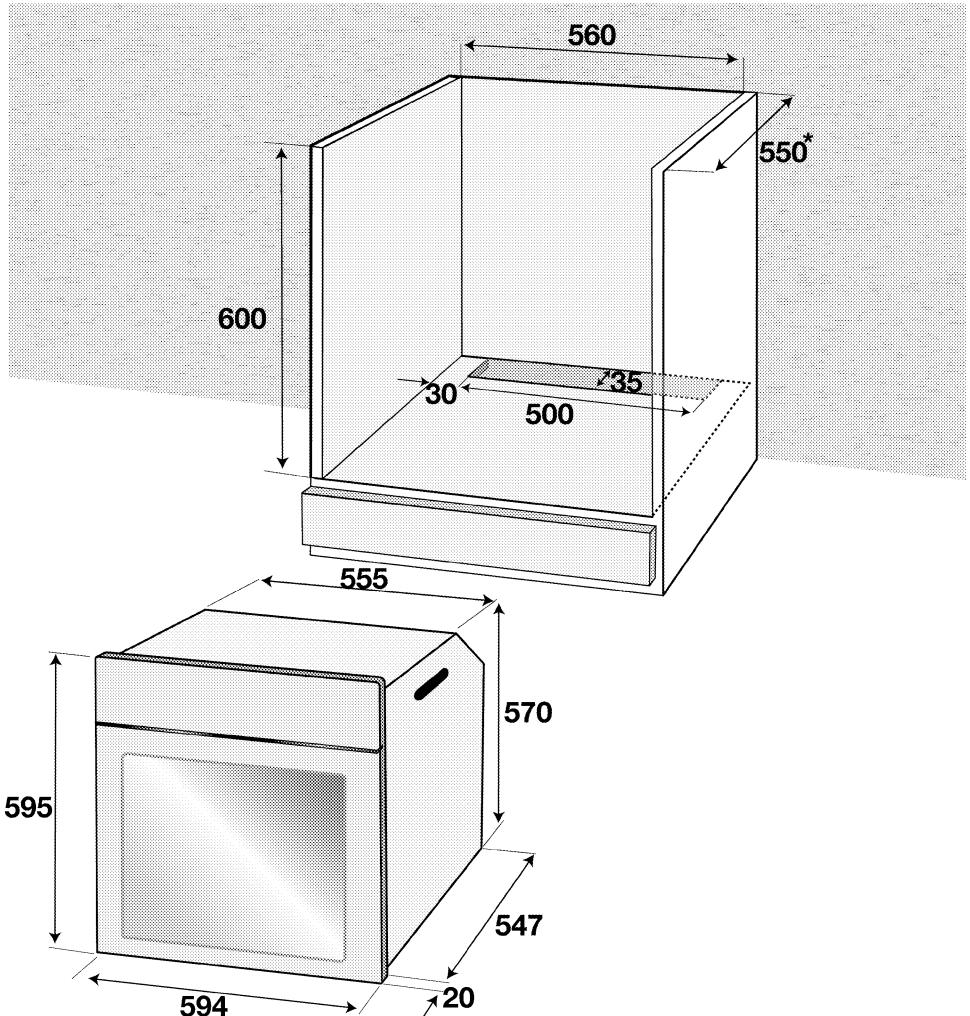
Ikke installér produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



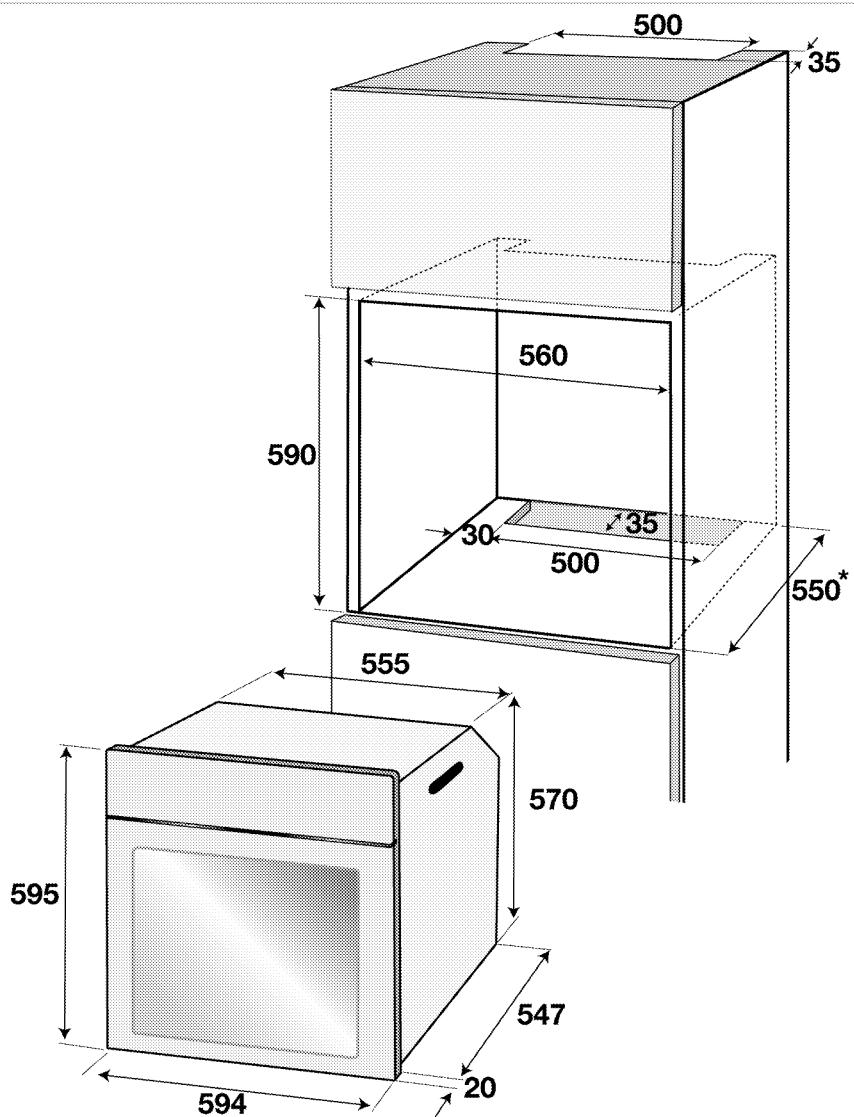
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkoping

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbyrte med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

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



FARE:

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

Koble til strømledningen

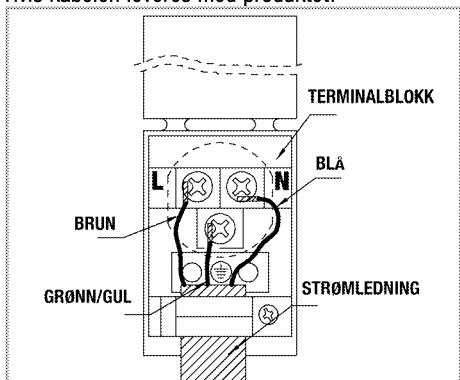


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpelets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

- 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 tilgjengelige (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:

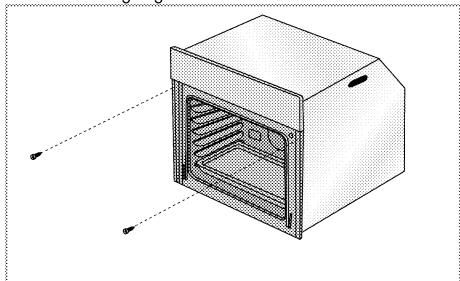


- For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
 - Blå/grå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)
- » Eller:
- Grå/svart leder = L (fase)
 - Blå/brun leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)

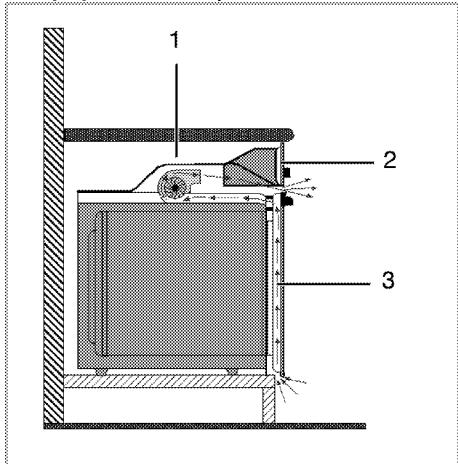
Installere produktet

- 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 (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
2 Kontrollpanel
3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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. Bruke produktet.
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 doren 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

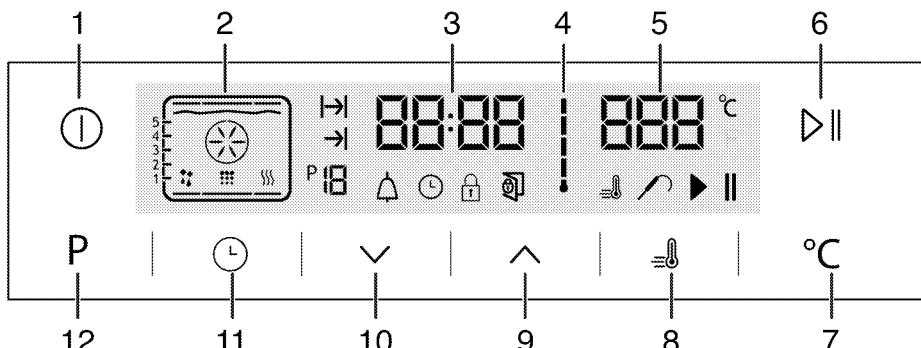
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- 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



- 1 På/AV-knapp
 - 2 Funksjonsdisplay
 - 3 Indikatorfelt for aktuell tid
 - 4 Symbol for ovnens indre temperatur
 - 5 Indikatorfelt for temperatur
 - 6 Tast for start/stopp matlaging
 - 7 Tast for temperaturinnstilling
 - 8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
 - 9 Plusstast
 - 10 Minustast
 - 11 Justeringstast
 - 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 1 Når ovnen starter vil ☰-symbolet lys. Trykk på ↗- / ↘-knappene for å angi tiden.
 - 2 Bekreft innstillingen ved å trykke på ☰-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



Hvis den aktuelle tiden ikke er innstilt, vil tidsindikatoren begynne å øke/bevege seg oppover fra 12.00. ☰-symbolet vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt innstilt. Dette vil forsvinne så snart tiden er innstilt.

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremre 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 omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

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

Elektrisk 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 19*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 19*

Grillovn

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



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

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. 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.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.
Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

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

Steketips

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

Grilltips

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

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskridet størrelsen på varmelementet.

- 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.



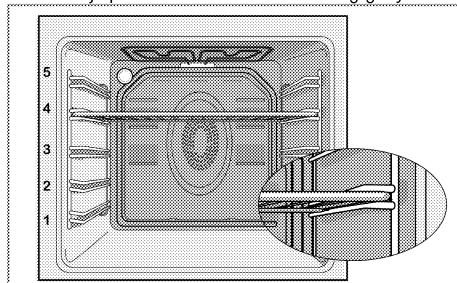
Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Slå av den elektriske ovnen

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

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skjy 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.

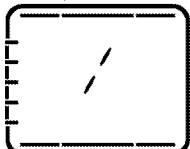
1. Over- og undervarme



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

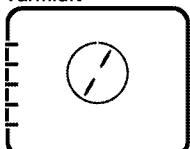
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme



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

3. Varmluft

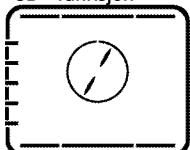


Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike høylevivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



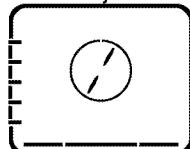
Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. "3D"-funksjon



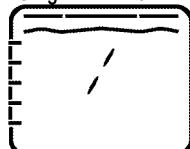
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



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

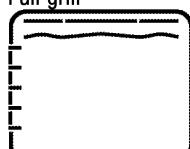
6. Full grill + vifte



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

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

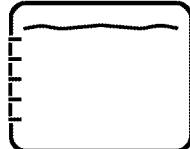
7. Full grill



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

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

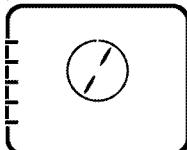
8. Grill



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

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

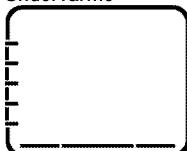
9. øko-varmluftsvifte



For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

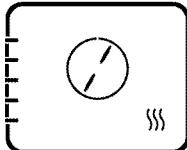
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "øko-varmluftsvifte".

10. Undervarme



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

11. Holda maten varm



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

12. Bruk av vifte



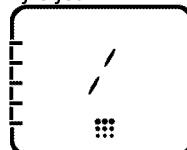
Ovenen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

13. Pyrolyse - økonomimodus



Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *Pyrolyserengjøring, side 30*.

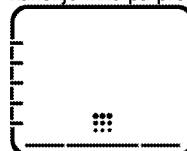
14. Pyrolyse



Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *Pyrolyserengjøring, side 30*.

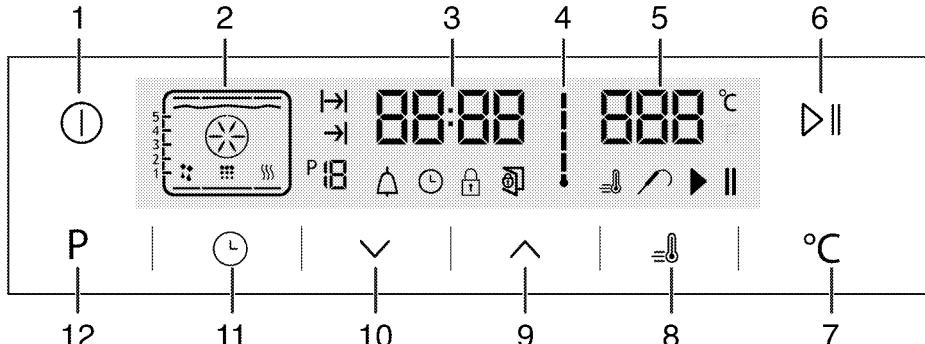
15. Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

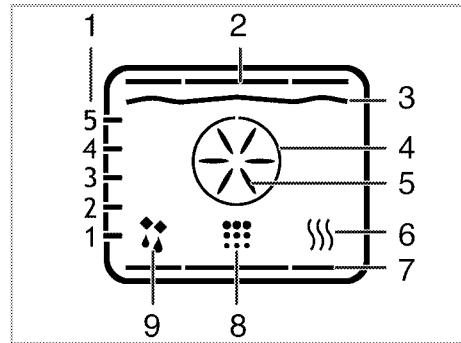


Funksjonen gjør at smusset i ovnen blir mykt og enkelt kan fjernes (forutsatt at det ikke har tørket inn for lenge). Se avsnittet «Rengjøring – enkel damprengjøring» for enkel damprengjøring.

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



- 1 På/AV-knapp
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Tast for start/stopp matlaging
- 7 Tast for temperaturinnstilling
- 8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 9 Plusstast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Returnere Key på funksjonsdisplay



- | | |
|--|---|
| | : Koketidsymbol |
| | : Symbol for slutt på koketid |
| | : Funksjonsnummer |
| | : Alarmsymbol |
| | : Klokkesymbol |
| | : Nøkkellåssymbol |
| | : Åpen dør-symbol |
| | : Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming) |
| | : Kjøttsonde-symbol |
| | : Pause kokking-symbol |
| | : Start kokking-symbol |

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

Funksjonstabell:

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



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjonstabell	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	200	40-280
Viftestøttet under-/overvarme	175	40-280
Vifteassistert steking	180	40-280
"3D"-funksjon	205	40-280
Pizzafunksjon	210	40-280
Vifteassistert stor grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko-varmluftsvitje	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100



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



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.



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



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

Slik bruker du ovnen

- Trykk på -knappen i mer enn to sekund for å åpne ovnen.
» Første funksjon vises på displayet etter at ovnen er slått på. Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn steketid, sluttid for steking og forsterker (hurtig oppvarming).



Ovnen vil slå seg av automatisk innen 20 sekunder hvis ingen ovninnstilling foretas på denne skjermen.

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus som egner seg for maten du skal tilberede, og du kan kontrollere dette manuelt uten å angi tilberedningstid.

- Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
- Velg driftsfunksjon ved å trykke på -knappene.
- Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
- Still inn ønsket temperatur ved å trykke på -knappene.
- Bekref temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
- Sett matretten inn i ovnen.
- Trykk på -for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
- Ovnen vil ikke slå seg av automatisk ved manuell tilberedning uten at tilberedningstid er valgt. Du kan fullføre tilberedningen ved å trykke på -knappen igjen.
» Ovnen vil fullføre tilberedningen og -symbolet vises på displayet.
- Trykk på -knappen i mer enn to sekunder for å lukke ovnen.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan forsikre deg om at ovnen slår seg av ved å velge temperatur og funksjon som er egnet for måltider og angi tilberedningstid. Manuell kontroll uten å angi tilberedningsvarighet.

- Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
- Velg driftsfunksjon ved å trykke på -knappene.
- Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
- Still inn ønsket temperatur ved å trykke på -knappene.
- Bekref temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
- Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Angi tilberedningstid ved å trykke på \wedge -/ \vee -knappene og bekrefte innstillingen ved å trykke på \odot -knappen.
» Når tilberedningstiden er angitt vises \rightarrow -symbolet kontinuerlig på displayet.
 8. Sett matretten inn i ovnen.
 9. Trykk på \blacktriangleright \parallel -for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. \blacktriangleright -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil sluttent på koketiden som har blitt valgt.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
 10. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket «Slutt» vises på displayet, og alarmen vil høres.
 11. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
» Alermen stopper og ovnen avsluttes automatisk.
- Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:**
- Du kan forsikre deg om at ovnen går og slår seg av automatisk ved å angi temperatur og funksjon som egner seg for maten du tilbereder. Du kan endre tilberedningstiden og sluttiden til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uten å angi tilberedningsvarighet.
1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på \odot -knappen for å åpne ovnen.
 2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på \wedge -/ \vee -knappene.
 3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på $^{\circ}\text{C}$ -knappen.
» $^{\circ}\text{C}$ -symbolet blinker.
 4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på \wedge -/ \vee -knappene.
 5. Bekrefte temperaturinnstillingen ved å trykke på $^{\circ}\text{C}$ -knappen.
 6. Trykk på \odot til \rightarrow -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
 7. Angi tilberedningstid ved å trykke på \wedge -/ \vee -knappene og bekrefte innstillingen ved å trykke på \odot -knappen.
» Når tilberedningstiden er angitt vises \rightarrow -symbolet kontinuerlig på displayet.
 8. Trykk på \odot til \rightarrow -symbolet vises på displayet for sluttid.
 9. Angi tilberedningstid ved å trykke på \wedge -/ \vee -knappene og bekrefte innstillingen ved å trykke på \odot -knappen.
» Når sluttiden som er angitt vises \rightarrow -symbolet kontinuerlig på displayet.
 10. Sett matretten inn i ovnen.
 11. Trykk på \blacktriangleright \parallel -knappen for å starte matlagingen hvis temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen er egnet. \blacktriangleright -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for kokig ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for kokig har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
 12. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket «Slutt» vises på displayet, og alarmen vil høres.
 13. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
» Alermen stopper og ovnen avsluttes automatisk.
-  Hvis du bare ønsker å avbryte tilberedningstiden, eller tilberedningstiden og sluttiden etter at du har angitt dem, må du tilbakestille tilberedningstiden.
- Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)**
- Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.
-  Booster kan ikke velges for tining, Øko-varmluftsvifte, hold varm og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.
1. Trykk på $\equiv\emptyset$ -knappen etter at du har angitt temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen.
» $\equiv\emptyset$ -symbolet vises kontinuerlig og booster (rask forvarming) er aktivert.
 - » Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.

- Trykk på Δ -knappen igjen for å avslutte booster-funksjonen.
» Δ -symbolet vises og booster (rask forvarming) er deaktivert.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på $\textcircled{1}$ -tasten for å slå av ovnen.

Aktivere tastelåsen

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

- Trykk på \odot til \square -symbolet vises på displayet.
» «AV» vil vises på displayet.
- Trykk på knappen \wedge for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «På» på displayet, og \square -symbolet forblir tent. Bekreft ved å trykke på \odot .



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

For å deaktivere tastelåsen, trykk på

- Trykk på \square til \odot -symbolet vises på displayet.
» «På» vil vises på displayet.
- Deaktivér tastelåsen ved å trykke på \vee -knappen.
» «AV» vises på tastelåsen er deaktivert. Bekreft ved å trykke på \odot .



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

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke timeren 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. Timeren vil høres på slutten av den instilte tiden.

- Trykk på Δ til \odot -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

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

Slå av alarmen

- Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

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



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

Endre klokkeslett

- Trykk på \odot -knappen med korte mellomrom helt til \odot -symbolet vises på displayet.
- Trykk på \wedge eller \vee for å stille inn tiden.
- Bekreft innstillingen ved å trykke på \odot -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



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

Tidstabell for matlagning



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

Baking og steking



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

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

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

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

øko-varmluftsvifte



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



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

Rett	Antall brett	Stattstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker i bakepapir	Ett brett	3	200	35 ... 40
Småkaker	Ett brett	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	3	200	40 ... 45

Baketips for kake

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

Bakevaretips

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



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 kokting 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

- Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
- Trykk på for å velge ønsket grillfunksjon.
- Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
- Still inn ønsket temperatur ved å trykke på -knappene.
- Bekrefte temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
- Trykk på for å starte grillen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
- Du kan fullføre grillingen ved å trykke på -knappen igjen.
» Ovnen vil fullføre grillingen og -symbolet vises på displayet.

Slå av grillen

- Trykk på -knappen i mer enn to sekunder for å lukke ovnen.



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

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

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

* avhengig av tykkelse

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingenspesielle 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 sør 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 rengjøringsmateriale. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer 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.

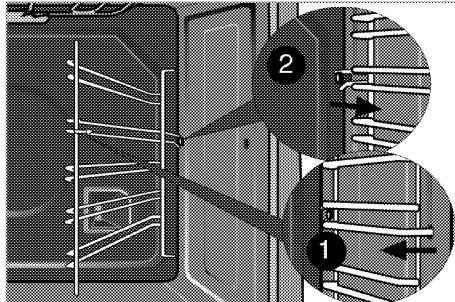
Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

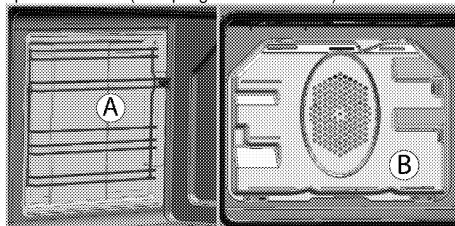
- Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
- Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske veggger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske veggger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).

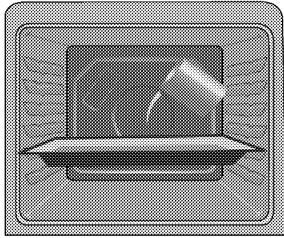


Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) myktes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen.
- Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

Pyrolyserengjøring



FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenning! Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrengjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 430-480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovens bruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut.
Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrengjøring ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.
2. Før rengjøringssyklusen skal smuss fernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.



Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglassetningen er svært sensitiv og kan lett skades.
Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

3. "Pyrolyse" Velg pyrolysefunksjonen (selvrengjøring).
- Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset. Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen brukes

etter økonomisk rengjøringssyklus er avsluttet.

Selvrengjøringsiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres.

Slutten av selvrengjøringssyklusen kan justeres.

4. Ovensdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet vises på tidsvisningen under selvrengjøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket før låssymbolet forsvinner.
5. Etter en rengjøringssyklus skal smussavleiringene fjernes med eddkvann.

Rengjør ovnsdøren

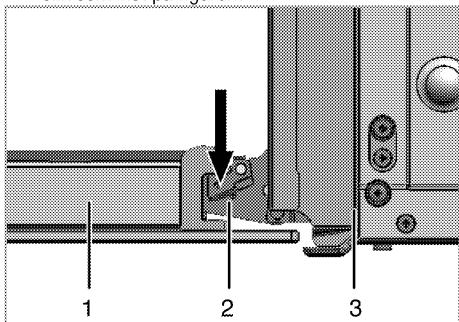
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



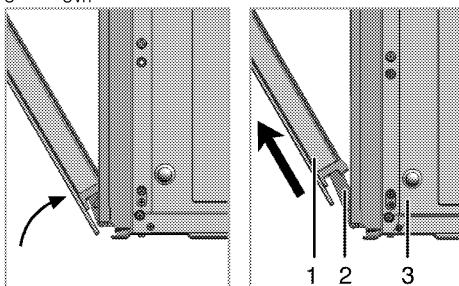
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan rive opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. 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



- Flytt frontdøren til halveis.
- Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.



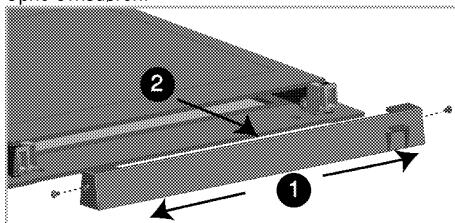
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

Fjerne dørens indre glass

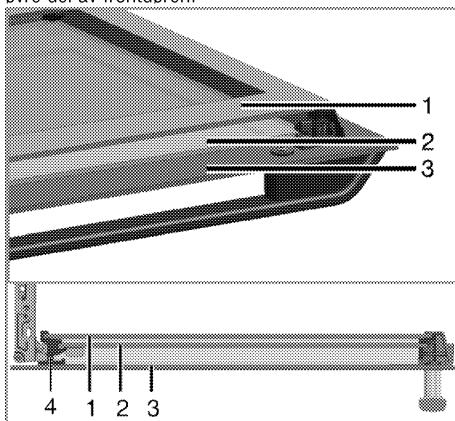
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

Oppn ovensdøren.



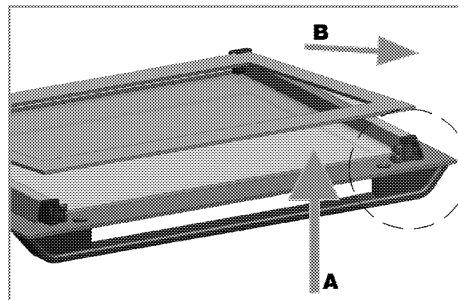
Skrub løs skruene på siden av plastdelen (mot 1). Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- Innerste glasspanel
- Indre glasspanel
- Ytre glasspanel
- Plastglasspanelåpning - nedre

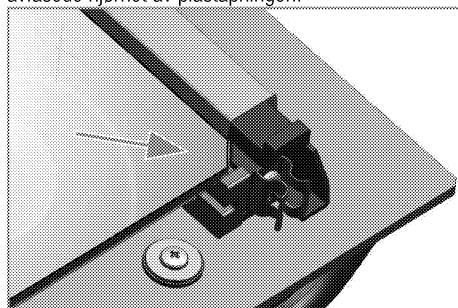
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av A og trekk det ut i retning av B.

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". Fest plastdelen ved å sette de to skruene inn i sporene på sidene.

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!



Ovnlampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 11 for detaljer.
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



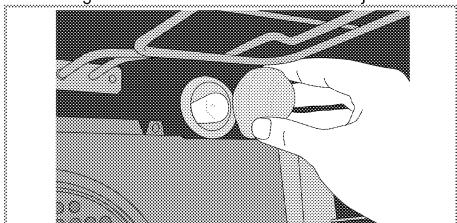
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



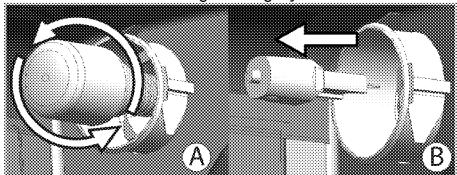
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

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



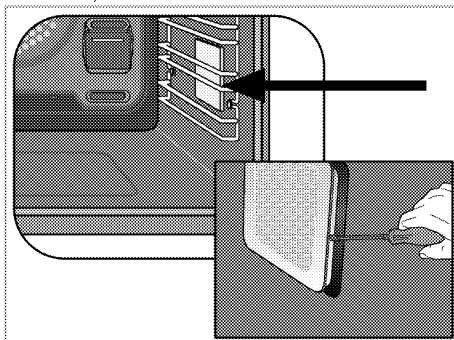
3. Hvis ovnlampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



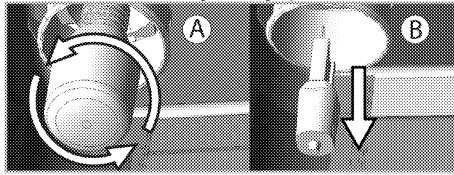
4. Sett på plass glassdekselet.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 29.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Hvis ovnlampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

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) strømmuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*

Ovnslyset virker ikke.

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

Ovenen varmes ikke opp.

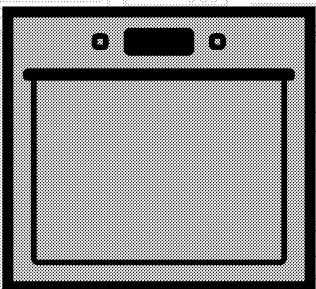
- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknappen/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



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

Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

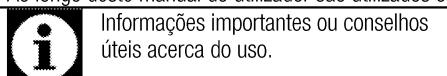
Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

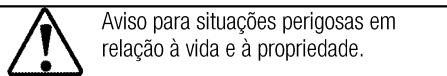
Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

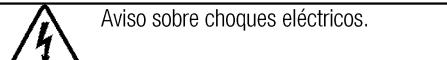
Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



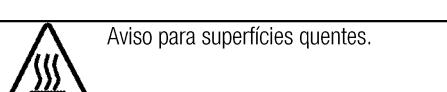
Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

**1 Avisos e instruções importantes
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	8
Segurança para crianças	8
Eliminação do produto velho	8
Eliminação do material da embalagem	8

2 Informação geral 9

Visão geral	9
Conteúdo da embalagem	10
Especificações técnicas.....	11

3 Instalação 12

Instalação prévia.....	12
Instalação e ligação	15
Eliminação do produto velho	16

4 Preparações 17

Conselhos para poupar energia	17
Uso inicial.....	17
Ajuste da hora	17
Primeira limpeza da unidade.....	17
Aquecimento inicial.....	17

5 Funcionar com o forno 19

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno.....	19
Como usar o forno eléctrico	19
Modos de funcionamento	20
Operar a unidade de controlo do forno.....	23
Tabela de tempos de cozedura.....	27
Operar o grelhador	28
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar	29

6 Manutenção e cuidados 30

Informações gerais.....	30
Limpar o painel de controlo.....	30
Limpar o forno	30
Remover a porta do forno	31
Remover o vidro interno da porta.....	32
Substituir a lâmpada do forno	33

7 Resolução de problemas 34

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.
As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a

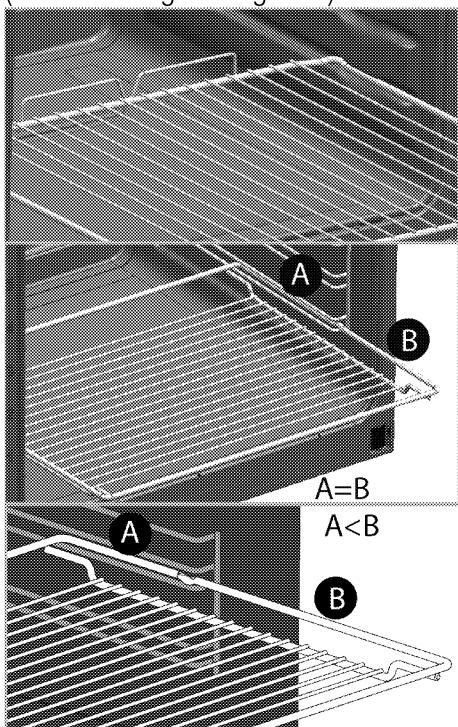
ligação do elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.

- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação

- estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
 - Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
 - Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
 - Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
 - Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
 - Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
 - Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
 - Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.)
- Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame
- É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
 - Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
 - Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
 - Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
 - AVISO: Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
 - Antes do ciclo de limpeza, remova as sujidades das superfícies exteriores e do interior do forno com um pano húmido. Remova todos os acessórios do interior do forno. Se o seu produto está equipado com um acessório piro-resistente (Resiliente a autolimpeza a altas temperaturas), não necessita de remover estes acessórios do forno. consulte *Conteúdo da embalagem, página 10.*
 - As superfícies quentes causam queimaduras! Não toque no produto durante a fase de auto-limpeza e mantenha as crianças afastadas. Aguarde pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.
 - Durante a limpeza pirolítica, as superfícies podem aquecer mais do que no uso normal. Mantenha as crianças afastadas.
 - O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
 - O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- Para que a chama funcione correctamente:
- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cômodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, eliminate todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

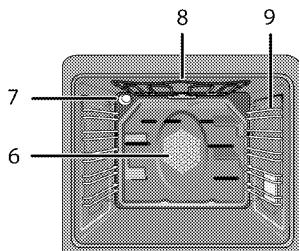
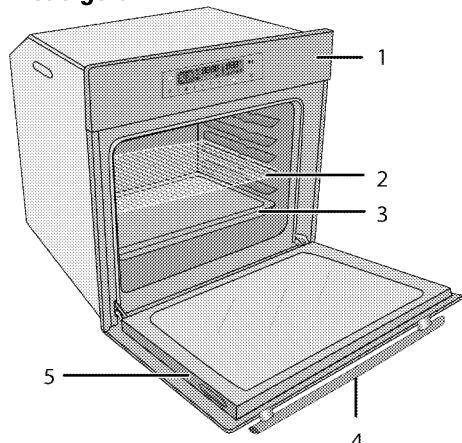
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

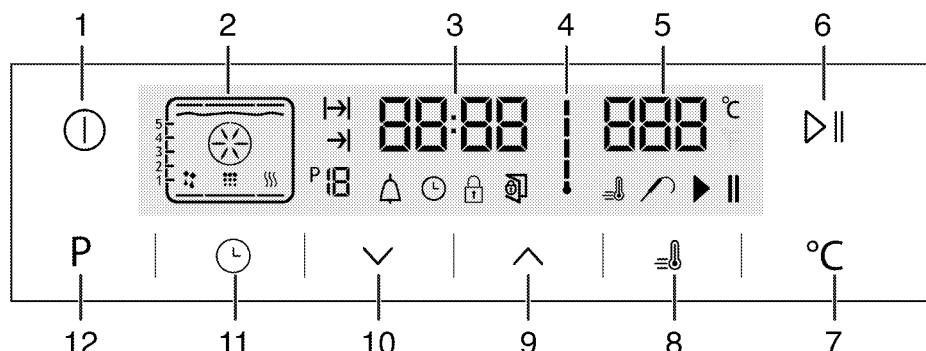
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os eliminate com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Painel de controlo | 6 | Motor da ventoinha (disco de aço por detrás) |
| 2 | Prateleira de arame | 7 | Lâmpada |
| 3 | Tabuleiro | 8 | Elemento de aquecimento superior |
| 4 | Pega | 9 | Posições da prateleira |
| 5 | Porta | | |



- | | | |
|----|---|----|
| 1 | Tecla ON/OFF | 12 |
| 2 | Visor da função | 11 |
| 3 | Campo indicador da hora actual | 10 |
| 4 | Símbolo da temperatura interna do forno | 9 |
| 5 | Campo indicador da temperatura | 8 |
| 6 | Tecla de iniciar/parar cozedura | 7 |
| 7 | Tecla de configuração de temperatura | |
| 8 | Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido) | |
| 9 | Tecla mais | |
| 10 | Tecla menos | |
| 11 | Tecla de ajuste | |
| 12 | Visor de regresso da tecla à função | |

Conteúdo da embalagem

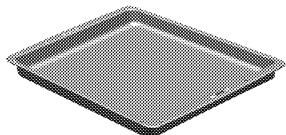


Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

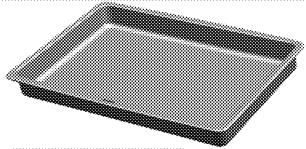
2. Tabuleiro do forno

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



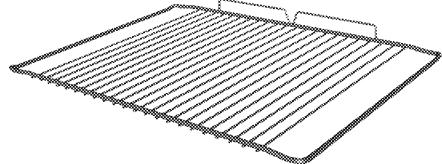
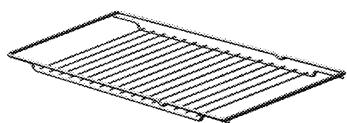
3. Tabuleiro fundo

Usado para pastelaria, grandes assados, pratos sumarentos e para recolher a gordura ao grelhar.



4. Prateleira de arame

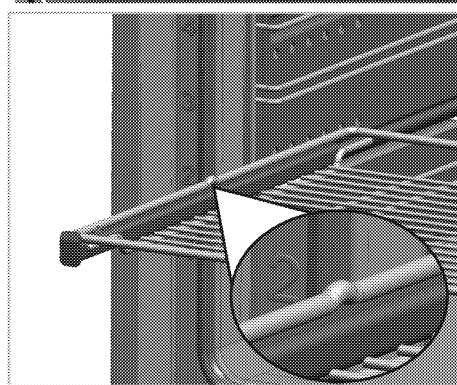
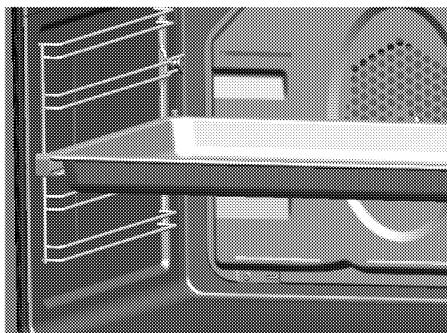
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



5. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame.

Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oponha-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



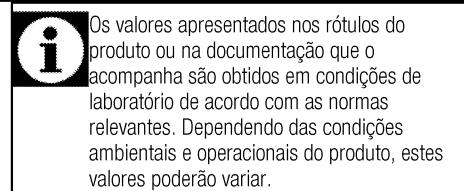
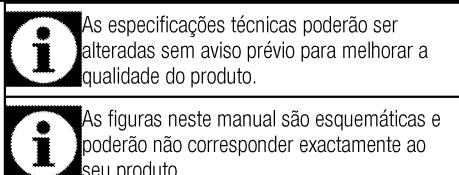
Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	3.1 kW
Fusível	16 A
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principal	Forno multifunções
Lâmpada interior	15/25 W
Consumo de energia do grelhaador	2.2 kW

* Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista).

A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5-Aquecimento superior e inferior.

** Consultar. *Instalação, página 12.*



3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

O aparelho está concebido para instalação em armários de cozinha disponíveis comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.
- O equipamento deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.



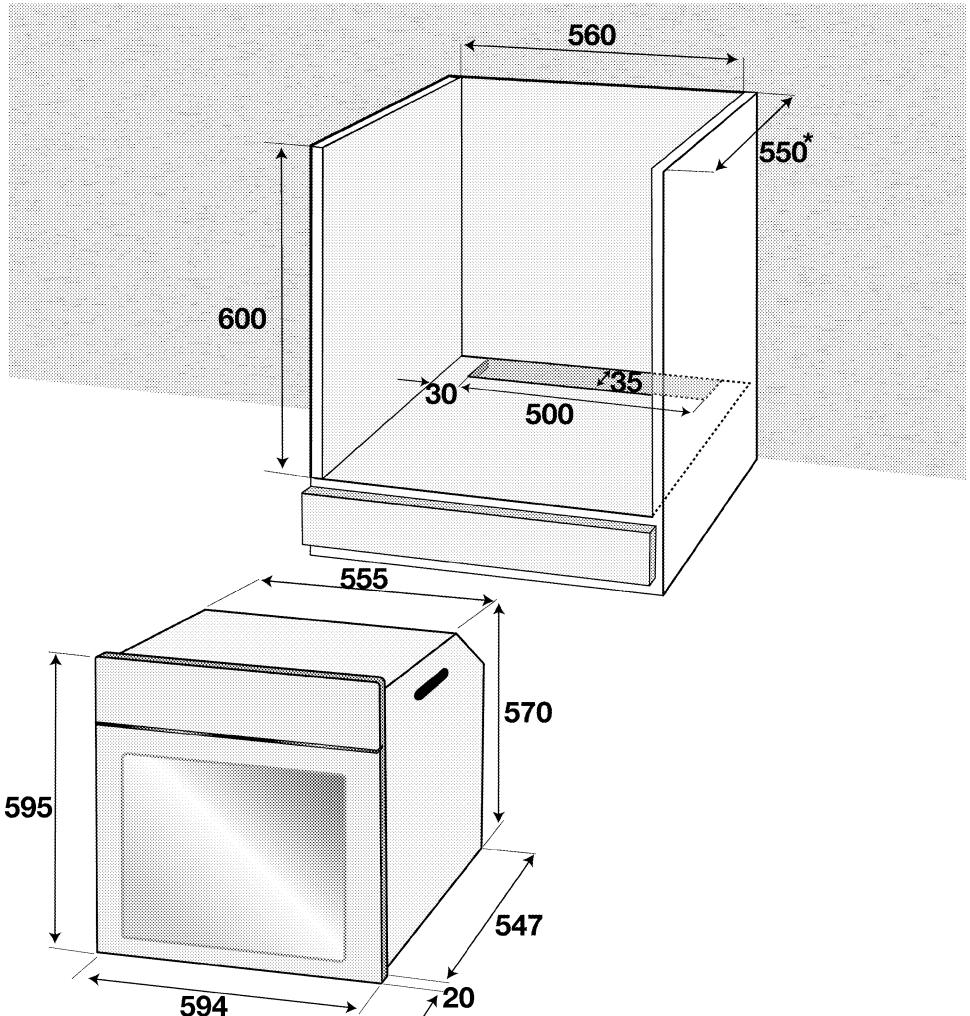
Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.



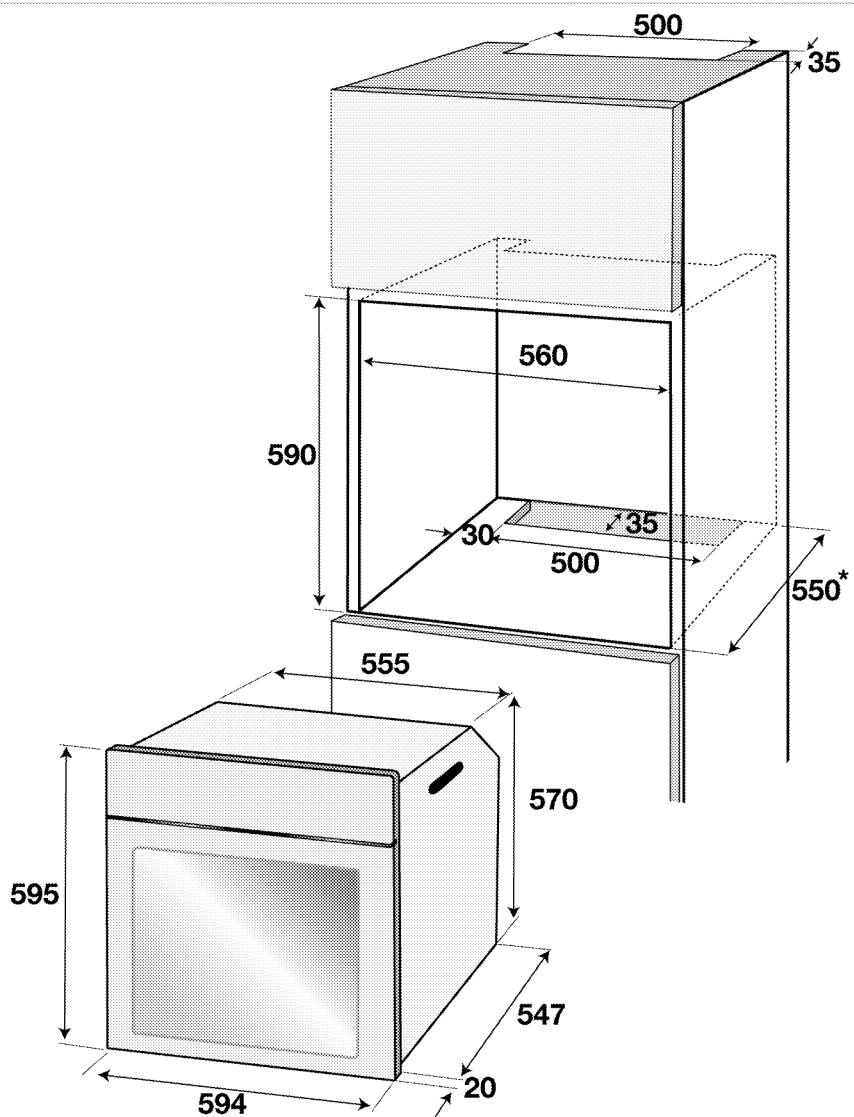
Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



Se o produto possuir alças de arame, empurre as alças de volta para dentro das paredes laterais, após deslocar o produto.



* min.



* min.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-círcuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. Abra a porta frontal para verificar a placa de características.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação

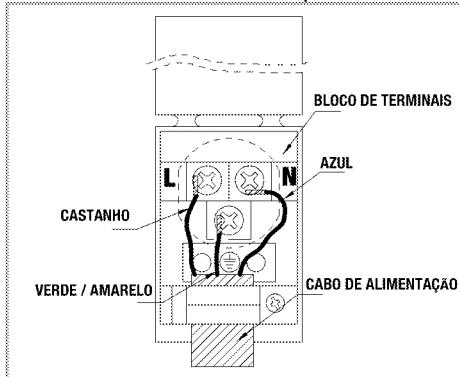


Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/lokais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

- Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:



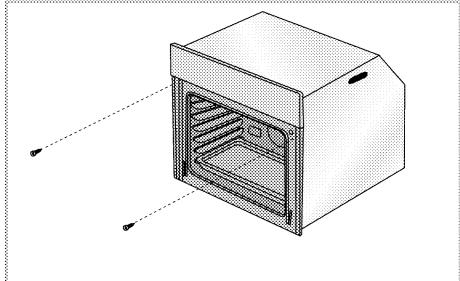
- Para ligação monofásica, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
 - Fio azul/cinza = N (Neutro)
 - Fio verde/amarelo = (E)
- » OU
- Fio cinza/preto = L (Fase)
 - Fio azul/castanho = N (Neutro)
 - Fio verde/amarelo = (E)

Instalar o produto

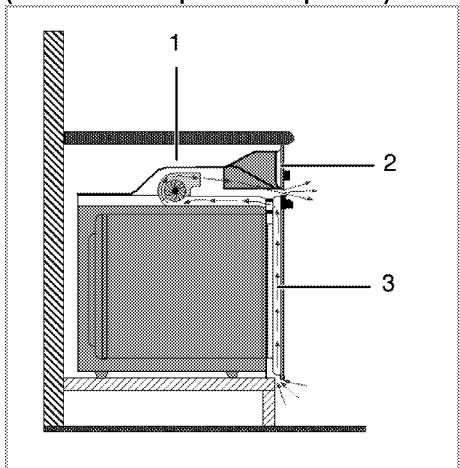
- Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o certificando-se, ao mesmo tempo, que o

cabo de alimentação não está danificado e/ou comprimido.



Prenda o forno com 2 parafusos como ilustrado.

**Para produtos com ventoinha de arrefecimento
(Poderá não fazer parte do seu produto.)**



1 Ventoinha de arrefecimento

2 Painel de controlo

3 Porta

A ventoinha de arrefecimento incorporada arrefece tanto o compartimento embutido como a frente do produto.

i A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.
Se tiver cozinhado através da programação do temporizador do forno, a ventoinha de arrefecimento será também desligada do final do tempo de cozedura, juntamente com todas as funções.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

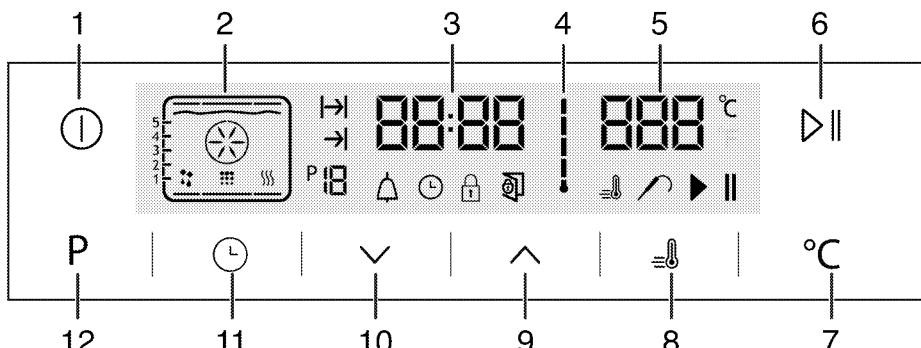
As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.

- Sempre que possível, tente cozinhar maus do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Uso inicial

Ajuste da hora



- 1 Tecla ON/OFF
 - 2 Visor da função
 - 3 Campo indicador da hora actual
 - 4 Símbolo da temperatura interna do forno
 - 5 Campo indicador da temperatura
 - 6 Tecla de iniciar/parar cozedura
 - 7 Tecla de configuração de temperatura
 - 8 Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido)
 - 9 Tecla mais
 - 10 Tecla menos
 - 11 Tecla de ajuste
 - 12 Visor de regresso da tecla à função
1. Com o início de funcionamento do forno, o símbolo acende, toque nas teclas / para definir a hora.
 2. Confirme a definição tocando no símbolo e espere 4 segundos sem tocar em qualquer tecla, para confirmar.



Se a hora atual não estiver definida, o indicador de hora começará a aumentar/deslocar-se a partir das 12:00. O símbolo será ativado para indicar que a hora atual não foi ajustada. Ele desaparecerá logo que a hora esteja definida.

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/da forno quente.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a posição Estática.
4. Selecione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 19.*
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 19*

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 28.*
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 28*



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cômodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



PERIGO:

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas demetal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o perú e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.
- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente

tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até a prateleira inferior para recolher a gordura. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

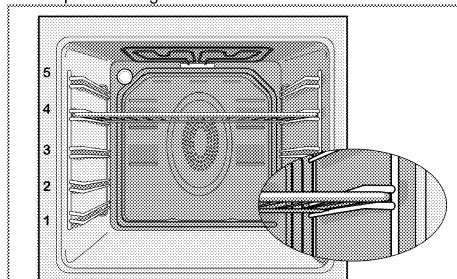
Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Como usar o forno eléctrico

Desligar o forno eléctrico

É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.

Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.



Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

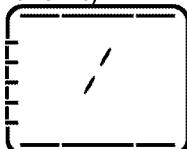
1. 'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

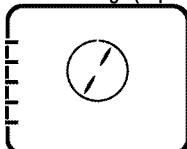
A posição apropriada da prateleira será exibida no ecrã.

2. 'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O ar quente provocado pelos aquecedores traseiro e superior é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente através da ventoinha. 'Cook with one tray' (Cozinhar com um tabuleiro).

3. 'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)



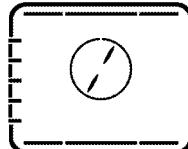
O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha.

É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários tabuleiros.



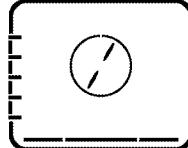
Quando a porta do forno é aberta, o motor da ventoinha não funcionará, para manter o ar quente no interior.

4. '"3D" function' (Função "3D")



O aquecimento superior, inferior e o aquecimento assistido pela ventoinha estão em funcionamento. O alimento é cozido uniforme e rapidamente por inteiro. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

5. 'Pizza function' (Função Pizza)



O aquecimento inferior e o aquecimento assistido pela ventoinha estão em funcionamento. Apropriado para assar pizza.

6. 'Full grill+Fan' (Grelhador completo + ventoinha)



O ar quente provocado pelo grelhador completo é distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

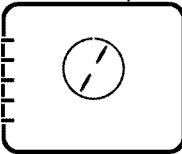
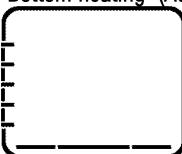
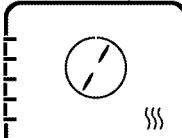
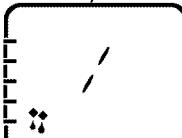
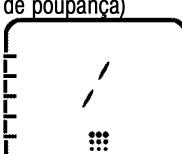
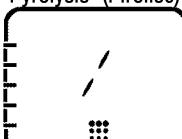
- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

7. 'Full grill' (Grelhador completo)

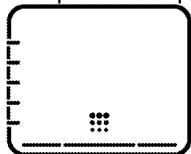


A grelha larga no tecto do forno está em funcionamento. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira

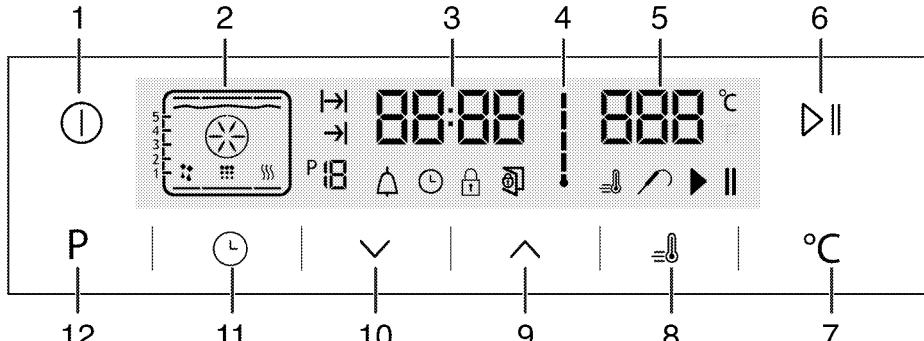
- sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
 - Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.
8. 'Grill' (Grelhador)
- 
- A pequena grelha no tecto do forno está em funcionamento. Apropriado para grelhar e gratinar alimentos.
- Coloque porções pequenas ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelhar.
 - Ajuste a temperatura para o nível máximo.
 - Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.
9. 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)
- 
- Para poupar energia, pode usar esta função em vez das operações de cozedura que realizaria usando o aquecimento por ventoinha numa escala de temperatura de 160-220°C. Porém, o tempo de cozedura aumentará um pouco mais. Os tempos de cozedura relacionados com esta função estão indicados na tabela "Eco Fan Heating" (Aquecimento por ventoinha Eco).
10. 'Bottom heating' (Aquecimento inferior)
- 
- Apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e o consequente alouramento dos alimentos a partir de baixo.
11. 'Keep warm' (Manutenção do calor)
- 
- Usada para manter os alimentos numa temperatura onde estejam prontos para serem servidos, durante um longo período de tempo.
12. 'Operating with fan' (Funcionamento com ventoinha)
- 
- O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha (na parede posterior) está a funcionar. Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado.
13. 'Pyrolysis - economy mode' (Pirólise - modo de poupança)
- 
- Esta função permite ao forno a autolimpeza a alta temperatura. É recomendada para fornos ligeiramente sujos. Leia a descrição na secção de limpeza para utilizar esta função. Consulte. Autolimpeza pirolítica, página 31.
14. 'Pyrolysis' (Pirólise)
- 
- Esta função permite ao forno a autolimpeza a alta temperatura. Leia a descrição na secção de limpeza para utilizar esta função. Consulte. Autolimpeza pirolítica, página 31.

15. 'Easy Steam Cleaning' (Limpeza a vapor fácil)
(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)



Esta função permite que a sujidade (recente ou incrustada) no forno se torne mole e de fácil limpeza. Consulte a secção «Limpeza - easy steam cleaning» para limpeza a vapor fácil.

Operar a unidade de controlo do forno

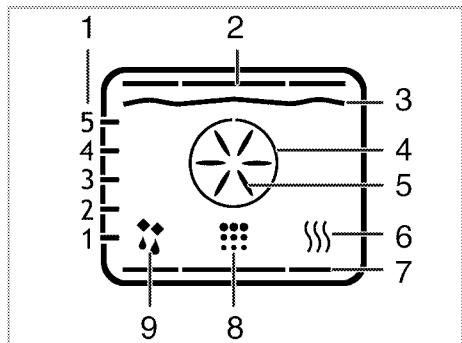


- 1 Tecla ON/OFF
- 2 Visor da função
- 3 Campo indicador da hora actual
- 4 Símbolo da temperatura interna do forno
- 5 Campo indicador da temperatura
- 6 Tecla de iniciar/parar cozedura
- 7 Tecla de configuração de temperatura
- 8 Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido)
- 9 Tecla mais
- 10 Tecla menos
- 11 Tecla de ajuste
- 12 Visor de regresso da tecla à função

- : Símbolo do tempo de cozedura
- : Símbolo do tempo de fim de cozedura
- P : Número da função
- 铃 : Símbolo do alarme
- 时钟 : Símbolo do relógio
- 锁 : Símbolo do teclado
- 钥匙孔 : Símbolo de porta aberta
- 烧烤 : Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido)
- 温度计 : Símbolo da sonda da carne
- 暂停 : Símbolo de pausa na cozedura
- 开始 : Símbolo de início de cozedura

Tabela de função:

A tabela de função indica as funções que podem ser usadas no forno e as suas respetivas temperaturas mínimas e máximas.



- 1 Posições da prateleira
- 2 Aquecedor superior
- 3 Aquecedor do grelhador
- 4 Aquecedor boost (rápido)
- 5 Ventoinha boost (rápida)
- 6 'Keep warm' (Manutenção do calor)
- 7 Aquecedor inferior
- 8 Posição de limpeza
- 9 Funcionamento com posição da ventoinha

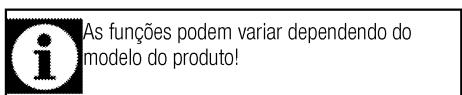


Tabela de função	Temperatura recomendada (°C)	Escala de temperatura (°C)
Aquecimento superior e inferior	200	40-280
Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha	175	40-280
Cozedura assistida por ventoinha	180	40-280
Função "3D"	205	40-280
Função Pizza	210	40-280
Grelha farga assistida por ventoinha	200	40-280
Grelhador completo	280	40-280
Grelhador inferior	280	40-280
Aquecimento por ventoinha Eco	180	160-220
Aquecimento inferior	180	40-220
Manutenção de calor	60	40-100

 O tempo de cozedura máximo ajustável por modos, exceto a manutenção de calor, está limitado a 6 horas por razões de segurança. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá de reprogramar o forno.

 Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos respetivos, no relógio, piscarão.

 A hora atual pode ser ajustada quando o forno estiver a funcionar em qualquer função ou se tiver sido feita a programação semiautomática ou totalmente automática no forno.

 Mesmo que o forno seja desligado, a lâmpada do forno acenderá quando a porta do forno for aberta.

Como funcionar com o forno

1. Toque na tecla  por mais de 2 segundos para abrir o forno.
» A primeira função de operação aparece no mostrador depois de o forno ser ligado. Quando o visor está neste modo, podem ser definidos o tempo de cozedura, o tempo de fim de cozedura e a função de Aquecimento rápido.

 O forno apagar-se-á automaticamente em menos de 20 segundos se não se efetuar nenhuma operação de configuração neste ecrã.

Cozedura manual selecionando a temperatura e o modo de funcionamento

Pode cozinhar selecionando a temperatura e o modo de funcionamento específico para a sua refeição, controlando manualmente sem definir a duração da cozedura.

1. O primeiro modo de funcionamento aparece no mostrador depois de o forno ser ligado.
2. Selecione o modo de funcionamento tocando nas teclas .
3. Se desejar alterar a temperatura que é recomendada para o modo de funcionamento, ative o campo da temperatura tocando no botão .

» O símbolo  começa a piscar.

4. Defina a temperatura pretendida tocando nas teclas .
5. Confirme a definição de temperatura tocando na tecla .
6. Coloque os seus alimentos no forno.
7. Toque na tecla  para começar a cozedura se a temperatura e o modo de funcionamento forem adequados. O símbolo  aparece no mostrador.

» O seu forno começará prontamente a funcionar na função pretendida e aumentará a temperatura interna até à temperatura definida. Cada graduação do símbolo de temperatura interior acenderá à medida que a mesma atinge o nível definido. Os elementos de aquecimento adicionais e a posição recomendada do tabuleiro aparecem no mostrador de Função.

8. O forno não se desliga automaticamente m modo de cozedura manual de não for definido o tempo de cozedura. Pode terminar a cozedura tocando na tecla  mais uma vez.

» O forno termina a cozedura e o símbolo  aparece no mostrador.

9. Toque no botão  durante, aproximadamente, 2 segundos para abrir o forno.

Cozinhar especificando o tempo de cozedura;

Pode garantir que o forno se desliga selecionando a temperatura e o modo de funcionamento específico para a sua refeição e definindo o tempo de cozedura, controlando manualmente sem definir uma duração de cozedura.

1. O primeiro modo de funcionamento aparece no mostrador depois de tocar no botão  para abrir o forno.
2. Selecione o modo de funcionamento tocando nas teclas .

3. Se desejar alterar a temperatura que é recomendada para o modo de funcionamento, ative o campo da temperatura tocando no botão .
 - » O símbolo  começa a piscar.
 4. Defina a temperatura pretendida tocando nas teclas /.
 5. Confirme a definição de temperatura tocando na tecla .
 6. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador do tempo de cozedura.
 7. Defina o tempo de cozedura tocando nas teclas / e confirme a definição tocando na tecla .
 - » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo  será exibido no mostrador de forma contínua.
 8. Coloque os seus alimentos no forno.
 9. Toque na tecla  || para começar a cozedura se a temperatura, o modo de funcionamento e o tempo de cozedura forem adequados. O símbolo  aparece no mostrador.
 - » O forno aquecerá até à temperatura predefinida e manterá esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que selecionou.
 - » O seu forno começará prontamente a funcionar na função pretendida e aumentará a temperatura interna até à temperatura definida. Manterá esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura definido. Cada graduação do símbolo de temperatura interior acenderá à medida que a mesma atinge o nível definido. Os elementos de aquecimento adicionais e a posição recomendada do tabuleiro aparecem no mostrador de Função.
 10. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá "Fim" no visor e o sinal de alarme soará.
 11. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.
» O alarme parará e o forno deixará de funcionar automaticamente.
- Definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia;**
- Pode garantir que o forno funciona e se desliga automaticamente selecionando a temperatura e o modo de funcionamento específico para a sua refeição, o tempo de cozedura e o final da cozedura para uma hora mais tardia, controlando manualmente sem definir uma duração de cozedura.
1. O primeiro modo de funcionamento aparece no mostrador depois de tocar no botão  para abrir o forno.
 2. Selecione o modo de funcionamento tocando nas teclas /.
 3. Se desejar alterar a temperatura que é recomendada para o modo de funcionamento, ative o campo da temperatura tocando no botão .
 - » O símbolo  começa a piscar.
 4. Defina a temperatura pretendida tocando nas teclas /.
 5. Confirme a definição de temperatura tocando na tecla .
 6. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador do tempo de cozedura.
 7. Defina o tempo de cozedura tocando nas teclas / e confirme a definição tocando na tecla .
 - » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo  será exibido no mostrador de forma contínua.
 8. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador do final de tempo de cozedura.
 9. Defina o tempo de cozedura tocando nos botões / e confirme a definição tocando na tecla .
 - » Uma vez definido o final do tempo de cozedura, o símbolo  será exibido no mostrador de forma contínua.
 10. Coloque os seus alimentos no forno.
 11. Toque na tecla  || para começar a cozedura se a temperatura, o modo de funcionamento, o tempo de cozedura e o final do tempo de cozedura forem adequados. O símbolo  aparecerá no mostrador.
 - » O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de arranque da cozedura, deduzindo o tempo da cozedura do tempo de fim da cozedura que definiu. O modo de funcionamento é selecionado quando começa o tempo de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura definido. Cada graduação do símbolo de temperatura interior acenderá à medida que a mesma atinge o nível definido. Os elementos de aquecimento adicionais e a posição recomendada do tabuleiro aparecem no mostrador de Função.
 12. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá "Fim" no visor e o sinal de alarme soará.
 13. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.
» O alarme parará e o forno deixará de funcionar automaticamente.



Se quiser cancelar apenas o tempo de cozedura ou o tempo de cozedura mais o final do mesmo, terá de reinicializar o tempo de cozedura.

Definir o Aquecimento extra (Pré-aquecimento rápido).

Use a função de Aquecimento extra (pré-aquecimento rápido) para fazer com que o forno atinja a temperatura pretendida mais rapidamente.



O Aquecimento extra não pode ser selecionado nos modos de descongelação e limpeza/aquecimento por ventoinha eco. As definições do Aquecimento extra serão canceladas em caso de falha elétrica.

1. Toque na tecla depois de definir a temperatura, o modo de funcionamento, o tempo de cozedura e o final do tempo de cozedura.

» O símbolo aparecerá continuamente e o aquecimento extra (pré-aquecimento rápido) será ativado.

» O símbolo do Aquecimento extra desaparece logo que o forno atinge a temperatura desejada e o forno recomeça a funcionar na função em que estava antes da função de aquecimento extra.

2. Toque de novo na tecla para cancelar a função de aquecimento extra.

» O símbolo desaparece e o aquecimento extra (pré-aquecimento rápido) será ativado.

Desligar o forno elétrico

Prima a tecla para desligar o forno.

Ativar o bloqueio das teclas

Pode evitar a utilização do forno ativando a função de bloqueio das teclas.

1. Toque em até que o símbolo apareça no mostrador.

» "OFF" (Desligado) aparecerá no visor.

2. Toque na tecla para ativar o bloqueio de teclas.

» Uma vez ativado o bloqueio das teclas, "On"

(Ligado) aparece no visor e o símbolo de permanece aceso. Confirme, tocando em .



As teclas do forno não funcionam quando a função de bloqueio das teclas está ativada. O bloqueio das teclas não será cancelado em caso de falha elétrica.

Para desativar o bloqueio de teclas, toque em

1. Toque em até que o símbolo apareça no mostrador.

» "On" (Ligado) aparecerá no visor.

2. Desative o bloqueio de teclas premindo a tecla .

» Aparecerá "OFF (Desligado)" quando o bloqueio das teclas for desativado. Confirme, tocando em .



As teclas do forno não funcionam quando a função de bloqueio das teclas está ativada. As definições do bloqueio das teclas não serão canceladas em caso de falha elétrica.

Ajustar o relógio de alarme

Pode usar o temporizador do produto para qualquer aviso ou lembrete, para além do programa de cozedura.

O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto da cozedura. O temporizador fará um sinal audível no final do tempo definido.

1. Toque em até que o símbolo apareça no mostrador.



O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Defina a duração do alarme usando as teclas / .

» O símbolo permanecerá aceso e o tempo do alarme aparecerá no visor, uma vez definida a hora do alarme.

3. No fim do tempo do alarme, o símbolo começará a piscar e o sinal do alarme será ouvido.

Desligar o alarme

1. O sinal audível soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla.

» O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

CANCELAR o alarme;

1. Toque em até que o símbolo apareça no mostrador, para cancelar o alarme.

2. Mantenha premida a tecla até que apareça "00:00".



A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

Alterar a hora do dia

1. Toque na tecla a intervalos curtos até que o símbolo apareça no mostrador.

2. Toque nas teclas / para definir a hora.

3. Confirme a definição tocando no símbolo e espere 4 segundos sem tocar em qualquer tecla, para confirmar.



As definições de hora atuais são canceladas em caso de falha de energia. Precisarão de ser reajustadas. A hora atual não pode ser alterada quando alguma das funções do forno estiver em uso.

Ajustar o volume

- Enquanto o forno está em modo de espera, toque na tecla em curtos intervalos de tempo até que "VOL" apareça no mostrador.
- Pressione as teclas / para definir um dos tons L0, L1 ou L2.
- Pressione a tecla ou espere 4 segundos sem tocar em nenhuma tecla para confirmar a configuração

Ajuste da configuração da lâmpada Eco

- Enquanto o forno está em modo de espera, toque na tecla em curtos intervalos de tempo até que "LP" apareça no mostrador.

Tabela de tempos de cozedura



Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

- Pressione as teclas / para definir a opção On (ligado) ou ECO.
- Pressione a tecla ou espere 4 segundos sem tocar em nenhuma tecla para confirmar a configuração
- Quando ajustado para ON (ligado); enquanto a porta do forno está aberta no modo de espera e durante o funcionamento, a lâmpada fica ligada continuamente.
- Quando ajustado para ECO; enquanto a porta do forno está aberta no modo de espera e durante o funcionamento, a lâmpada é ligada e, em seguida, desligada após 15 segundos.

Se qualquer tecla for pressionada durante o funcionamento (excluindo as teclas e) a lâmpada é ligada e, em seguida, desligada após 15 segundos.

Cozer no forno e assar



A 1ª prateleira do forno é a **prateleira do fundo**.

Prato	Número do nível de cozedura		Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro*	Um nível		3	175	25 ... 30
Bolos na forma*	Um nível		2	180	40 ... 50
Bolos em papel vegetal*	Um nível		3	175	25 ... 30
	2 níveis		1 - 5	175	30 ... 40
	3 níveis		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Bolo folhado*	Um nível		3	200	5 ... 10
	2 níveis		1 - 5	175	20 ... 30
Bolachas*	Um nível		3	175	25 ... 30
	2 níveis		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 níveis		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Massa de pão*	Um nível		2	200	30 ... 40
	2 níveis		1 - 5	200	45 ... 55
	3 níveis		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pastelaria fina*	Um nível		2	200	25 ... 35
	2 níveis		1 - 5	200	35 ... 45
	3 níveis		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Massa com fermento*	Um nível		2	200	35 ... 45
	2 níveis		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanha*	Um nível		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Um nível		2	200 ... 220	15 ... 20
	Um nível		3	200	10 ... 15
Bife (inteiro)	Um nível		3	25 min. 250/máx.	100 ... 120

Rosbife					depois 180 ... 190
Perna de borrego (guisada)	Um nível		3	25 min. 250/máx., depois 190	70 ... 90
	Um nível		3	25 min. 250/máx., depois 190	60 ... 80
Frango assado	Um nível		2	15 min. 250/máx., depois 180 ... 190	55 ... 65
	Um nível		2	15 min. 250/máx., depois 180 ... 190	55 ... 65
Peru (5.5 kg)	Um nível		1	25 min. 250/máx., depois 180 ... 190	150 ... 210
	Um nível		1	25 min. 250/máx., depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um nível		3	200	20 ... 30
	Um nível		3	200	20 ... 30

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

* Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)



Não altere a temperatura da cozedura após a cozedura iniciar no modo 'Eco Fan Heating'
(Aquecimento por ventoinha Eco).



Não abra a porta durante a cozedura no modo 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco).

Prato	Número do tabuleiro (tepsi adeti)	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos em papel vegetal	Um tabuleiro	3	200	35 ... 40
Bolinhos	Um tabuleiro	3	200	30 ... 35
Massa de pão	Um tabuleiro	3	200	40 ... 45
Pastelaria fina	Um tabuleiro	3	200	40 ... 45

Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10 e reduza o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.
- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10 e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.



Cozinhe o pastel de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira mais baixa da próxima vez.

Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

Operar o grelhador



ATENÇÃO

Feche a porta do forno ao grelhar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Ligar o grelhador

- O primeiro modo de funcionamento aparece no mostrador depois de tocar no botão ① para abrir o forno.
- Toque em / para selecionar a função de grelhador pretendida.
- Se desejar alterar a temperatura que é recomendada para o modo de funcionamento,

- ative o campo da temperatura tocando no botão $^{\circ}\text{C}$.
- » O símbolo $^{\circ}\text{C}$ começa a piscar.
4. Defina a temperatura pretendida tocando nas teclas $\nearrow\searrow$.
 5. Confirme a definição de temperatura tocando na tecla $^{\circ}\text{C}$.
 6. Toque na tecla $\blacktriangleright \parallel$ para começar a grelhar se a temperatura e o modo de funcionamento forem adequados. O símbolo \blacktriangleright aparece no mostrador.
- » O seu forno começará prontamente a funcionar na função pretendida e aumentará a temperatura interna até à temperatura definida. Cada graduação do símbolo de temperatura interior acenderá à medida que a mesma atinge o nível definido. Os elementos de aquecimento adicionais e a posição recomendada do tabuleiro aparecem no mostrador de Função.

7. Pode terminar de grelhar tocando no botão $\blacktriangleright \parallel$ mais uma vez.

» O forno termina de grelhar e o símbolo \parallel aparece no mostrador.

Desligar o grelhador

1. Toque no botão ① durante, aproximadamente, 2 segundos para fechar o forno.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Nível de inserção	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	4...5	20...25 min. #
Frango fatiado	4...5	25...35 min.
Costeletas de borrego	4...5	20...25 min.
Rosbife	4...5	25...30 min. #
Costeletas de vitela	4...5	25...30 min. #
Torrada	4	1...2 min.

dependendo da espessura

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção.
Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.



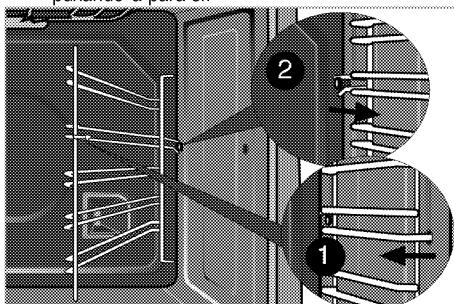
Não remova os botões/teclas de controlo para limpar o painel de controlo.
O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

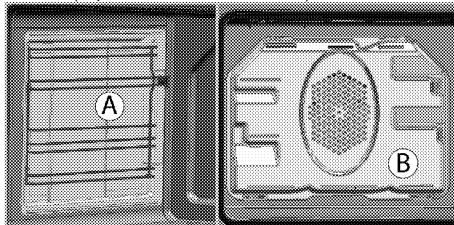
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais internas (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. As superfícies porosas das paredes catalíticas limpam-se automaticamente ao absorver e converter os salpicos de óleo (vapor e dióxido de carbono).

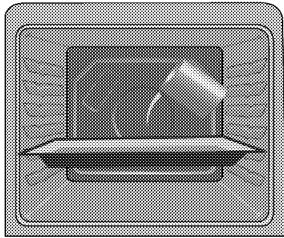


Limpeza a vapor fácil

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.
2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2^a prateleira do forno.



3. Selecione a função de limpeza fácil a vapor. A duração da limpeza irá aparecer no ecrã e não pode ser alterada. Pode definir a hora final para esta função de limpeza.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

Autolimpeza pirolítica



PERIGO:

As superfícies quentes causam queimaduras!
Não toque no produto durante a fase de auto-limpeza e mantenha as crianças afastadas.
Aguarde pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

O forno está equipado com autolimpeza pirolítica. O forno aquece até aprox. 430-480 °C e a sujidade existente é queimada até ficar em cinzas. Pode dar-se a formação de fumo intenso. Providencie uma boa ventilação. A pirólise deve ser usada aproximadamente a cada 10 utilizações do forno.

1. Remova todos os acessórios do forno. Em modelos com suporte lateral; não esqueça de retirar os suportes laterais.

Se o seu produto está equipado com um acessório piro-resistente (Resiliente a autolimpeza a altas temperaturas), não necessita de remover estes acessórios do forno.

2. Antes do ciclo de limpeza, remova as sujidades das superfícies exteriores e do interior do forno com um pano húmido.



Não limpe o vedante da porta.
O vedante de fibra de vidro é altamente sensível e pode estragar-se com facilidade.
Em caso de dano na junta de vedação da porta o forno, substitua-a por uma nova junto ao serviço de assistência autorizado.

3. "Pyrolysis" (Pirólise)  Seleccione a função pirolítica (auto-limpeza).

  É aconselhável utilizar a função de limpeza económica se o forno não se encontrar muito sujo. Se esta função for utilizada para muita sujidade, não haverá uma limpeza suficiente. Em tais casos, a função da pirólise  deve ser aplicada após o ciclo da limpeza económica  ter sido concluído. O tempo da autolimpeza aparece no visor. Esta duração não pode ser ajustada.

- O fim do ciclo de auto-limpeza pode ser ajustado.
4. Durante a auto-limpeza, a porta do forno não pode ser aberta e o símbolo de cadeado  aparece no visor da hora. Permanece bloqueada durante algum tempo após ter terminado a função de pirólise. Não force o bloqueio da porta com o manípulo até que o símbolo de bloqueio desapareça.
 5. Depois de um ciclo de limpeza, remova os depósitos de sujidade com água e vinagre.

Limpar a porta do forno

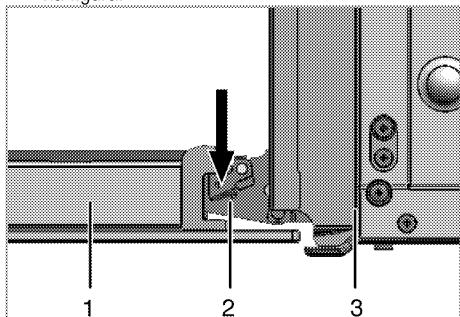
Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.



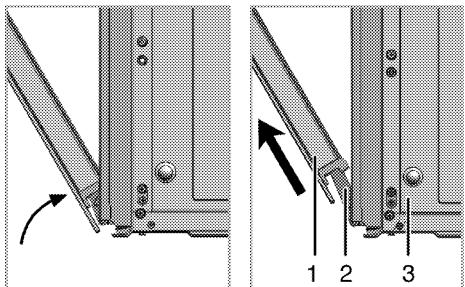
Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

Remover a porta do forno

1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



1 Porta frontal
2 Dobradiça
3 Forno



3. Desloque a porta frontal até ao meio.
4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.



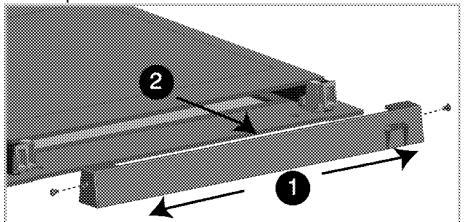
Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Remover o vidro interno da porta

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

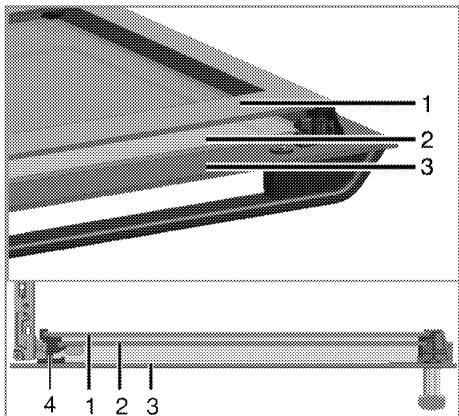
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

Abra a porta do forno.



Retire os parafusos nos lados da parte plástica (em direcção a 1).

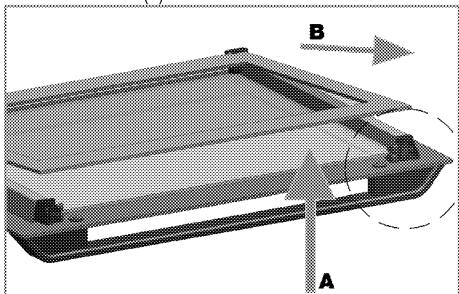
Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..



- 1 Painel de vidro mais interior
- 2 Painel de vidro interior
- 3 Painel de vidro mais exterior
- 4 Ranhura plástica do painel de vidro-Inferior

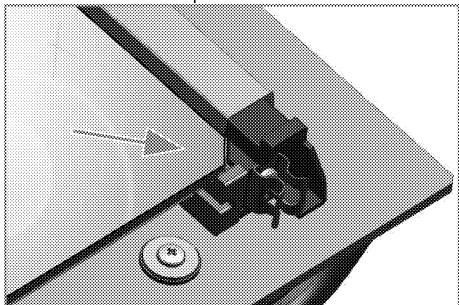
Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interior na direcção A e empurre-o na direcção B.

Repete o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2).



O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).

Como ilustrado na figura, coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica.



O painel de vidro interior (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interior (1). Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se que a parte pintada do painel fica voltada para o painel de vidro interior.

É importante assentar o canto inferior do painel de vidro interior dentro da ranhura de plástico inferior (5). Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um "clique". Adapte a parte plástica com a introdução dos parafusos nas ranhuras nos lados.

Substituir a lâmpada do forno



PERIGO:

Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico.

As superfícies quentes podem causar queimaduras!



A lâmpada do forno possui um bulbo especial que pode resistir até 300°C. Consulte *Especificações técnicas, página 11* para detalhes. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos agentes de assistência autorizada.



A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.



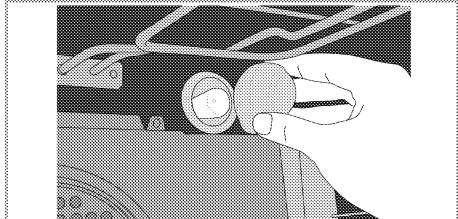
A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.



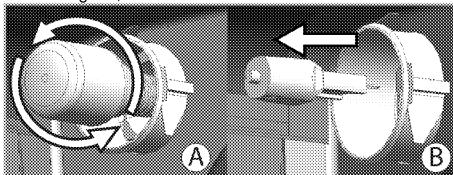
As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



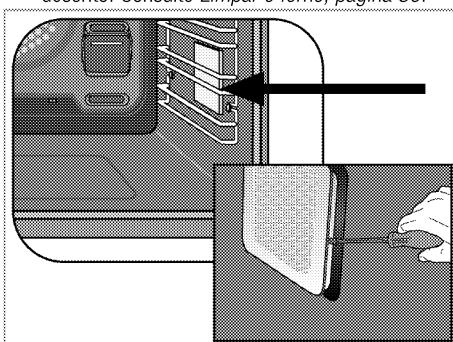
3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



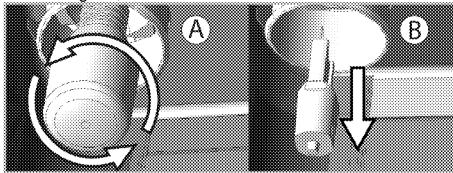
4. Instale a tampa de vidro.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada quadrada:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Remova as prateleiras de arame, conforme descrito. Consulte *Limpar o forno, página 30*.



3. Remova a tampa de vidro de protecção com uma chave de fendas.
4. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



5. Instale a tampa de vidro e depois as prateleiras de arame.

7 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

A luz do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

O forno não aquece.

- A Função e/ou Temperatura não estão definidas. >>> *Defina a função e a temperatura com a tecla/botão Função e/ou Temperatura.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

