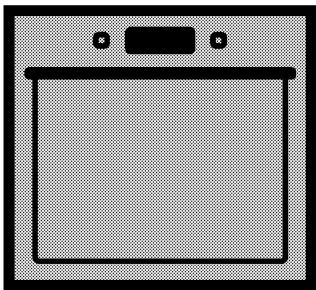


Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



BIM25300X

FI | SV | NO

285.4438.88/R.AF/26.09.2018/5-3

Lue ensin tämä käyttöopas!

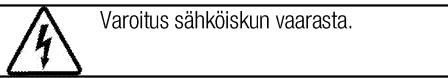
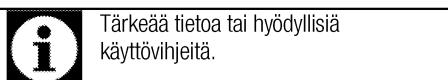
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Arçelik A.S.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sıtlıçe/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 varoitukset 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus.....	4
Tuoteturvallisuus.....	5
Käyttötarkoitus.....	7
Lasten turvallisuus	7
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.....	14
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 18

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta.....	18
Sähköuunin käyttäminen.....	18
Käyttötilat	19
Uunin kellon käyttäminen.....	20
Ruoanlaittoaikataulukko	22
Grillin käyttäminen.....	23
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	23

6 Kunnossapito ja huolto 24

Yleisiä tietoja.....	24
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	24
Uunin puhdistus	24
Uuninluukun irrottaminen.....	25
Luukun sisäläsin irrottaminen.....	25
Uunin lampun vaihtaminen.....	26

7 Vianetsintä 27

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

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

Yleinen turvallisuus

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

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuuttettu 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 kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

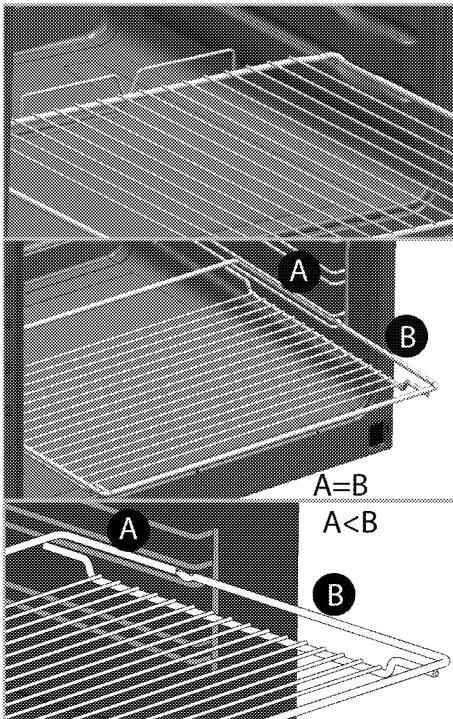
Sähköturvallisuus

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

- paikallisten säädöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
 - Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
 - Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta välttetään vaaratekijät.
 - Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erokuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
 - Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
 - älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon välillä äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurausena tulipalon.
 - Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.
- ### Tuoteturvallisuus
- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiaksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
 - Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos 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 syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
 - Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
 - Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen

kuumennuselementteihin koskemista on välttäävä.

- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä 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.) Rililan ja pellin asettaminen oikein rililäkannattimiin On tärkeää asettaa rililä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta rililä 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 kahvan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäävä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, rililätaaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmityyn 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.

- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

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.
- Pakausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieiden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elekrooniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elekrooniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysmerkki.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäväksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilta kotitalousjätteen mukana sen käytöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elekrooniikkaromun

kierrätyspisteesseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteensä sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

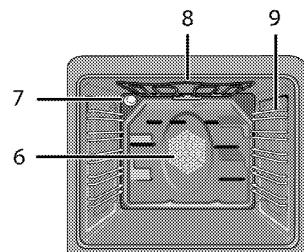
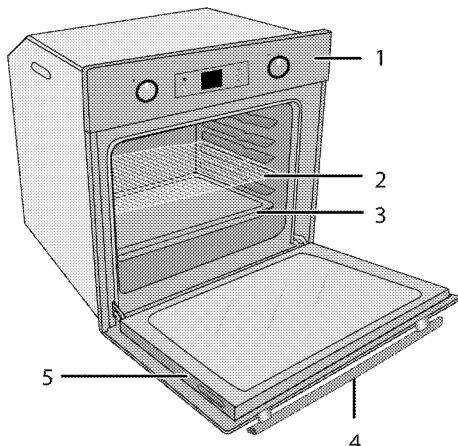
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elekrooniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakausmateriaalin hävittäminen

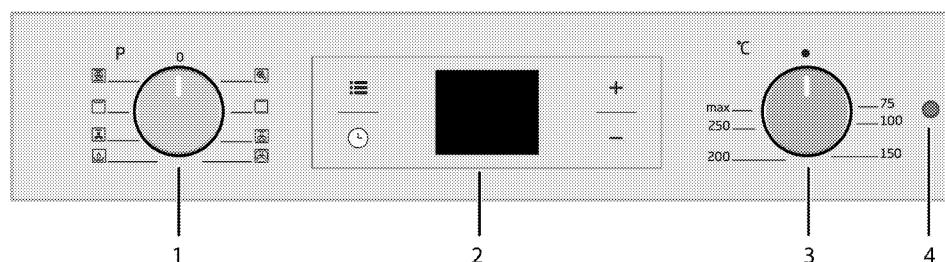
- Pakausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakausmateriaalit on valmistettu kierrätetävästä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätsjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



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

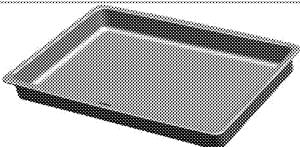
Pakkauksen sisältö



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

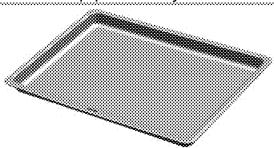
1. **Käyttöopas**
2. **Syvä uunipelti**

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



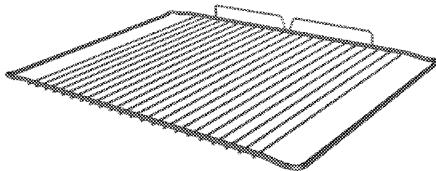
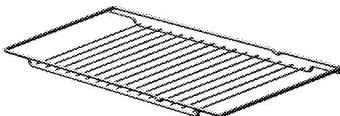
3. **Kakkupelti**

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



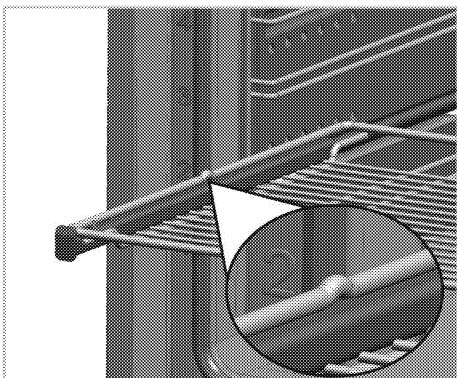
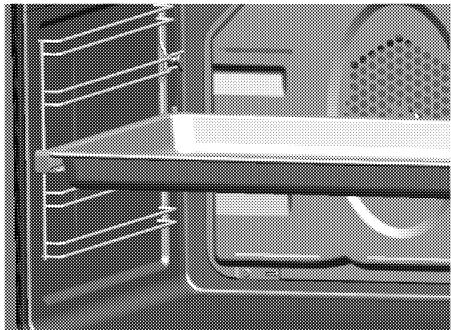
4. **Ritiläteline**

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



5. **Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin**
(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 ~ 50/60 Hz
Kokonaisvirrankulutus	2.5 kW
Sulake	16 A
Kaapeliteyppi/poikkileikkaus	minH05W-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	Monitoimiuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

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

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

** Katso Asennus, sivu 12.



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



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



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

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 takuan raukeamisen.

 Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

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

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

Ennen asennusta

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

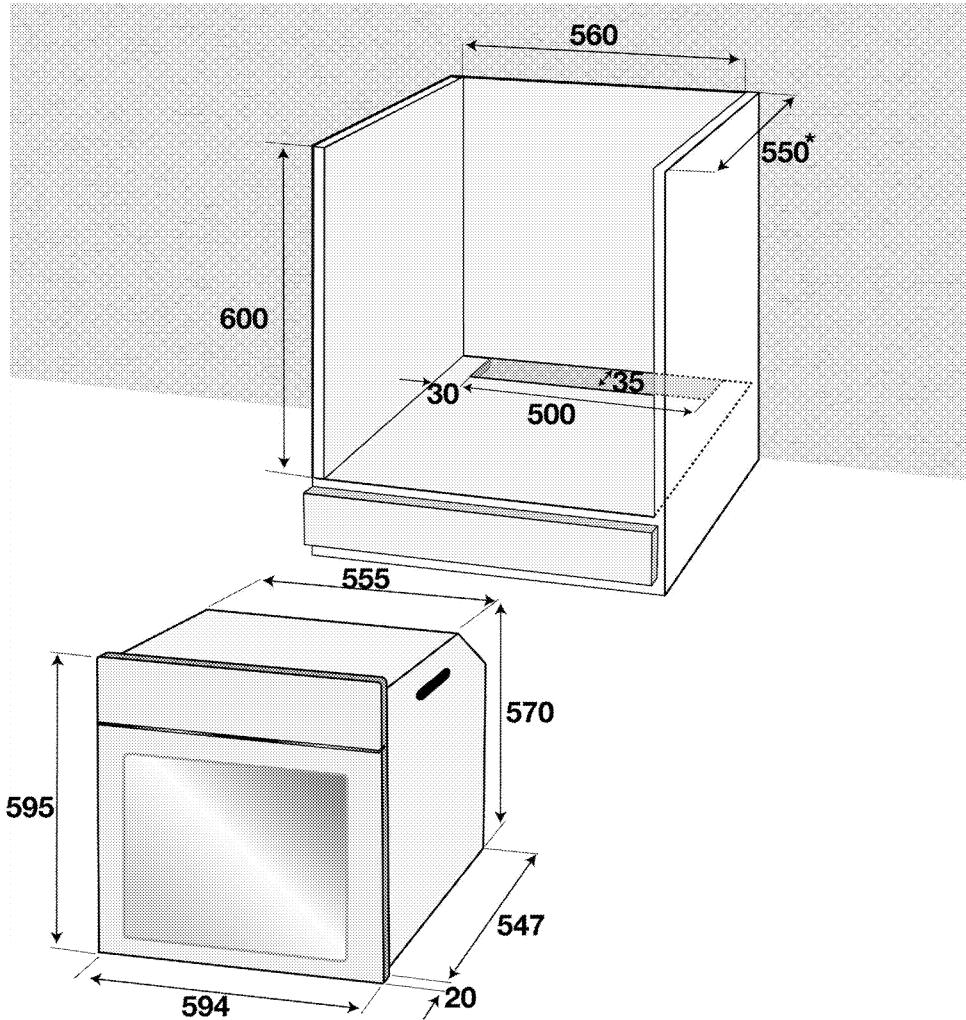
seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvoit millimetreinä).

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

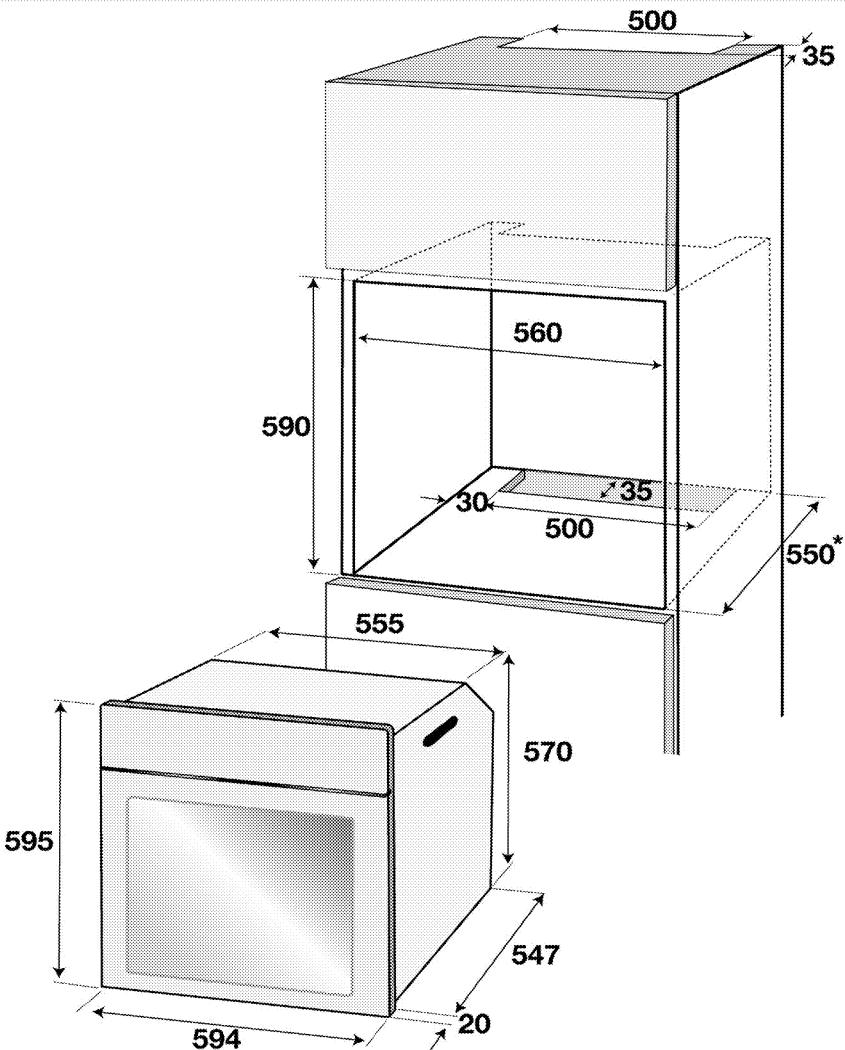
 Älä asenna liettä jäääkaapin tai pakastimen vierrein. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.

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

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



* min



* min

Asennus ja liittäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliittäntä

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 ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohdot ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevää sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitintöiden 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

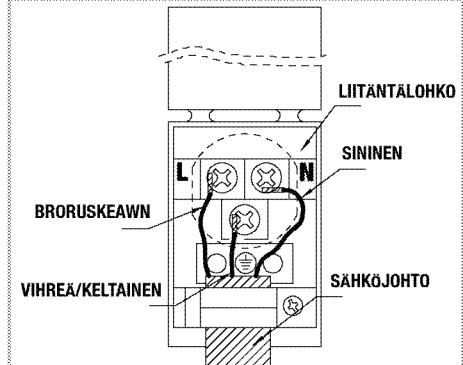


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudataa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasin rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

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

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:

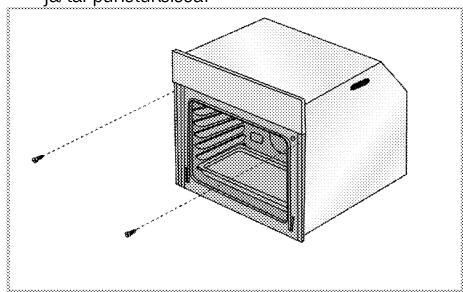


2. Liitä yksivaiheliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- 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)

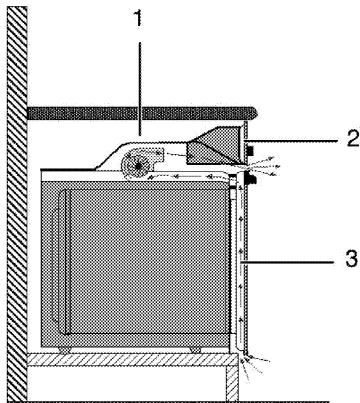
Laitteen asennus

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Laitteet, joissa on jäähdytystuuletin (Sitä ei vältämättä löydy tuotteestasi.)



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



Jäädytin pysyy käynnissä vielä 20-30

minuuttia, kun uuni on sammutettu.
Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdytystuuletin kykkeytyy pois päältä kypsenysajan 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 riltilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämäisiin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

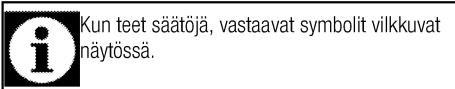
Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää 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 grillirilillällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuurua.
- Voit säästää energiota kytkeyällä uunin pois pääältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

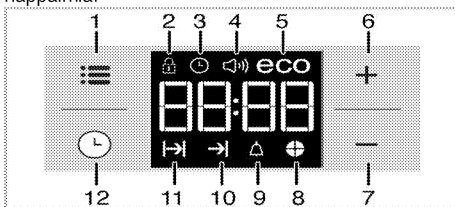
Aika-asetus



Paina **+**/**-**-näppäimiä asettaaksesi kellonajan, kun uuni on kytketty päälle ensimmäistä kertaa.



Vahvista asetus koskettamalla -symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



- 1 Säätönpäin
- 2 Näppäinluikon symboli
- 3 Kellosymboli
- 4 Hälytyksen voimakkuuden kuvake (Sitä ei vältämättä löydy tuotteestasi.)
- 5 Säästötilan kuvake
- 6 Plus-näppäin
- 7 Miinus-näppäin
- 8 Aikasiivun kuvake
- 9 Hälytysymboli
- 10 Paistoajan päättymisen symboli
- 11 Paistoajan symboli
- 12 Ohjelmanäppäin



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



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

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



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

- 1 Poista kaikki 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 unikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuni

- 1 Ota kaikki leivotapellit ja grilliriltilät pois uunistaa.
- 2 Sulje uunin luukku.
- 3 Valitse staattinen asento.
- 4 Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköunin käyttäminen*, sivu 18.
- 5 Käytä uunia noin 30 minuuttia.
- 6 Sammuta uuni, katso *Sähköunin käyttäminen*, sivu 18

Grilliuuni

- 1 Ota kaikki leivotapellit ja grilliriltilät pois uunistaa.
- 2 Sulje uunin luukku.
- 3 Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen*, sivu 23.
- 4 Käytä uunia noin 30 minuuttia.
- 5 Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen*, sivu 23



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

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

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



VAARA:

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

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

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikoniuuvia.
- Käytä ritiilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uuniuova keskelle ritiilää.
- Valitse oikea hyllysjainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysjaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

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

Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava ritiilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritiilällä, aseta uunipelti alempalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipelin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.

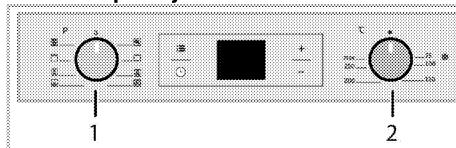


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Toimintovalitsin

2 Termostaattivalitsin

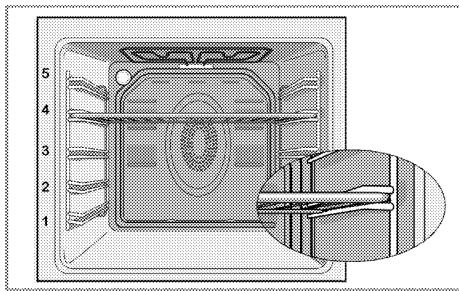
1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.
2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmitykseen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) - asentoon.

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

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää ritiléen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillauustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö



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

Alakuumennus



Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzaalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen. Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöillä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaan ilmaan jaetaan tuulettimella nopeasti ja sisäiseksi koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilta, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasolla. Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

"3D"-toiminto



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

Täysi grilli



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

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

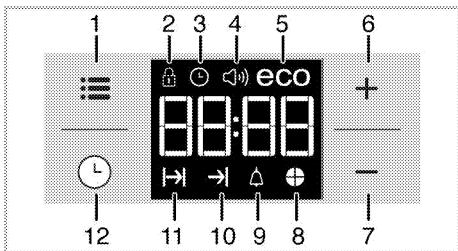
Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



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

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

Uunin kellon käyttäminen



- 1 Säätönäppäin
- 2 Näppäinlukon symboli
- 3 Kellosymboli
- 4 Hälytyksen voimakkuuden kuvake (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)
- 5 Säästötilan kuvake
- 6 Plus-näppäin
- 7 Miinus-näppäin
- 8 Aikasiivun kuvake
- 9 Hälytysymboli
- 10 Paistoaajan päättymisen symboli
- 11 Paistoajan symboli
- 12 Ohjelmanäppäin

	Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruuetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.
	Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä. Joudut odottamaan hetken, ennen kuin asetukset tulevat voimaan.
	Jos ruoanlaittoasetusta ei ole tehty, päivää ja aikaa ei voi asettaa.

Ruoanlaitto asettamalla ruoanlaittoaika:

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

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika $+$ / $-$ -näppäimillä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli ja aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan.

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella. Ruoanlaitto käynnisty.

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

Ruoanlaittoajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi:

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

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika $+$ / $-$ -näppäimillä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli näkyvässä koko ajan.
4. Kosketa \odot -näppäintä, kunnes \rightarrow -symboli tulee näkyviin merkitsemään ruoanlaittoajan päättymistä.
5. Aseta ruoanlaittoajan päättymisaika painamalla $+$ / $-$ -näppäimiä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, \rightarrow -symboli ja \rightarrow -symboli sekä aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan.

Kun ruoanlaitto alkaa, \rightarrow -symboli häviää näkyvistä.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella. Ruoanlaitto käynnisty.

» **Uunin ajastin laskee automaattisesti aloitusajan päättymisellä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi kypsennysajan päättymisen perusteella.**

Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaitton aloitusaja alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka.

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

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



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

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
» "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.
2. Aktivoi näppäinlukko painamalla -näppäintä.
» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa.



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

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
» "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.
2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla -näppäintä.
» "OFF" (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteesta ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Kellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tietyn aikaan. Ajastin antaa äänimerkin asetetun ajan lopussa.

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



Maksimi hälytsaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto / -näppäimillä.



Toimintopainikkeiden hälytsäälle, kellonajalle, näytön kirkkaudella ja lämpötilapainikkeille, tulee olla 0 (OFF) -asennossa.

- » -symboli palaa ja hälytsaika näkyy näytöllä, kun hälytsaika on asetettu.
- 3. Hälytsajan lopussa -symboli alkaa vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

Hälytyksen sammattaminen

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

Hälytyksen peruuttaminen

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



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

Hälytsäänen muuttaminen

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

Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

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

Virransäätötila

Voit säästää virtaa virransäätötilalla asettamalla uunin ruoanlaittoajan.

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

Virransäätötilan asettaminen

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

Virransäätötilan poistaminen käytöstä

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

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

Ruoanlaittoaikataulukko



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

- Kosketa -näppäintä, kunnes näkyviin tulee d-01, d-02 tai d-03 näytön kirkkautta vastaamaan.
- Aseta haluttu kirkkaus -näppäimillä.
 » Asettamasi aika on aktiivinen lyhen aikaa.

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
Kakkua vuoassa*	Yksi taso		2	180	40 ... 50
Kakut paperiyuocessa*	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
Taikinaliivonnainen*	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
Pitvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30
	Yksi taso		3	200	20 ... 30

Kun laitat ruoakaa kahdella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipeiti ylätasolle ja leivinpeiti alatasolle.

* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

(**) Esilämmitystä vaativat kypsennysprosessit: esilämmittää uunia prosessin alussa, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan.

Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nostaa lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.

- Jos kakkio on liian tumma pinnalta aseta se alempalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakkio on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnaisten on liian kuiva, nosta 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 päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



Paista leivonnaisen 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 säilyttävät ruokalajin nesteet.

- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapanaan ja aseta uuniin.

Grillin käyttäminen



VAROITUS

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

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

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi sytytyä tuleen.

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Ritilääsentö	Suositeltu lämpötila (°C)	Grillausaika (noin)
Kale	4..5	250/max	20..25 min. *
Viipaloitu broileri	4..5	250/max	25..35 min.
Lampaankyljykset	4..5	250/max	20..25 min.
Paahtopasti	4..5	250/max	25..30 min. #
Vasikankylykset	4..5	250/max	25..30 min. #
Paahtoleipä *	4	250/max	1..3 min.

* riippuen paksuudesta

* Esilämmitys 5 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liitetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitätään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä hoppoa tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmää 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 terävä esineitä.



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

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyhi ne kuivaksi.



Jos tuotteessa on säätönpupeja/valitsimia, älä poista säätönpupeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.

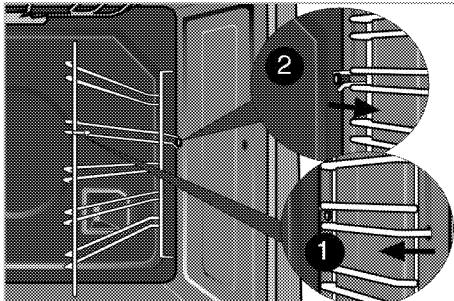
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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

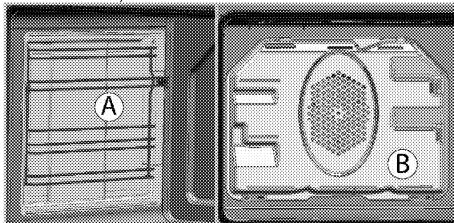
- Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- Irrota sivuteline kokonaan



Katalyytiset seinät

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

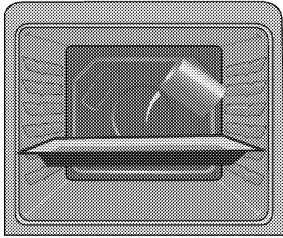
Tuotteesi sisemmat sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päälystetty katalyytissellä emallilla. Katalyytiset seinämät ovat kevennättävöisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyytisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseiseen imemällä rasvan ja muuntamalla sen polttettavaksi (höyryksi ja hiiliidioksidiksi).



Helppo höyrypuhdistus

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

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



3. Aseta uuni helppo höyrypuhdistus ja kuumenna 100 °C lämmössä 25 minuutin ajan.
4. Avaa luukku ja pyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

Uuninluukun puhdistaminen

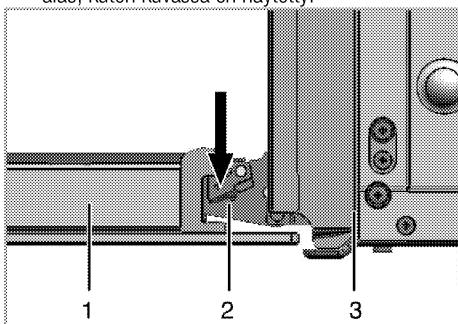
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



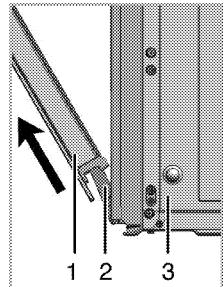
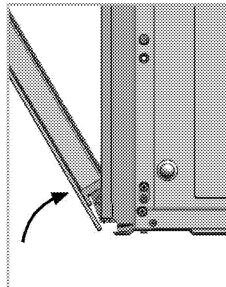
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

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.



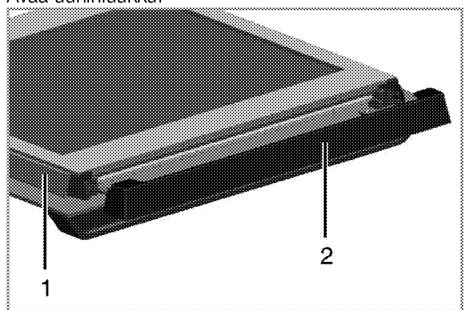
Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

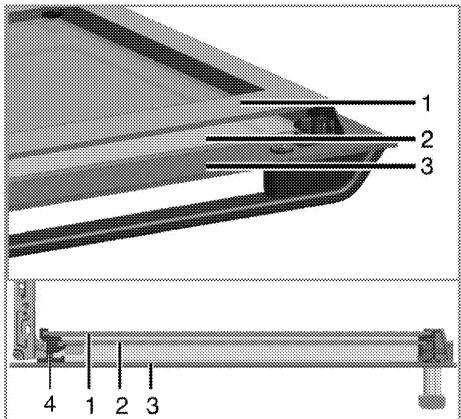
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Avaa uuninluukku.



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



1 Sisin lasipaneeli

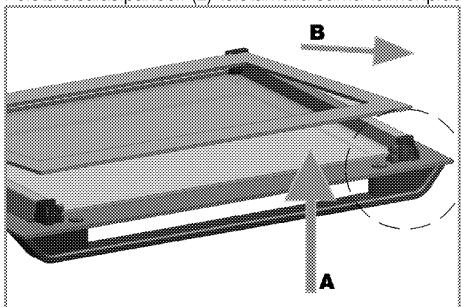
2 Sisälasipaneeli

3 Ulkolasipaneeli

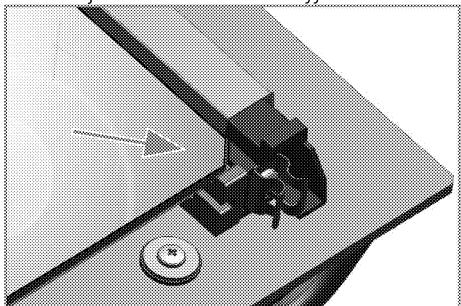
4 Muovinen lasipaneelirakko-Ala

Kuten kuvassa, nostaa sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan A ja vedä se ulos suunnassa B.

Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.



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

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

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



Uunin lampu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 11*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuista huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



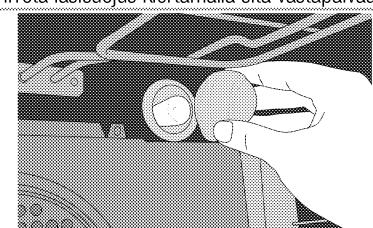
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



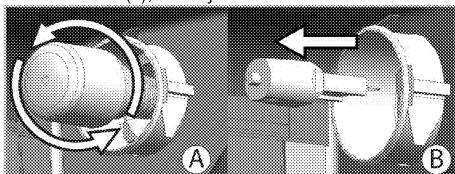
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää äärioloisuhdeita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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



4. Aseta lasisuojuks takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitintä.*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

- Unia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. >>> *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Ajastimella varustetuissa malleissa ajastinta ei ole säädetty. >>> *Säädä aika.*
(mikroaaltounilla varustetuissa laitteissa ajastin ohjaa vain mikroaaltounia.)
- Virta on katkenut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

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

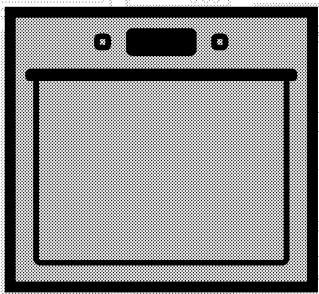
- Aiemmin on tapahtunut sähkökatkos. >>> *Säädä aika / Sammuta laite ja kytke se takaisin päälle.*



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

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



SV

beko

Läs denna bruksanvisning först!

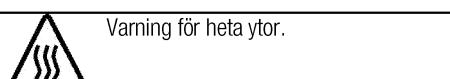
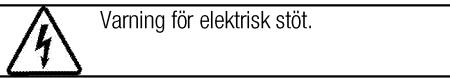
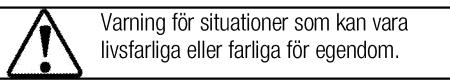
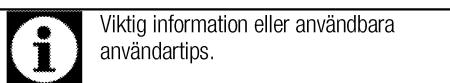
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmoderna teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtidens referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	4
Produktsäkerhet	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet.....	7
Affallshantering av den uttjärta produkten	7
Affallshantering av emballage.....	7

2 Allmän Information

Översikt.....	8
Förpackningens innehåll.....	9
Tekniska specifikationer	10

3 Installation

Före installationen.....	11
Installation och anslutning	13
Framtida transport	15

4 Förberedelser

Tips för att spara energi	16
Initial användning.....	16

Tidsinställning.....	16
Den första rengöringen av produkten.....	16
Initial uppvärmning.....	16

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning	17
Så här använder du den elektriska ugnen	17
Användningslägen.....	18
Använda ugnsklockan.....	19
Tabell över tillagningstider	21
Så här förbereder du grillen	22
Tabell för tillagningstider för grillning	22

6 Underhåll och rengöring

Allmän information	23
Rengöra kontrollpanelen	23
Rengöra ugnen	23
Ta bort ugnsluckan.....	24
Ta bort luckans innerglas.....	24
Byta ugnslampan	25

7 Felsökning

.....	26
-------	----

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.
Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

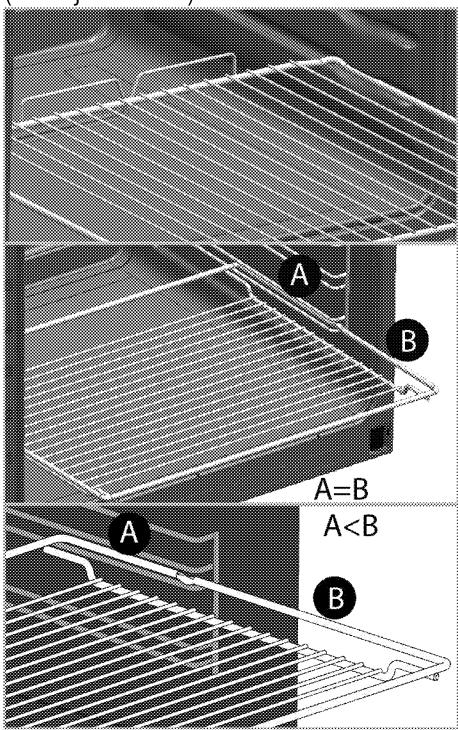
Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!

- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fräckopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnslackan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vridrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedslatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vridrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värmt inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placer inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnslackans glas, eftersom de kan

- repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
 - Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
 - (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna
Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).
- 
- Använd inte produkten om glaset på ugnslackan är borttaget eller sprucket.
 - Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
 - Använd alltid värmetyliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
 - Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens varmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbets temperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.
 - VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
 - Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Brandskyddsåtgärder;**
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
 - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.

- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillåtligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära

produkten när den används och de får inte leka med produkten.

- Placer inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ugen kan välna eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

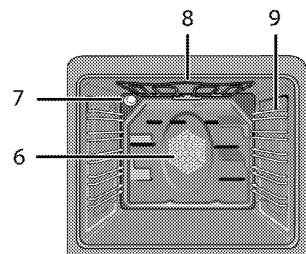
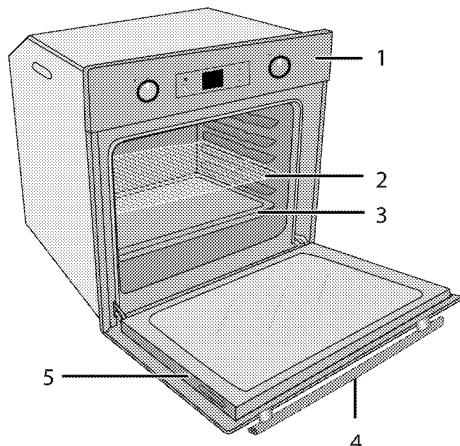
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

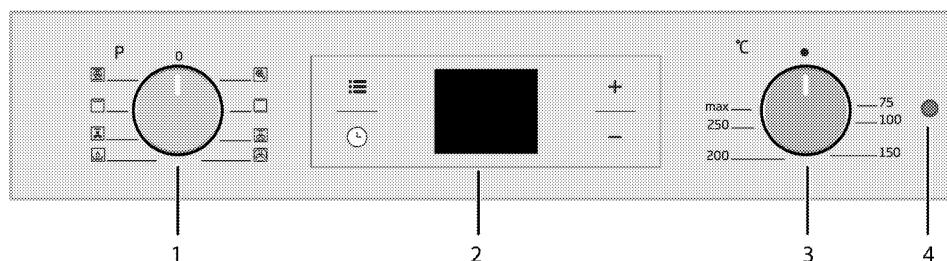
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utan räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Trådhylla | 7 | Lampa |
| 3 | Tråg | 8 | Övre värmeelement |
| 4 | Handtag | 9 | Hylldpositioner |
| 5 | Lucka | | |



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Funktionsreglage |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Termostatreglage |
| 4 | Termostatlampa |

Förpackningens innehåll

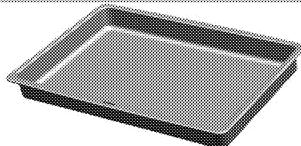


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

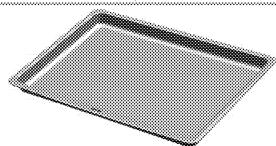
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samlar upp fett vid grillning.



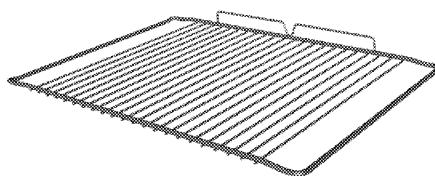
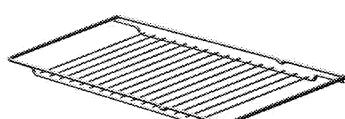
3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Ugnsgaller

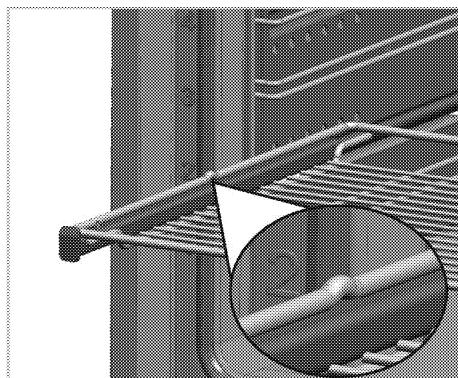
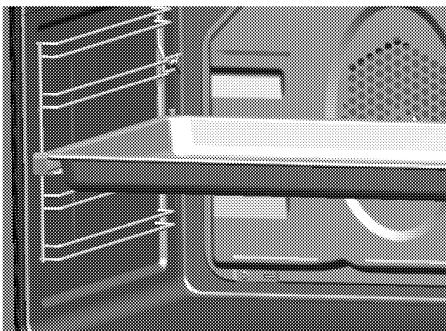
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytlirkande kårl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.

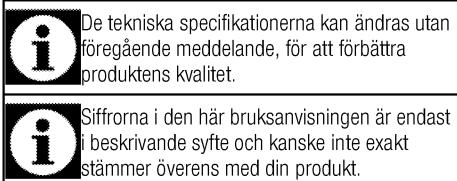


Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total energiförbrukning	2.5 kW
Säkring	16 A
Kabeltyp/sektion	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Yttre mätt (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmätt (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns). Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

** Se. *Installation, sidan 11.*



3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras.
Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



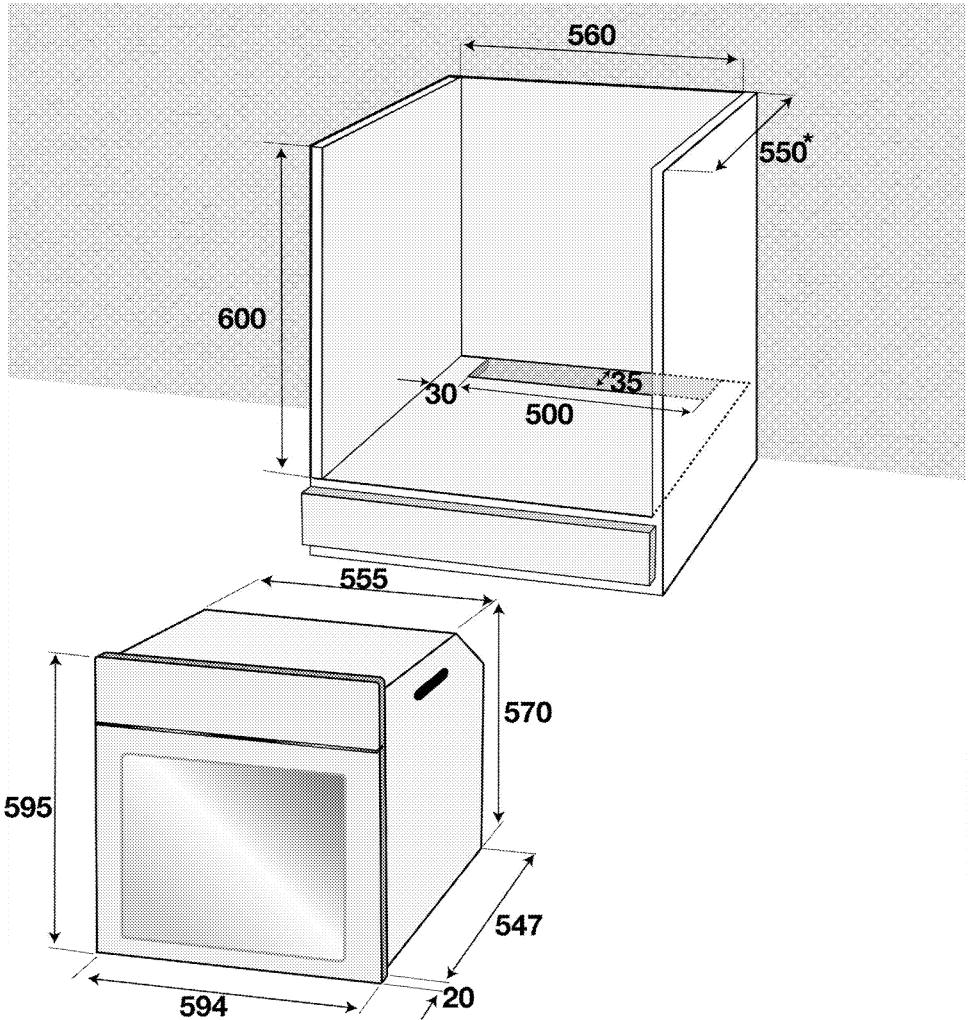
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.

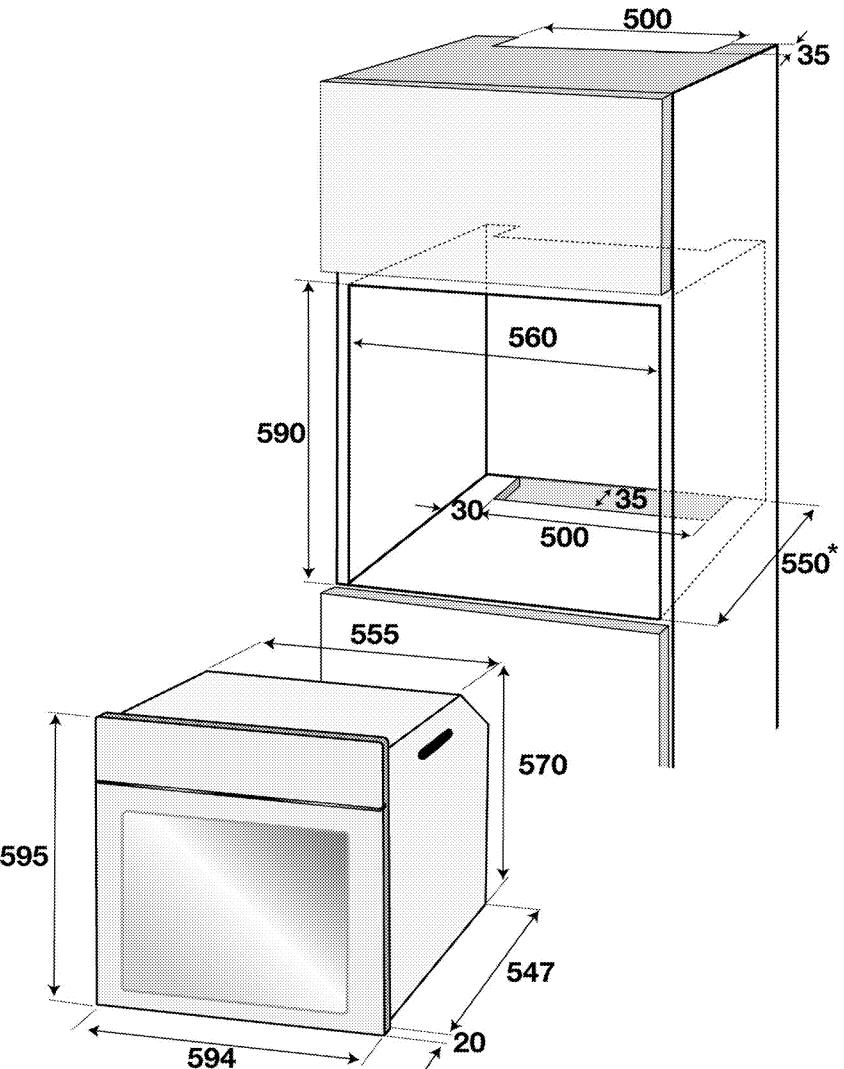


Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat produkten.

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste





* min.

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som

uppstår på grund av att produkten har använts utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



FARA:

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod startar efter en korrekt installation.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförs av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.

En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömsladdens data måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

**FARA:**

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.

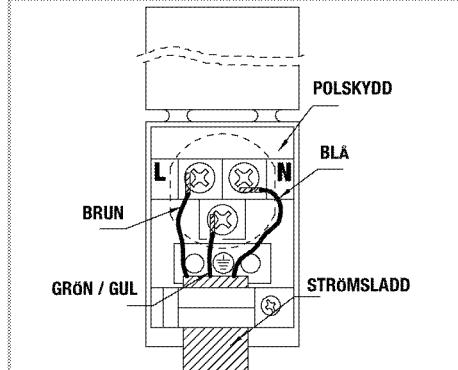
Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförserjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

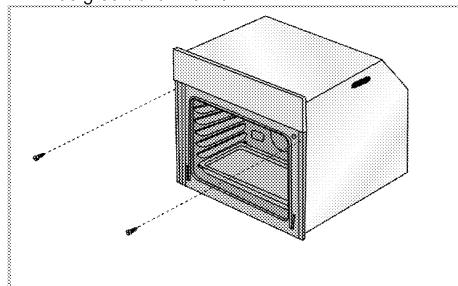
Om en kabel medföljer produkten:

2. För enfasanslutning, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun/Svart kabel = L (fas)
 - Blå/grå kabel = N (Neutral)
 - Grön/gul kabel = (E) (jord)
- » eller
- Grå/Svart kabel = L (fas)
 - Blå/Brun kabel = N (Neutral)
 - Grön/gul kabel = (E) (jord)

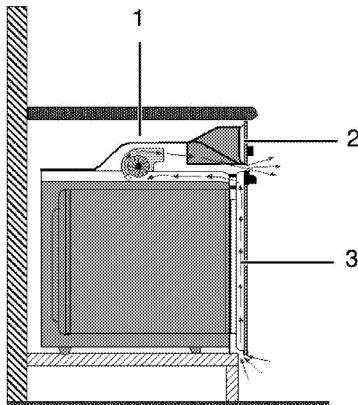
Installera produkten

1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kyler både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagts av.
Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelpälast eller tjock kartong, och tejpia ordentligt.
- För att förhindra att gallret och plåten mot ugnen skadar ugnslackan ska du placera en bit kartong på insidan av ugnslackan som ligger mot gallret. Tejpia ugnslackan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugns gallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningsperioden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Tidsinställning



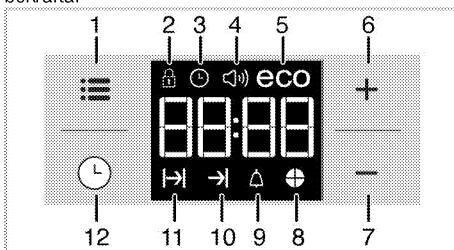
Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blänka.

Tryck på **+/-** för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen är spänningssatt för första gången.



För pekkontrollmodeller, tryck på **---** först och använd sedan **+/-** för att ställa in tiden på dagen.

Bekräfта inställningen genom att röra vid **○** symbolen värta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



- Justeringsknapp
- Symbol för knapplös
- Klocksymbol
- Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- Ekoläges symbol
- Plusknapp
- Minusknap
- Tids pajsymbol
- Alarmsymbol
- Tillagningsperioden slut
- Symbol för tillagningsperiod
- Programknapp



Om den första tiden inte är inställt, kommer klockan löpa från och med **12:00** och **🕒** symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värmt upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På den här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetyliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

- Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
- Stäng ugnsluckan.
- Välj positionen Fast.
- Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 17*.
- Kör ugnen i cirka 30 minuter.
- Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 17*

Grillugn

- Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
- Stäng ugnsluckan.
- Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 22*.
- Kör ugnen i cirka 30 minuter.
- Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 22*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta bränna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetyliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstörlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ungen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

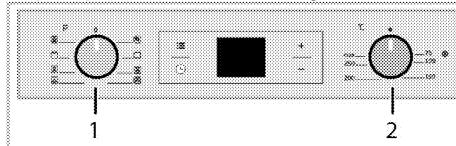
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

Välj temperatur och användarläge



1 Funktionsreglage

2 Termostatreglage

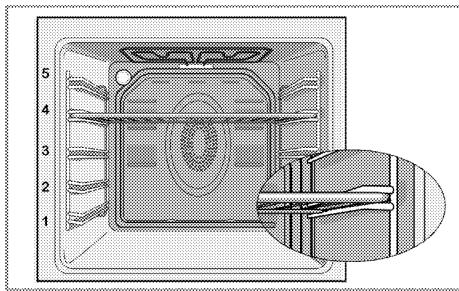
- Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
- Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur. » Ugnen värmes upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärming förblir temperaturlampen på.

Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Fläktvärme



Varmluft, som värmes av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämmt i ugnen tack vare fläkt.

Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.



Fläkt som stöder under-/örvärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

"3D"-funktion



Över- och undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) är på. Maten tillagas jämt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

Full grill



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

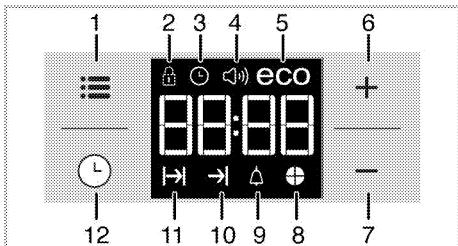
Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in önskad temperatur.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knappplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

	Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömbrott. Du måste omprogramadera ugnen.
	När man gör en inställning, vilken som helst, kommer relaterade symboler att blinka på displayen. Du måste värta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.
	Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med / knapparna.

- » När tillagningstiden är inställt visas symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt.
- 4. Placer skålén i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.
- » Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelsymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på tills symbolen visas på displayen för tillagningstid.
- » När tillagningstiden är inställt, visas symbolen på displayen kontinuerligt.
4. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
5. Tryck på / för att ställa in slutet på tillagningstiden.

- » När tillagningstiden är inställt, visas symbolen plus symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner symbolen.

6. Placer skålén i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

- » **Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värmes upp till inställt temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.**

- » Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelsymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

7. När tillagningen är klar, visas "End" på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.



Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till "0" läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Tryck på /knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
» När knapplåset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och symbolen fortsätter vara tänd.



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömbrott.

För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på tills symbolen visas på displayen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på -knappen.
» "OFF (AV)" visas efter att knapplåset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in alarmtiden genom att använda / knapparna.
» symbolen fortsätter vara tänd och alarmtiden visas på skärmen när alarmtiden är inställt.



Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

- » symbolen fortsätter vara tänd och alarmtiden visas på skärmen när alarmtiden är inställt.
3. I slutet av alarmtiden börjar symbolen att blinna och larmsignalen hörs.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larinet.
 - » Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.
- Avbryta larinet;**
1. Tryck och håll in -knappen tills "00:00" visas.
 2. Tryck och håll in -knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningsstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra larntonen

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in önskad larnton med / knapparna.
3. Tonen du har ställt in att aktiveras på kort tid.
» Den valda larntonen visas som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayen.

Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med / knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Ekonomiläge

Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningsstiden i ugnen.

Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom att stänga av värmarna före slutet av tillagningsstiden.

Inställning av ekonomiläget

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid -knappen.
» När knapplåset är aktiverat, visas "On" på displayen och miljösymbolen förblir tänd.

Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på symbolen tills symbolen visas på displayen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid -knappen.
» "Off" visas när knapplåset avaktiveras.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Rör vid tills d-01 eller d-02 eller d-03 visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp / knapparna.
» Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Tabell över tillagningstider



Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	175	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplatspapper*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteck (helt)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placeras du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

(**) För tillagningsprocesser som kräver förvärmning, förvärm ugnen i början av processen tills den når den inställda temperaturen.

Tips för bakning av bakverk i former

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden.

- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10° och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att gräddha ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.

- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förköka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

- Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
- Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
- Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
» Temperaturlampen tänds.

Stänga av grillen

- Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. *
Skivad kyckling	4...5	250/max	25...35 min.
Lamimkotletter	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	4	250/max	1...3 min.

* beroende på tjocklek

Förvarm i fem minuter

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämma mellanrum.



FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.
Du kan få en elektrisk stöt!



FARA:

Låt produkten svalna före rengöring.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.
Använd inte aggressiva rengöringsmedel,
skurpulver-/mjölk eller några vassa föremål
under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra
apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.



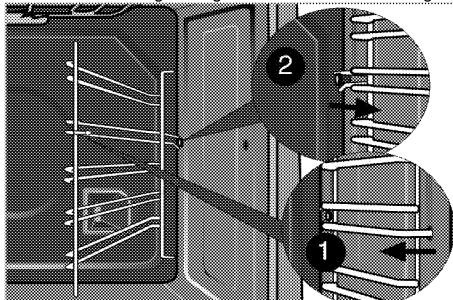
Om produkten är utrustad med knappar/vred
ska du inte ta bort kontrollknapparna när du
rengör kontrollpanelen.
Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

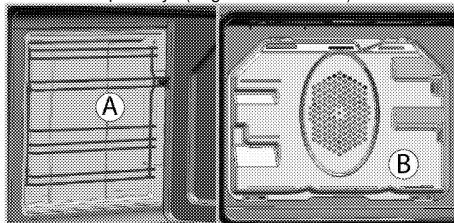
- Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
- Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

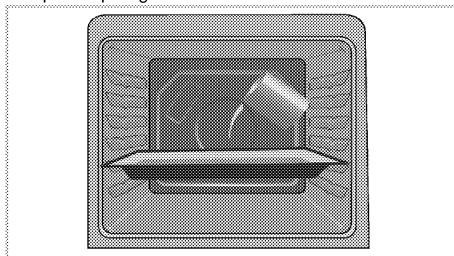
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilt olja (ånga och koldioxid).



Enkel ångrengöring

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

- Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
- Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



- Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
- Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
- Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

Rengör ugnsluckan

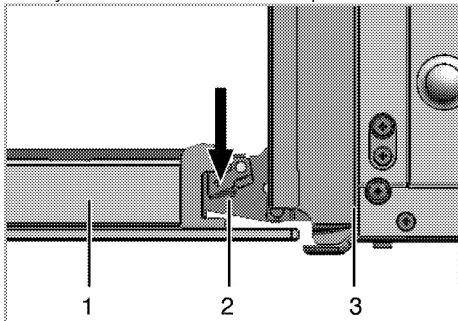
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



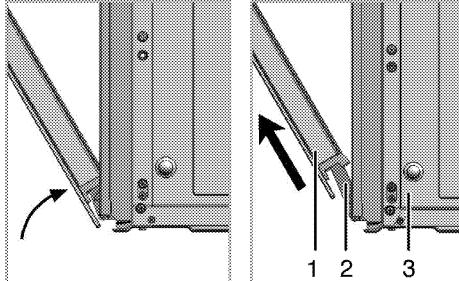
Använd inte några hårdare rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort ugnsluckan

- Öppna den främre luckan (1).
- Öppna klämmorna i gångjärnshusen (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



1 Främre lucka
2 Gångjärn
3 Ugn



- För den främre luckan halvvägs ned.
- Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

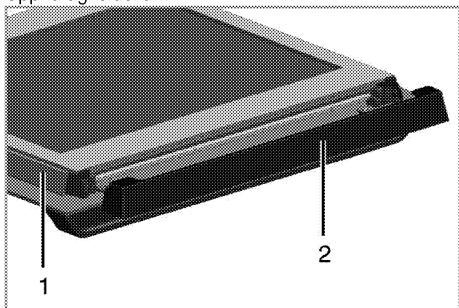
i Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gängjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

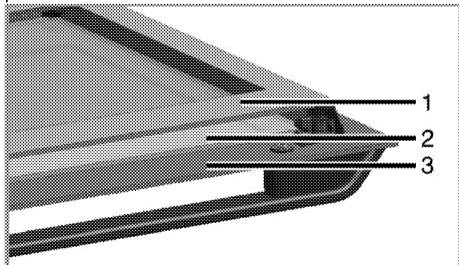
Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



1 Ram
2 Plastdel

Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



1 Innersta glaspanelen

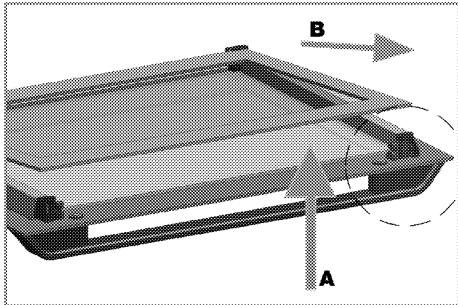
2 Inre glaspanelen

3 Yttersta glaspanelen

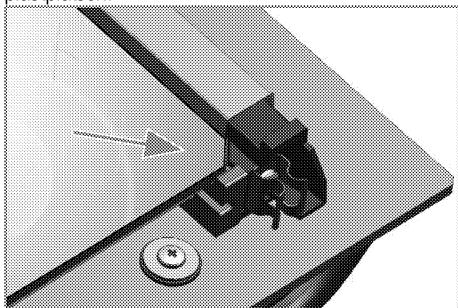
4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning A och dra den ut i riktning B.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänt mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen.

Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från eln och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!

i Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 10*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

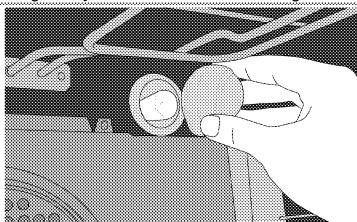
i Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

i Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.

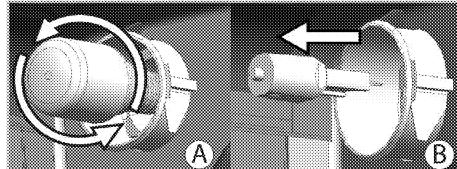
i Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från eln.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrinda som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



4. Montera glasplattan på nytt.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värmes upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringen är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen varms inte upp.

- Är kanske inte inställt på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. >>> *Ändra tiden.*
(På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

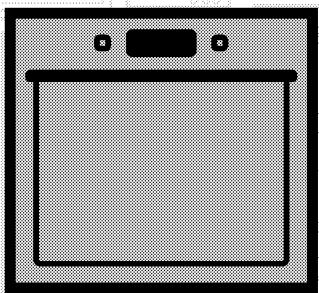
- Ett strömbrott har ägt rum. >>> *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

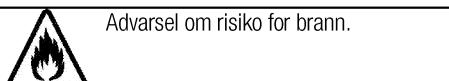
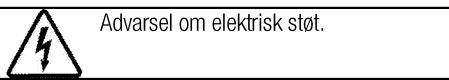
Kjære kunde,

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 manuelen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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



INNHOLDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	Første gangs bruk	17
Generell sikkerhet.....	4	Tidsinnstilling.....	17
Elektrisk sikkerhet.....	4	Første rengjøring av produktet.....	17
Produktsikkerhet.....	5	Første oppvarming	17
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	14		
Framtidig transport	16		
4 Forberedelser	17		
Tips for energisparing	17		
5 Slik bruker du ovnen	18		
Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	18		
Slik bruker du den elektriske ovnen	18		
Driftsmoduser	19		
Bruke ovnsklokken	20		
Tidstabell for matlaging	22		
Slik bruker du grillen	23		
Tidstabell for grilling	23		
6 Vedlikehold og stell	24		
Generell informasjon	24		
Rengjøring av kontrollpanel.....	24		
Rengjøre ovnen	24		
Fjerne ovnsdøren	25		
Fjerne dørens indre glass.....	25		
Utskifting av ovnspæren.....	26		
7 Feilsøking	27		

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 funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

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

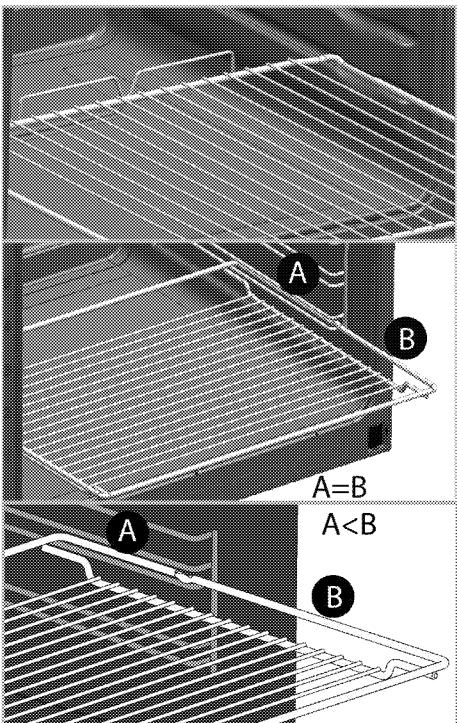
autoriserte og kvalifiserte personer.

- 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/glassen kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan 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, hanske 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.
 - For å unngå overoppheeting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at stopselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteleddning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

- 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 avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av 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:

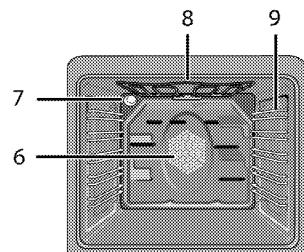
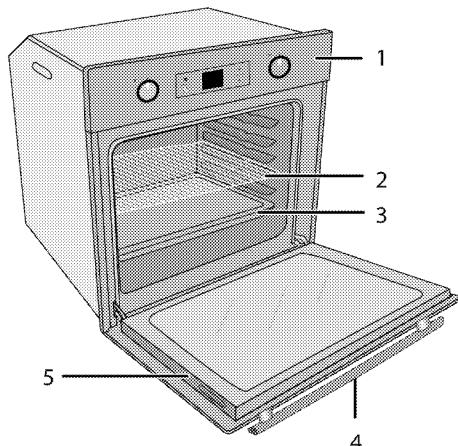
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

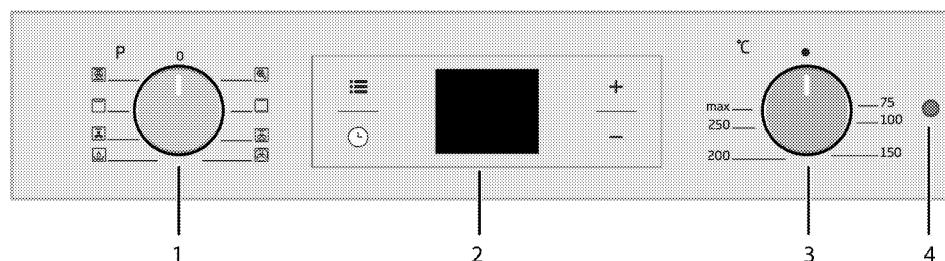
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted tilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem 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 | Funksjonsvelger |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Termostatbryter |
| 4 | Termostatlampe |

Innholdet i pakken

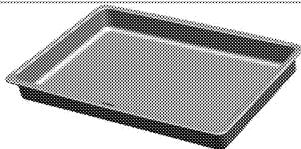


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

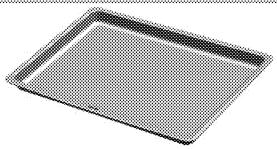
2. Dypt brett

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



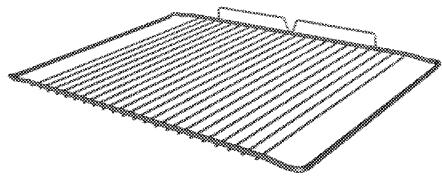
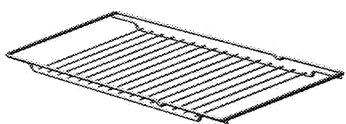
3. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Stekerist

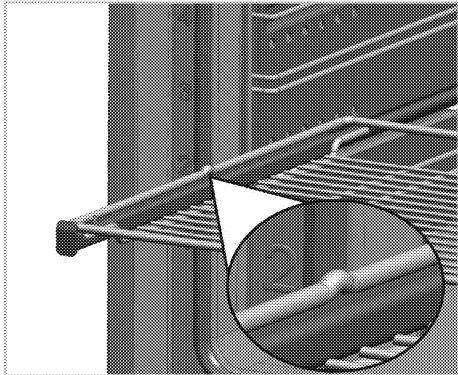
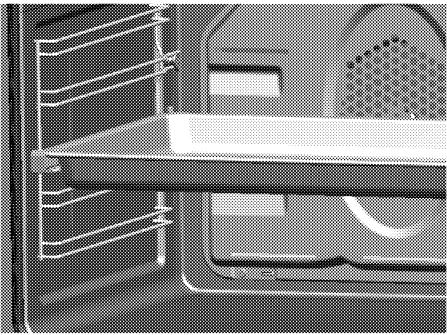
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



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 ~ 50/60 Hz
Totalt energiforbruk	2.5 kW
Sikring	16 A
Kabelltype/tverrsnitt	min.H05W-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.



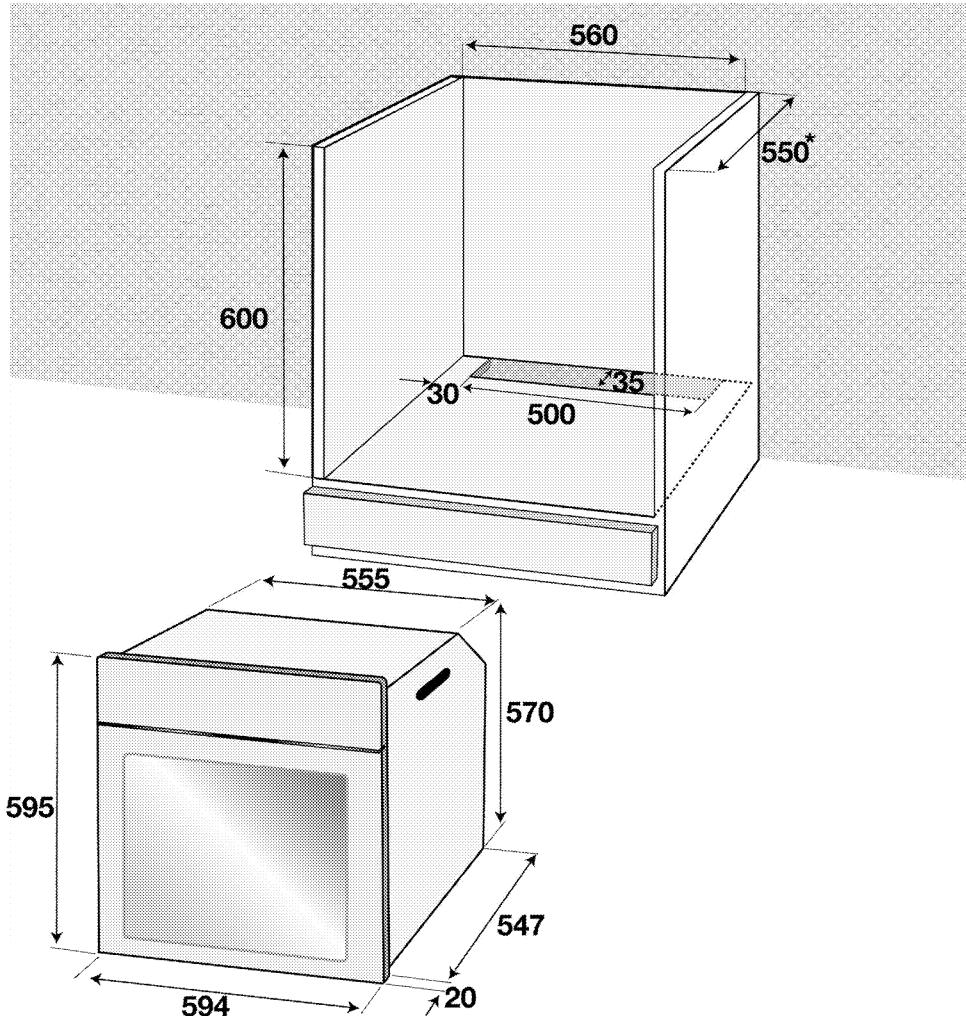
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



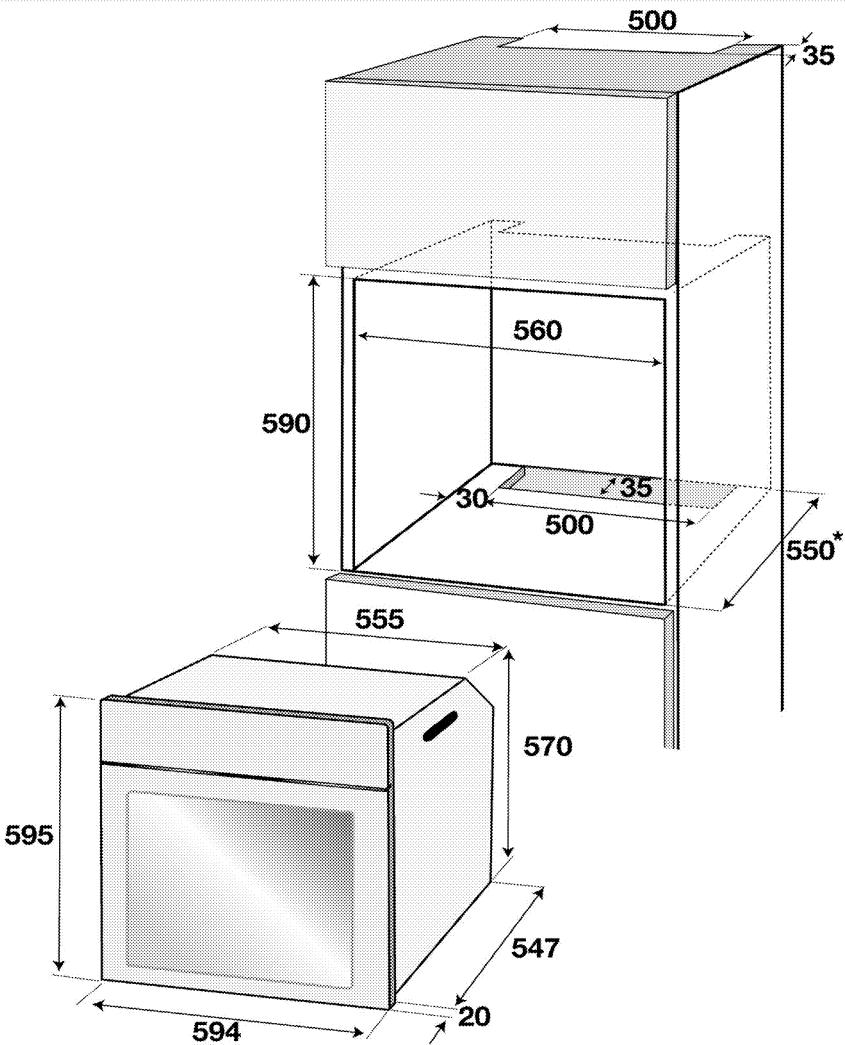
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbyter 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.
- Strømforsyingsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskillet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**

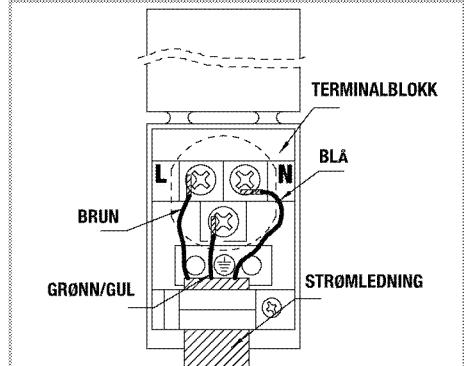
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

Koble til strømledningen

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 støpsels og stikkontakts spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

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

Ekstra beskyttelse fra en kretsbryter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:

2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

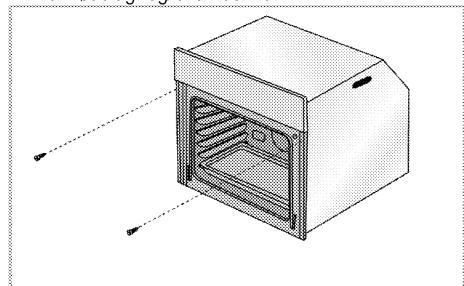
- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

» Eller:

- Grå/svart leder = L (fase)
- Blå/brun leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

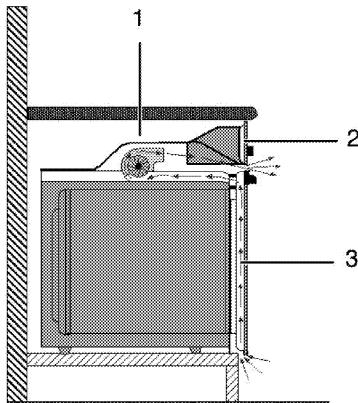
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte (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 bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



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

4 Forberedelser

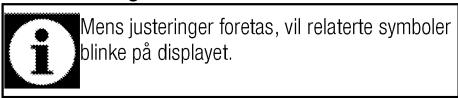
Tips for energisparing

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

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på steikeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling



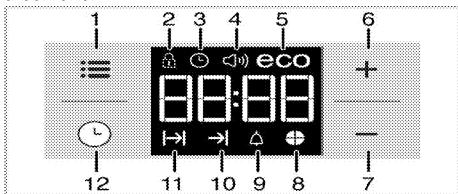
Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

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

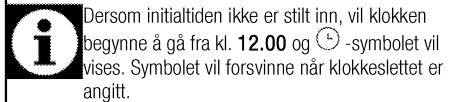


På modeller med berøringskontroller, må du først trykke på og deretter bruke **+/-** for å stille inn klokkeslettet.

Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper før å bekrefte.



- | | |
|----|---|
| 1 | Justeringstast |
| 2 | Nøkkellåssymbol |
| 3 | Klokkesymbol |
| 4 | Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) |
| 5 | Økomodus-symbol |
| 6 | Plusstast |
| 7 | Minustast |
| 8 | Tidskake-symbol |
| 9 | Alarmsymbol |
| 10 | Symbol for slutt på koketid |
| 11 | Koketidsymbol |
| 12 | Programtast |



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



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



Første rengjøring av produktet

Overflatene kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

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

Første oppvarming

Varm opp produktet i 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 grytehasker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyrt

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

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og steikeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 23*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 23*



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.

plassen som dekkes ikke overskridet størrelsen på varmeelementet.

- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. 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.

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 kjøttypikkelse 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.

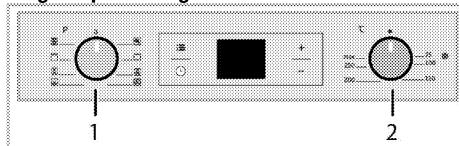
Grilltips

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

Slik bruker du den elektriske ovnen

Velg temperatur og driftsmodus



1 Funksjonsvelger

2 Termostatbryter

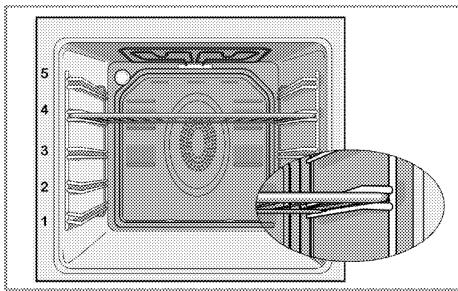
1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
2. Still temperaturknappen til ønsket temperatur.
» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

Slå av den elektriske ovnen

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

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

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



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 hyllevåper, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett. Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

Driftsmoduser

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

Over- og undervarme



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

Undervarme



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

Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.



Viftestøttet under-/overvarme



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

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.

"3D"-funksjon



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

Full grill



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

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

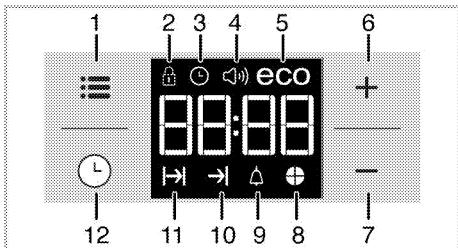
Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

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

Bruke ovnsklokken



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- 5 Økomodus-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast

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

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

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

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene / .

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen.

4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedingen starter.

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

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

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

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene / .

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.

4. Trykk på til -symbolet vises på displayet for sluttid.
5. Trykk på / -tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet pluss -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner -symbolot.

6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedingen starter.

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

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

- Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
- Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alermen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



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

Aktivere tastelåsen

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

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



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

For å deaktivere tastelåsen

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

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.

Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nytlig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

- Trykk på til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

- Still inn almen med - / -knappene.



Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.

» -symbolet vil forblı tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.

- På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av almen

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

Avbryte almen

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



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

Endre alarmtone

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

Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

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

Sparemodus

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

Aktivering av sparemodus

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

Deaktivering av sparemodus

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

Still inn lysstyrken på skjermen

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

- Trykk til d-01 eller d-02 eller d-03 vises på skjermen for lysstyrke.

Tidstabell for matlaging

	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.
--	---

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
Biffsteik (hei) / 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 forhåndssoppvarming av alle matslag.

(**) Ved tilbereding som krever bruk av varmluft forvarmes ovnen til den når forhåndsangett temperatur.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.

- Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av - tastene.

» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Baking og steking



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

- 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 kisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrid 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 jevn mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



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 kokking 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.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. *
Oppskåret kylling	4...5	250/max	25.. 35 min.
Lammekoteletter	4...5	250/max	20.. 25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. *
Kalvekoteletter	4...5	250/max	25...30 min. *
Toast *	4	250/max	1...3 min.

* avhengig av tykkelse

*Forvarm i fem minutter

- 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

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

Slå av grillen

- Vri funksjonsknappen til Av-stillingen (topp).



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

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 kokester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt 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.



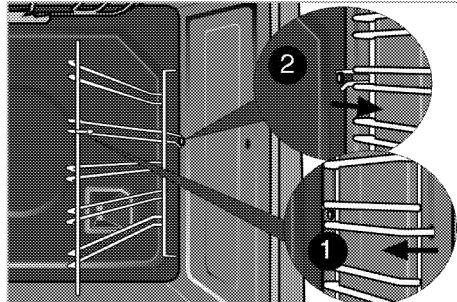
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

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

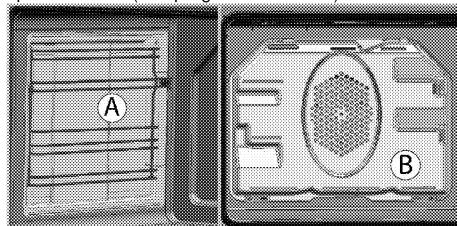
- Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
- Fjern sidestøtivet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

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

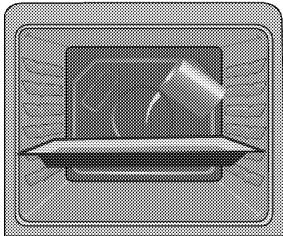
Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer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



Enkel damprengjøring

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.



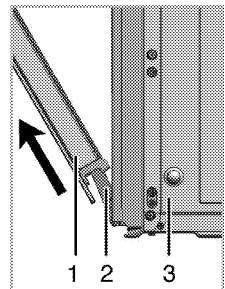
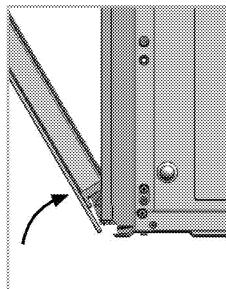
3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

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.



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



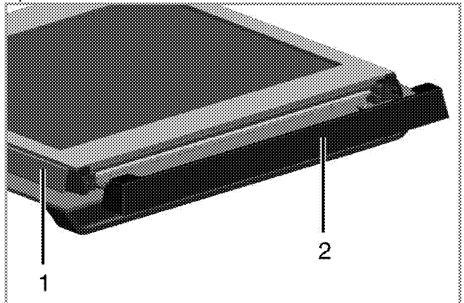
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

Fjerne dørens indre glass

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

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

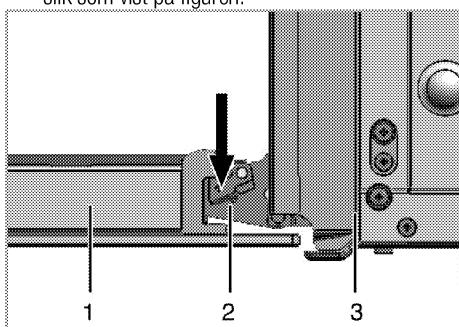
Åpne ovnsdøren.



1 Ramme

2 Plastdel

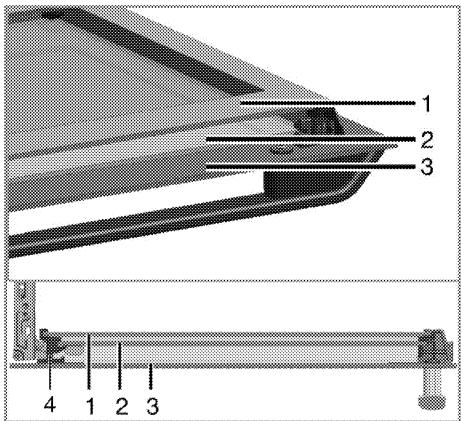
Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



1 Frontdør

2 Hengsel

3 Ovn



1 Innerste glasspanel

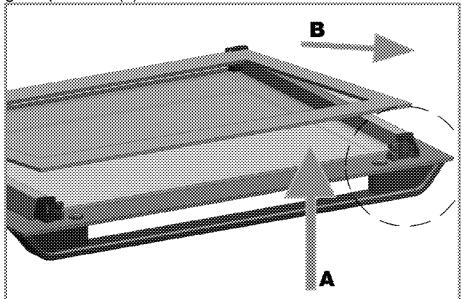
2 Indre glasspanel

3 Ytre glasspanel

4 Plastglasspanelåpning - nedre

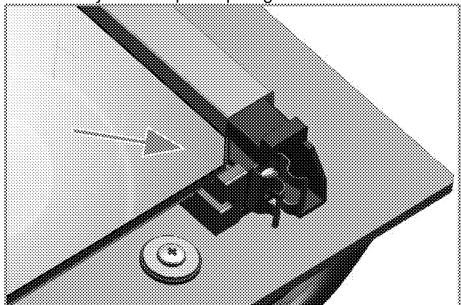
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av A og trekk det ut i retning av B.

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



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

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



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1). Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet. Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren



FARE:

For du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner, side 11* for detaljer.

Spærne kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



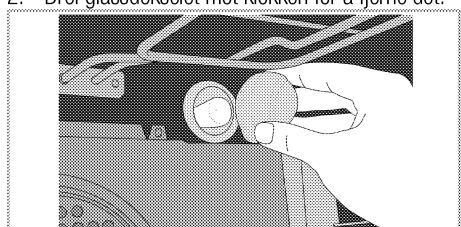
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



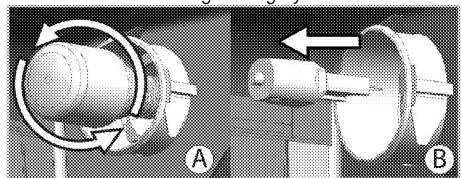
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

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



- Hvis ovnslampen 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.



- Sett på plass glassdekselet.

7 Feilsøking

Ovenen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømnettaket. >>> *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.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovenen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> *Juster tiden.*
(På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

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

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



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

