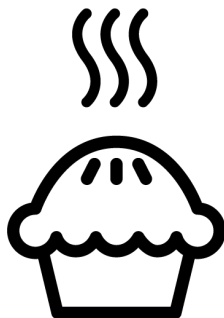




Indbygningsovn
Brugervejledning
Sisäänrakennettu uuni
Käyttöopas



PBIM13001B

385445396_1/ DA/ Fi/ R.AA/ 23.06.25 13:34
7754886743

Velkommen!

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et produkt fra Beko. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Garanti betingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhedsinstruktioner	4	6.1.4 Testmad	25
1.1 Tilsigtet anvendelse	4	7 Vedligeholdelse og rengøring	27
1.2 Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr	4	7.1 Generelle oplysninger om rengøring	27
1.3 El-sikkerhed	5	7.2 Rengøringshjælpemidler	28
1.4 Transportsikkerhed	7	7.3 Rengøring af kontrolpanelet	28
1.5 Installationssikkerhed	7	7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)	28
1.6 Sikkerhed under brug	8	7.5 Let damprengøring	29
1.7 Temperaturadvarsler	8	7.6 Rengøring af ovndøren	29
1.8 Brug af tilbehør	9	7.7 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren	30
1.9 Sikkerhed ved tilberedning	9	7.8 Rengøring af pæren i ovnen	31
1.10 Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed	10	8 Fejlfinding	32
2 Miljøinstruktioner	11		
2.1 Affaldsdirektiv	11		
2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	11		
2.2 Emballageoplysninger	11		
2.3 Tips til energibesparelse	11		
3 Dit produkt	12		
3.1 Produktintroduktion	12		
3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel	12		
3.2.1 Betjeningspanel	13		
3.2.2 Introduktion til ovnens styrepanel	13		
3.3 Ovndriftsfunktioner	13		
3.4 Produkttilbehør	14		
3.5 Brug af produktets tilbehør	15		
3.6 Tekniske specifikationer	18		
4 Førstegangsbrug	19		
4.1 Indledende rengøring	19		
5 Brug af ovnen	19		
5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen	19		
5.2 Betjening af ovnens styreenhed ...	19		
6 Generelle oplysninger om madlavning	20		
6.1 Generelle advarsler om bagning i ovnen	20		
6.1.1 Bagværk og ovnmad	20		
6.1.2 Kød, fisk og fjerkræ	23		
6.1.3 Grill	24		

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følges med.
- Vores firma kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

1.1 Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Det må ikke bruges til andre formål så som rumopvarmning.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt må ikke bruges til pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

1.2 Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr

- Dette produkt kan bruges af børn på 8 år og derover og mennesker, der er underudviklede i fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller som har manglende erfaring og viden, så længe de overvåges eller trænes om sikker brug og farer ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre der er nogen, der fører tilsyn med dem.
- Dette produkt bør ikke anvendes af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (herunder børn), medmindre de holdes under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for børn og kæledyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klæbre på eller komme ind i produktet.
- Læg ikke genstande, som børn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under brug er produktets tilgængelige overflader varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialerne utilgængeligt for børn. Der er fare for personskade og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke lægge tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan få ovnen til at vælte eller beskadige dørhængslerne.

- Før du kasserer slidte og ubrugelige produkter:

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og tag det ud af stikkontakten.
2. Afbryd strømkablet, og frakobl det med stikket fra produktet.
3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at komme ind i produktet.
4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i inaktiv tilstand.



1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, som svarer til de strømværdier, der er angivet på typeskiltet. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller eltilslutningen til apparatet skal findes på et let tilgængeligt sted. Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.

- Afbryd kontakten eller sikringen inden reparation, vedligeholdelse og rengøring.
 - Sæt produktet i en stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har et strømkabel) brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
 - Ovnens bageste overflade bliver varm, når den er i brug. Strømkablerne må ikke berøre bagsiden af produktet. Ellers kan det blive beskadiget.
 - Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Ellers kan kabelisoleringen smelte og forårsage brand som følge af komfurets kortslutning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
 - Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
 - Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strømkablet ikke passer.
 - Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
 - Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før udskiftning af ovnlampen, så vær sikker på at afbryde produktet fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød. Afbryd produktet eller sluk for sikringen på hovedafbryderen.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket

er sat helt ind i stikkontakten. Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.

- Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
- Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.

1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer om at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Undlad at placere andre genstande på apparatet. Bær apparatet lodret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader efter transport. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted, hvis det er beskadiget.

1.5 Installationssikkerhed

- Inden start af installationen fjernes strømmen fra strømkablet, som apparatet skal tilsluttes til ved at slukke for på sikringen.
- Bær altid beskyttelseshandsker under transport og installation. Ellers er der risiko for skader ved skarpe kanter.
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget.
- Undgå at bruge varmeisolerende materialer til at dække indersiden af de møbler, der vil blive installeret.
- Direkte sollys og varmekilder, så som el- eller gasvarmere må ikke forefindes i det område, hvor apparatet installeres.
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.
- For at undgå overophedning, må produktinstallation ikke udføres bag dekorative vægge.

- I tilfælde, hvor en gasslange/-rør eller plastikvandrør findes bag det angivne installations-område til produktet, er det nødvendigt at garantere, at der ikke er nogen kontakt mellem produktet og disse brugsforbindelser. Ellers kan slangen/røret blive knust.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.
- Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
- Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Når du bruger produktet, så hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler på håndtaget.
- Dørhængsler på produktet flytter sig, når man åbner og lukker døren og kan gå i stykker. Når du åbner og lukker døren, så hold ikke i delen med hængslerne.

1.6 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd enheden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.
- Brug ikke apparatet, hvis glassdøren er fjernet eller brudt. Ellers er der risiko for personskade og skade på miljøet.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.

- Hold afstand ved åbning af ovndøren ved afslutning af tilberedningen. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Under brug er produktet varmt. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varme dele, indersiden af ovnen og varmeelementer.
- Bær altid termohandsker til ovnen, når du håndterer produktet.
- Madrester i tilberedningsområdet, så som olie, kan antændes. Fjern disse rester før tilberedning.
- Fare for madforgiftning: Lad ikke maden stå i ovnen i over en time før eller efter tilberedning. Ellers kan det forårsage madforgiftning eller sygdomme.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas i ovnen. Trykket, der kan opbygges i dåsen/glasset kan forårsage at det knækker.
- Når ovnen er i brug, må du ALDRIG placere bageplader, fade eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Varmerophobningen kan beskadige ovnens bund og kan endda forårsage skade på ovnskabet eller køkkengulvet.

1.8 Brug af tilbehør

- Det er vigtigt at bruge det medfølgende tilbehør korrekt. Se afsnittet "**Brug af produktets tilbehør**" for detaljerede oplysninger.
- Luk ovndøren efter at have skubbet tilbehøret helt ind i tilberedningsområdet, ellers kan de ramme dørglasset og beskadige det.

1.9 Sikkerhed ved tilberedning

- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.
- Vær opmærksom på følgende forholdsregler, når du bruger fedtpapir, pergament eller lignende materiale:
 - Placer det fedttætte papir i køkkentøj eller ovntilbehør (bakke, trådris osv.) med mad og placer det i den forvarmede ovn.
 - For at forebygge risikoen for at berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen af varm luft, skal du fjerne overskydende stykker af fedttæt papir, der hænger ud af tilbehør eller beholdere. Brug ikke fedttæt pa-

- pir ved højere temperaturer, end den maksimale brugstemperatur specificeret af producenten. Placer aldrig fedttæt papir i bunden af ovnen.
- Placer det ikke oven på tilbehøret ved forvarmning.
- Tryk det altid ned med en tallerken eller lignende genstand for at forhindre materialet i at flyve rundt på grund af luftcirkulationen inde i ovnen.
- Tildæk kun den nødvendige overflade inde i pladen.
- Efter hver brug skal bakken renses og ethvert fedttæt papir eller lignende materiale, der er brugt i pladen, skal udskiftes. Ellers kan væsker, der drypper på bakken forårsage røg eller endda blive antændt.
- Der skabes en luftstrøm, når produktets låg åbnes. Fedttæt papir kan komme i kontakt med varmeelementer og antændes.
- Når du bruger grill, skal der placeres en bakke på den nederste rille. Ellers kan madolie og andre stoffer, der drypper i bunden af ovnen danne tung røg og føre til flammer.

- Luk ovndøren under brug af grill. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grillild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i forhold til grillen. Dette er det varmeste område og fedtholdig mad kan bryde i brand.



1.10 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blødgemidler til at rense glasset i ovnens frontdør. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificerings-symbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette produkt er fremstillet med høj kvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

2.2 Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasser dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

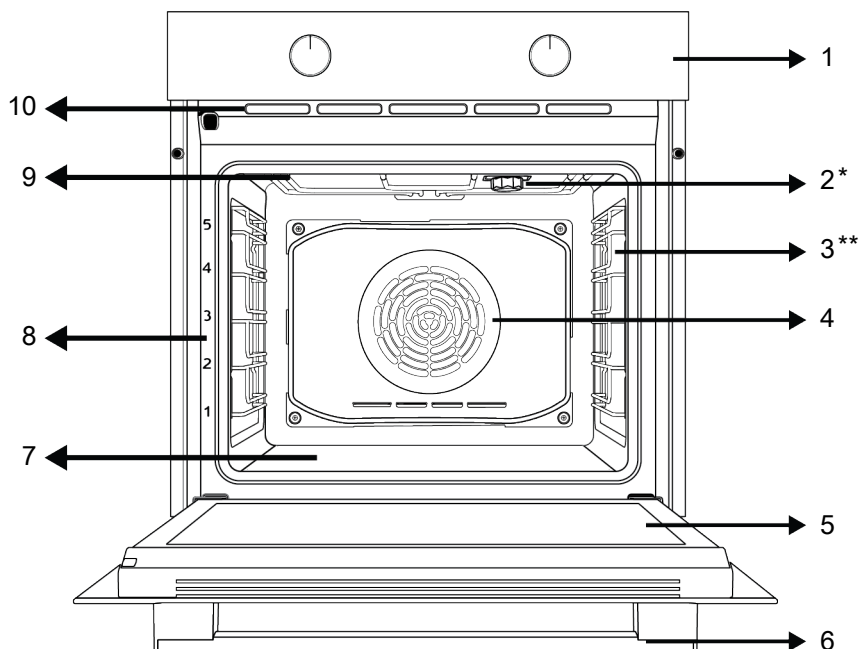
2.3 Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- I ovnen vil brug af mørke eller emaljerede beholdere overføre varmen bedre.
- Hvis det er angivet i opskriften eller brugervejledningen, så forvarm altid. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter inden afslutningen af tilberedningstiden ved lange tilberedninger. Du kan spare op til 20 % på el ved at bruge restvarme..
- Prøv at tilberede mere end en ret ad gangen i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet. Desuden vil du spare energi, hvis du tilbereder dine måltider efter hinanden, fordi ovnen ikke vil miste sin varme.

3.1 Produktintroduktion



1 Betjeningspanel

3 Trådhylder

5 Dør

7 Laveste varmer (under stålplade)

9 Øverste varmelegeme

2 Lampe

4 Blæsemotor (bag stålplade)

6 Håndtag

8 Hyldepositioner

10 Ventilationshuller

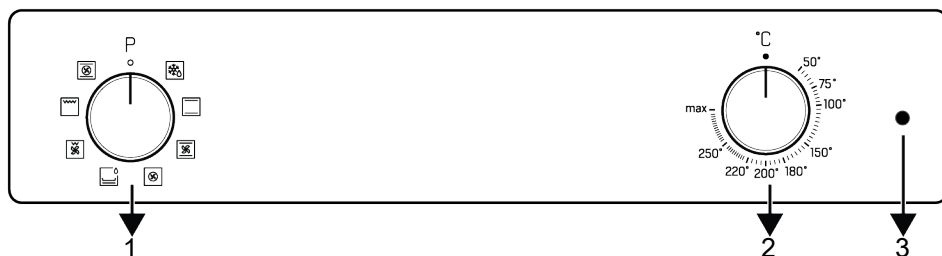
* Varierer afhængigt af produktmodellen. Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampe-typen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

** Varierer afhængigt af produktmodellen. Måske er dette produkt ikke udstyret med en trådhyld. På billedet er et produkt med trådhyld vist som eksempel.

3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

3.2.1 Betjeningspanel



1 Funktionsvalgsknap

2 Temperaturvalgsknap

3 Termostatlampe

Hvis der findes håndtag til at styre dit produkt på nogle modeller, kan disse håndtag være lavet, så de kommer ud, når man trykker på dem (skjulte håndtag). For at foretage indstillinger med disse håndtag, skal man først skubbe til den relevante knap og trække knappen ud. Efter at have foretaget din justering, så skub den ind igen, og sæt håndtaget på plads.

3.2.2 Introduktion til ovnens styrepanel

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsvælgerknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.

Temperaturvalgsknap

Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.

Ovn indvendig temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er placeret på kontrolpanelet. Termostatlampen tænder, når produktet begynder at fungere, og termostatlampen slukker, når den når den indstillede temperatur. Når temperaturen inde i ovnen falder til under den indstillede temperatur, tændes termostatlampen igen.

3.3 Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktions-symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur-område (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	Top og bund-opvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.

	Bundopvarmning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning i bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bradepande-madlavning af din mad på forskellige hylde-niveauer.
	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, nedre opvarmning og ventilator-opvarmning kører. Hver side af produktet tilberedes jævnt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Fuld grill	*	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret lav grill	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med blæseren. Den er velegnet til grillning af mindre mængder.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

3.4 Produkttilbehør

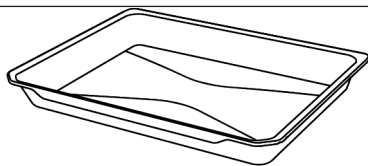
Der findes forskelligt tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehør og deres korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktets model, varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør beskrevet i brugervejledningen er måske ikke tilgængeligt i dit produkt.



Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformerede af varmeeffekten. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

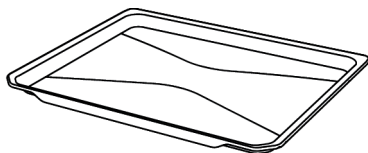
Dyb bakke

Det bruges til wienerbrød, stegning af store stykker, saftig mad eller opsamling af løbende fedt under grillning.



Wienerbrødsbakke

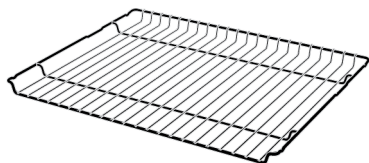
Det bruges til wienerbrød som cookies og småkager.



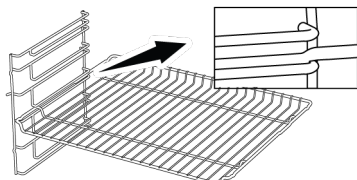
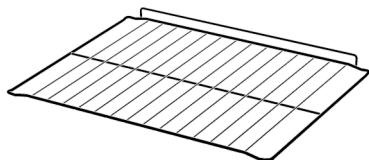
Grillrist

Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.

På modeller med trådhylder :



På modeller uden trådhylder :



På modeller uden trådhylder :

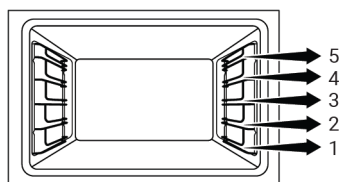
Det er vigtigt at placere grillristen korrekt på sidehylderne. Grillristen har en retning, når man placerer den på hylden. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.

3.5 Brug af produktets tilbehør

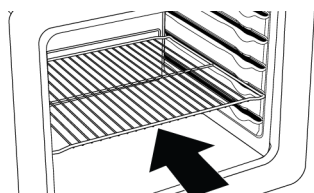
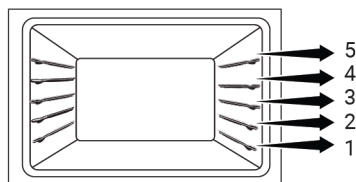
Tilberedningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i tilberedningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne på ovnens frontramme.

På modeller med trådhylder :



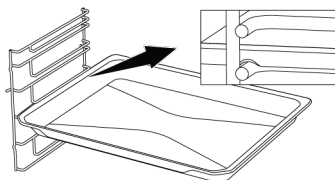
På modeller uden trådhylder :



Placering af bakken på tilberedningshylderne

På modeller med trådhylder :

Det er vigtigt at placere bakkerne på trådhylderne korrekt i ovnen. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal bakken sikres på stopklodsen på trådhylden. Den må ikke overskride stopklodsen og få kontakt med ovnens bagvæg.



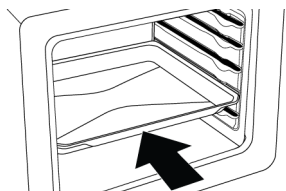
Placering af trådristen på tilberedningshylderne

På modeller med trådhylder :

Det er vigtigt at placere grillristen korrekt i ovnen. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal grillristen sikres på trådhydels stoppunkt. Den må ikke overskride stoppunktet og få kontakt med ovnens bagvæg.

På modeller uden trådhylder :

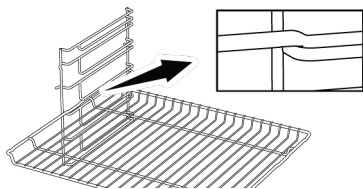
Det er vigtigt at placere bradepanderne på trådhylderne korrekt i ovnen. Bradepanden har en retning, når man placerer den på hylde. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



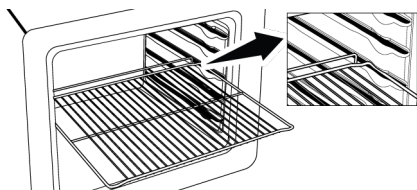
Grillristens stopfunktion

Der findes en stopfunktion til at forebygge at grillristen tipper ud af trådhylden. Med denne funktion kan du let og sikkert tage din mad ud. Når du flytter trådgrillen, kan du trække den fremad, indtil den når stoppunktet. Du skal overskride dette punkt for at fjerne den helt.

På modeller med trådhylder :

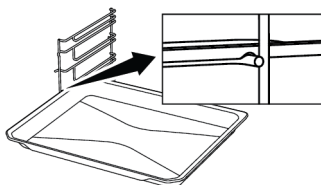


På modeller uden trådhylder :



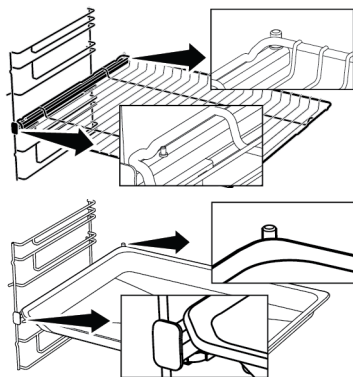
Bradepande-stopfunktion - På modeller med trådhylder

Der findes en stopfunktion til at forebygge at bakken tipper ud af trådhylden. Når du fjerner bakken, så frigør den fra den bagerste stopklods, og træk den frem mod dig selv, indtil den når fronten. Du skal overskride denne stopklods for at fjerne den helt.



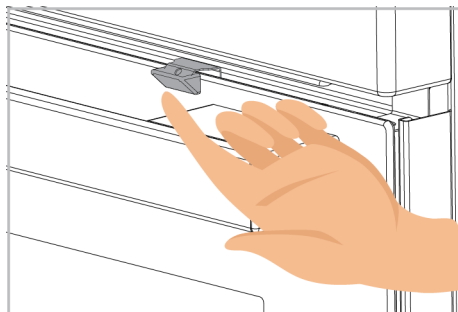
Korrekt placering af grillristen og bakken på teleskopstængerne-På modeller med trådhylder og teleskop

Takket være teleskopstængerne, kan bakkerne eller grillristen let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og grillriste med teleskopstængerne, skal du sørge for at stifterne for og bag på teleskopstængerne hviler på kanten af grillen og bakken (vist på figuren).

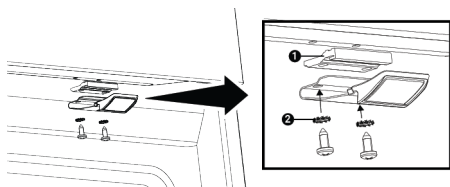


Børnesikkerhedslås

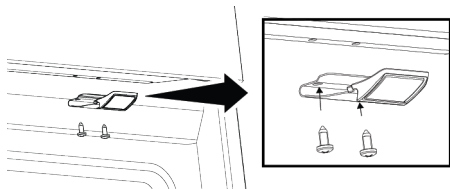
Dette produkt har en børnesikring på ovenlågen (Hvis den ikke er installeret på dit produkt, leveres den til at blive installeret på ovenlågen sammen med dit produkt.). For at åbne ovenlågen løftes plastdelen lidt opad og dørhåndtaget trækkes. Når døren lukkes, låses børnesikringen af sig selv.



Hvis den ikke er installeret på dit produkt, skal du fastgøre skruen, møtrikkerne (2), låsen og pakningen (1), der følger med låsen, til hullerne under kontrolpanelet som vist på figuren nedenfor.



Møtrikkerne (2) og pakningen (1) på figuren afhænger af modellen. De er muligvis ikke tilgængelige på dit produkt. Hvis de ikke medfølger, skal du kun fastgøre låsen med skruer.



3.6 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595 / 594 / 567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 / 560 / min. 550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	2,6
Ovnstype	Multifunktionsovn

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej. 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.



Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.



Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

4 Førstegangsbrug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.

4.1 Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.

5 Brug af ovnen

5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Undlad at dække disse ventilationsåbninger. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter bagetiden med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengørings-svamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at bage. På nogle modeller er lampen tændt under bagning, mens den på nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

5.2 Betjening af ovnens styreenhed

Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Valg af temperatur og ovnens funktion.

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (AT din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.



1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med, ved hjælp af funktionsvalgsknappen.

2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med, ved hjælp af temperaturknappen.

⇒ Din ovn starter straks med at virke på den valgte funktion og temperatur, og termostatlampen lyser. Når temperaturen inde i ovnen når den ønskede temperatur, slukkes termostatlampen. Ovnen vil ikke slukke selv efter bagningen. Du skal selv kontrollere bagningen og slukke for den. Når din bagning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

6 Generelle oplysninger om madlavning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

6.1 Generelle advarsler om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk givenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.

- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkenrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hyld. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

6.1.1 Bagværk og ovnmad

Generelle oplysninger

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogeevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestandigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.

- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule brunning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovnens bundhylde som Hylde 1.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.

Tilberedningstabel til bagværk og ovnmad

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	180	30 ... 45
Formkage	Kageform på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder : 3 På modeller uden trådhylder : 2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2	160	30 ... 40

- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.
- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens brunning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bund-opvarmning	3	170	25 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
Bagværk	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	30 ... 45
Bagværk	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	200	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45
Bolle	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 35
Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2 eller 3	200	30 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 70
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	250	5 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	På modeller med trådhylder :150 På modeller uden trådhylder :140	På modeller med trådhylder : 25 ... 40 På modeller uden trådhylder : 30 ... 45
Cookie	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bagværk	1-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	180	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

6.1.2 Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberedningsevnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.

- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylder på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1,5-2 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 170	110 ... 120
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

6.1.3 Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.
- **Luk ovndøren under brug af grill Grill aldrig med åben ovndør. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.
- Placer stykkerne, der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (kød i terninger)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grilltet mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Ventilator assisteret lav grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingestykker	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	Ventilator assisteret lav grill	4	250	30 ... 40
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Grillrist - Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret lav grill	3	15 min 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Forvarm ikke tallerkenerne, der anbefales i dette grill-kort

6.1.4 Testmad

- Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.

Tilberedningstabel til testmåltider

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder :3 På modeller uden trådhylder :2	140	15 .. 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder : 3 På modeller uden trådhylder : 2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Top og bund-opvarmning	2	160	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 70
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	På modeller med trådhylder :150 På modeller uden trådhylder :140	På modeller med trådhylder : 25 ... 40 På modeller uden trådhylder : 30 ... 45
Småkager (sød småkage)	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 4
Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.				
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.				

7.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Brug ikke damprensingsprodukter til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensemidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.

- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og proteinpletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayeres/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensemidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

Emaljerede overflader

- Ovnen skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.
- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en nem damprengøringfunktion, kan du også udføre nem damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se "Nem damprengøring").
- Til svære pletter kan der bruges et ovn- og grillrensemiddel, der anbefales på dit produkts webside, og en ikke-ridsende skuresvamp. Brug ikke en ekstern ovnrensers.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.

- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletter (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

7.2 Rengøringshjælpemidler

Læg ikke produktets hjælpemidler i en opvaskemaskine, med mindre det er angivet i brugsanvisningen.

7.3 Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfrie stålpaneler med drejeknap. Indikatoren omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

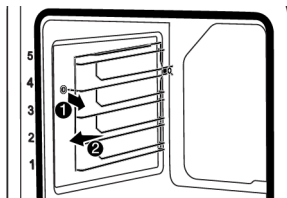
Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din ovn.

Rengøring af ovnens sider

Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model. Hvis der er en katalytisk væg, så henviser vi til afsnittet "Katalytiske overflader" for yderligere oplysninger. Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din ovn.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

1. Fjern fronten af trådhylden ved at trække den på sidevæggen i modsat retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



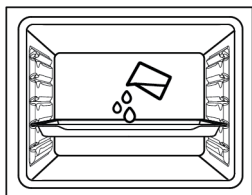
3. For at sætte hylderne på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start.

7.5 Let damprensning

Dette muliggør let rengøring af snavs (som ikke har siddet der længe) der er blødgjort af damp inde i ovnen, og af vanddråber, der er kondenseret på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Tilføj 500 ml vand i bradepanden og sæt den på 2. hyld i ovnen.

i Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.



3. Sæt ovnen på funktionstilstanden let damprensning og lad den køre på 100 °C i 15 minutter.

Åben straks døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud. Dampen vil blive frigivet, når døren åbnes. Dette kan give risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.

Med hensyn til besværlig snavs, rengør produktet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

i Med den lette damprensningsfunktion forventes det, at det tilførte vand fordampes og kondenserer på indersiden af ovnen og ovndøren for at blødgøre let snavs, der er dannet i din ovn. Kondensvand på ovndøren kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

Efter kondensering inde i ovnen, kan der dannes små vandpytter eller fugt i vandkanalen under ovnen. Tør denne kanal op med en fugtig klud og tør den derefter.



7.6 Rengøring af ovndøren

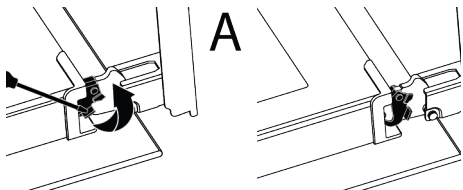
Du kan fjerne din ovndør og dørklasser for at rengøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduet er forklaret i kapitlerne "Fjern ovndøren" og "Fjern det inderste glas i døren". Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Hvis der er dannet kalkrester på ovnglasset, så tør glasset med vineddike og rens det.

i Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør og hvis det finde) ovnens øverste dørglas.

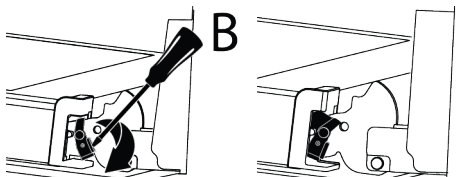
Fjern ovndøren

1. Åbn ovndøren.
2. Åben clipsene i ovndørens hængselsbeslag til højre og venstre ved at skubbe dem nedad, som vist på figuren.
3. Hængselstyper varierer som type (A), (B) og (C) afhængigt af produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan man åbner hver type af hængsel.

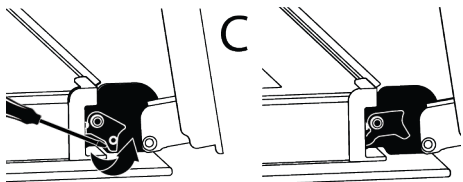
4. Hængsel af type (A) er tilgængelige som normale dørtyper.



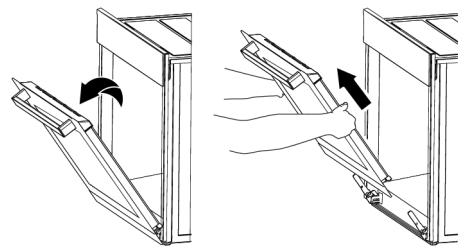
5. Hængsel af type (B) er tilgængelige som dørtyper, der lukker blødt.



6. Hængsel af type (C) er tilgængelige som dørtyper, / der åbner/lukker blødt.



7. Sæt ovndøren i en halvt åben stilling.



8. Træk den fjernede dør opad, for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjerne den.

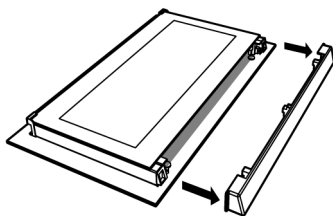
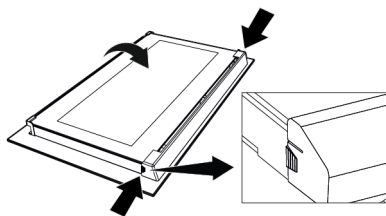


For at sætte døren på igen, skal procedurene, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start. Ved installation af døren, skal du sørge for at lukke clips på hængselsbeslaget.

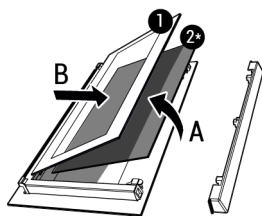
7.7 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

Inderglasset i produktets fordør kan fjernes ved rengøring.

1. Åbn ovndøren.
2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort til det øverste afsnit af frontdøren hen imod dig selv, ved at trykke samtidigt på trykpunkterne på begge sider af komponenterne og fjerne den.



3. Som vist på figuren, skal du løfte det inderste glas (1) mod "A" og derefter trække det mod "B".



- 1 Inderste glasplade 2* Inderste glasplade (den er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

4. Hvis dit produkt har en indre glasplade (2), så gentag samme process for at tage den af (2).
5. Det første trin ved omgruppering af døren er at genplacere det inderste glas (2). Placer den affasede kant af glasset

for at møde den affasede kan af plastikåbningen. (hvis dit produkt har en indre glasplade). Det indre glas (2) skal fastgøres i plastikåbningen tættest på det aller inderste glas (1).

6. Når du fastgør det inderste glas (1), så sørg for at placere den trykte side af glasset på det inderste glas. Det er vigtigt at placere de laveste hjørner af det inderste glas (1), så de møder de nederste plastikåbninger
7. Tryk plastikkomponenten mod rammen indtil der høres en "kliklyd".

7.8 Rengøring af pæren i ovnen

I det tilfælde at glassdøren til ovnlampen i kogeområdet bliver snavset, så rengør den med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør efter med en tør klud. I tilfælde af fejl på ovnlampen, kan du udskifte ovnlampen ved at følge de næste afsnit.

Udskiftning af pæren i ovnen

Generelle advarsler

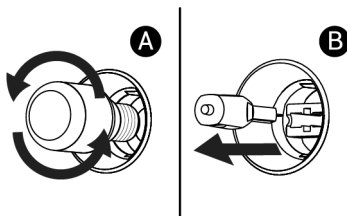
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, inden du skifter ovnlampen, så afbryd produktet og vent på at ovnen køler ned. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn er drevet af en glødelampe på mindre end 40 W, under 60 mm høj og under 30 mm i diameter, eller en halogenlampe med G9-sokkel på mindre end 60 W. Pærer til drift ved temperaturer på over 300 °C. Ovn-pærer fås hos autoriserede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærerne, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn har en rund pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern glassdækslet ved at dreje det mod uret.



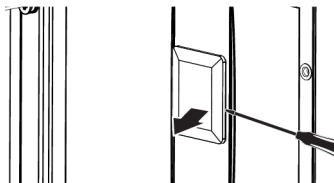
3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



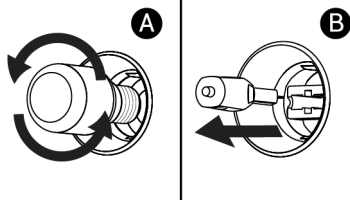
4. Sæt glassdækslet på igen.

Hvis din ovn har en firkantet pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern trådhylderne ifølge beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttelsesglas med en skruetrækker. Fjern skruen først, hvis der er en skrue på den firkantede lampe i dit produkt.
4. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



5. Sæt glasdækslet og trådhylderne på.

8 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> Dette er ikke en fejl.

Der kommer vanddråber under tilberedningen

- Damp, der dannes under tilberedningen kondenseres, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.

- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktivér tastaturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovn-pæren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Yderligere oplysninger til brugervejledning:	Tekniske oplysninger om brug af laveffekt-tilstand ifølge EU-forordning 2023/826	
Tilstand	STRØMFORBRUG watt	TIDSRUM (MINUTTER)*
Sluk	0,3	-
Standby	-	-
Standby-tilstand med informations- eller statusskærm	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

*:Det tidsrum, hvorefter udstyret automatisk når standby-tilstand, slukket tilstand eller netværksbaseret standby i minutter og oprundet til nærmeste minut.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Beko tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuumen pinnan varoitus.

ILMOITUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1 Turvaohjeet.....	36
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	36
1.2 Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus	37
1.3 Sähköturvallisuus	37
1.4 Kuljetusturvallisuus	39
1.5 Asennusturvallisuus	39
1.6 Käyttöturvallisuus	40
1.7 Lämpötilavaroitukset	41
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö	41
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	41
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	42
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet	43
2.1 Jätedirektiivi	43
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	43
2.2 Pakkaustiedot	43
2.3 Energiansäästövinkejä	43
3 Laitteesi.....	44
3.1 Tuotteen esittely.....	44
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö.....	44
3.2.1 Ohjauspaneeli	45
3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely.....	45
3.3 Uunin käyttötoiminnot.....	45
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	46
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö....	47
3.6 Tekniset tiedot.....	50
4 Ensimmäinen käyttökerta.....	51
4.1 Ensimmäinen puhdistus	51
5 Uunin käyttö.....	51
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä.....	51
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö	51
6 Yleistä tietoa ruoanlaitosta	52
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	52
6.1.1 Leivokset ja uuniruoat	52
6.1.2 Liha, kala ja siipikarja.....	55
6.1.3 Grilli.....	56
6.1.4 Ruoan testaus	57

7 Huolto ja puhdistus	59
7.1 Yleiset puhdistusohjeet	59
7.2 Varusteiden puhdistus.....	60
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus.....	60
7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	60
7.5 Helppo höyrypuhdistus.....	61
7.6 Uuninluukun puhdistus	61
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen	62
7.8 Uunin valon puhdistus	63
8 Ongelmanratkaisu.....	64



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalisten vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojaan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

1.2 Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus



- Tätä tuotetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat alikehittyneitä fyysisissä, aistinvaraisissa tai henkisisissä taidoissa tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, kunhan heitä valvotaan tai koulutetaan tuotteen turvallisesta käytöstä ja vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lasten ei tule suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa, ellei joku valvo heitä.
- Tätä tuotetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti on rajoittunut (mukaan lukien lapset), ellei heitä valvota tai ellei heitä saada tarvittavia ohjeita.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki tuotteella.
- Sähkötuotteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikit eivät saa

leikkiä tuotteen kanssa, kiivetä sen päälle tai mennä tuotteen sisään.

- Älä laita esineitä, joihin lapset voivat päästä tuotteen päälle.
- **VAROITUS:** Käytön aikana tuotteen kosketettavissa olevat pinnat ovat kuumia. Pidä lapset loitolla tuotteen luota.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa loukkaantumis- ja tukehtumisvaara.
- Kun ovi on auki, älä laita siihen raskaita esineitä tai anna lasten istua sen päällä. Voit aiheuttaa uunin kaatumisen tai vahingoittaa luukun saranoita.
- Ennen kuluneiden ja hyödyttömien tuotteiden hävittämistä:
 1. Irrota virtapistoke ja irrota se pistorasiasta.
 2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeella tuotteesta.
 3. Ryhdy varotoimiin estääksesi lapsia pääsemästä tuotteeseen.
 4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se on valmiustilassa.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa

laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen tai sähköliitännän on oltava helposti ulottuvissa olevassa paikassa. Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
- Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
- Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa tuotteen takapintaan. Muutoin ne voivat vaurioitua.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
- Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
- Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohdon pituus ei ole riittävä.
- Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.

Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:

- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
- Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.
- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.



1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Kanna laitetta pystysuunnassa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuotteen liikkuvat osat hyvin, niiden vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta ennen sen asentamista. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos se on vaurioitunut.



1.5 Asennusturvallisuus

- Tee virtalinja johon laite liitetään kytkemällä varokkeen pois päältä, ennen laitteen asennusta.
- Käytä aina suojakäsineitä kuljetuksen ja asennuksen aikana. Muutoin olemassa on terävistä reunoista johtuva vaara!

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Älä asenna tuotetta, jos se on vaurioitunut.
- Vältä käyttämästä mitään lämpöeristysmateriaalia kaluston sisällä, johon laite asennetaan.
- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi ei tuotetta tule asentaa koristelevyjen taakse.
- Jos tuotteen asennusalueen takana on kaasuletku/-putkia tai muoviputkia, on erittäin tärkeää varmistaa, että tuote ei kosketa näihin käyttölinjoihin. Muutoin letku/putki voi jäädä puristuksiin.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki. Muutoin olemassa on henkilö- tai omaisuusvahingon vaara.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykyysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä



1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.

kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.



1.7

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.
- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- Pidä riittävä etäisyys laitteeseen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana tai sen päätyttyä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä tuotteen käsittelyn aikana.



1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää käyttää tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita asianmukaisesti.

Lue lisätietoja kappaleesta .

"Laitteen lisätarvikkeiden käyttö".

- Sulje uuninluukku, kun keittovarusteet on työnnetty kokonaan kypsennysalueelle, koska muutoin luukun lasi voi vaurioitua.



1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.
- Ruokajäämät keittoalueella, kuten öljy, voi syttyä. Poista nämä ruokajäämät ennen keittämistä.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Kun uuni on käytössä, ÄLÄ KOSKAAN aseta leivinpeltiä, vuokia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.

Lämpökertymä voi vahingoittaa uunin pohjaa ja jopa uunin kaappia tai keittiön lattiaa.

Huomioi seuraavat varoitukset, kun rasvaista leivinpaperia tai vastaavaa käytetään:

- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin.
- Estääksesi kosketuksen uunin lämmitysvastuksiin ja kuuman ilmavirtauksen estämisen, poista leivinpaperin ylimääräiset osat, jotka roikkuvat keittoastiasta. Älä käytä leivinpaperia suuremmilla lämpötiloilla, kuin mitä leivinpaperin valmistaja on ilmoittanut. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta sitä keittoastian päälle esilämmityksen aikana.
- Paina sitä aina alas lautasella tai vastaavalla esineellä, jotta materiaali ei liikkuisi uunin ilmavirtauksesta johtuen.
- Peitä vain tarvittava alue pellillä.
- Pelti tulee pestä jokaisen käytön jälkeen ja leivinpaperi tai vastaava käytetty materiaali vaihtaa. Muutoin pellille

valuvat nesteet voivat muodostaa savua tai syttyä palamaan.

- Ilmavirtaus muodostuu, kun tuotteen kansi avataan. Leivinpaperi voi päästä kosketukseen lämmitysvastusten kanssa ja syttyä palamaan.
- Grillilankaa käytettäessä pelti tulee asettaa alemmalle ritalatasolle. Muutoin uunin pohjalle valuva ruokaöljy ja muut ainekset voivat muodostaa savua ja syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana



- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuainetta uunin etuluukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

2.3 Energiansäästövinkeä

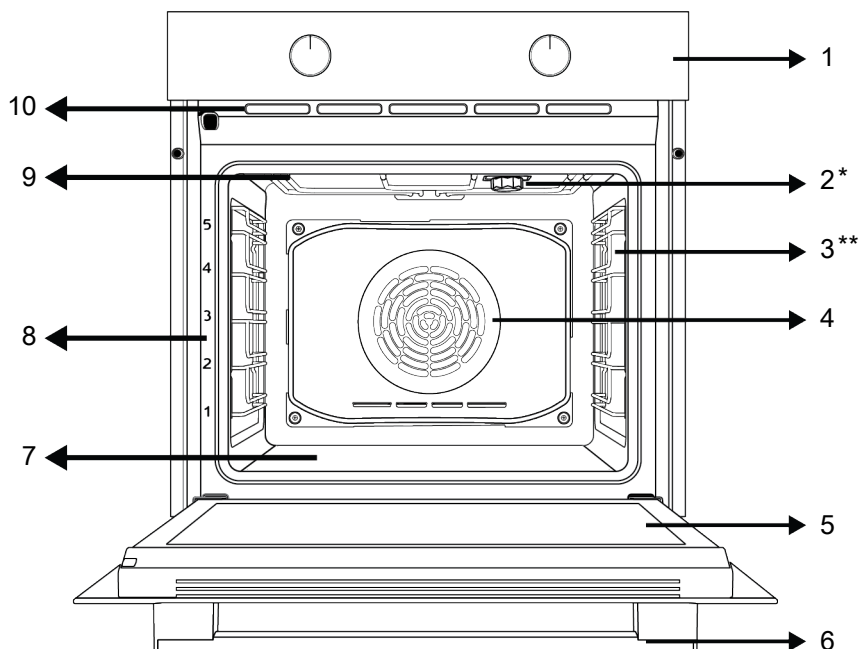
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely

FI



1 Ohjauspaneeli

3 Ritilätasot

5 Luukku

7 Alalämmitin (teräslevyn alla)

9 Ylälämmitin

2 Valo

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ilma-aukot

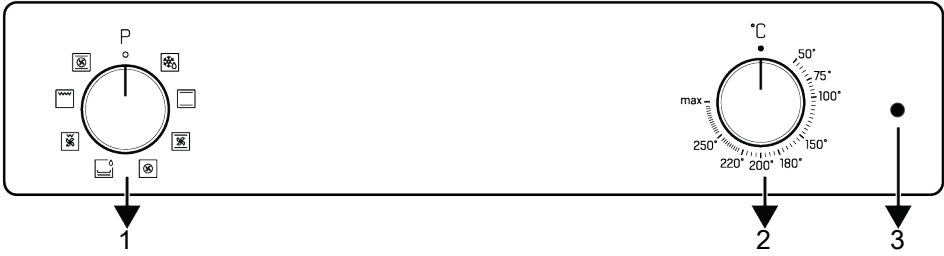
* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelistä ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.2.1 Ohjauspaneeli



1 Toiminnon valintanuppi

2 Lämpötilan valintanuppi

3 Termostaattilamppu

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nupeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin käyttötoiminnot toimintovalitsimella. Käännä vasemmalle/ oikealle suljetusta (yläosasta) valitaksesi.

Lämpötilan valintanuppi

Voit valita kypsennyslämpötilan lämpötilan säätimellä. Käännä myötäpäivään suljetusta (ylä)asennosta valitaksesi.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa. Termostaattilamppu syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin lamppu sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

3.3 Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäähdytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.

	Alalämpö	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pelliillä.
	Puhallinlämpö	*	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pelliillä eri hyllytasoilla.
	"3D" toiminto	*	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pelliillä.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

3.4 Laitteen lisätarvikkeet

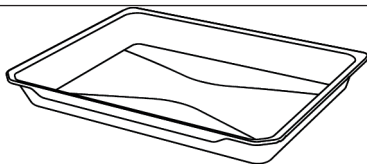
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

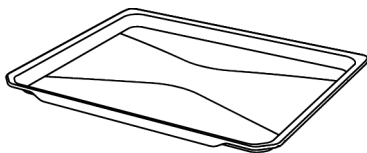
Syvä pelti

Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



Leivosvuoka

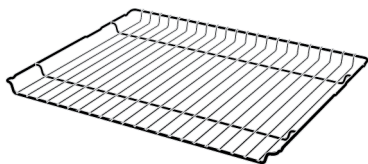
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.



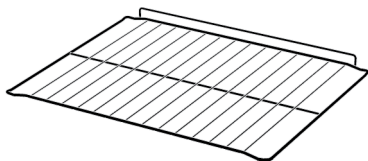
Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit ritilätasoilla :



Mallit ilman ritilätasoja :

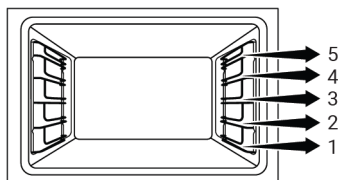


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

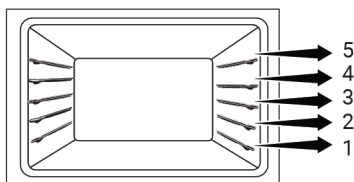
Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ritilätasoilla :



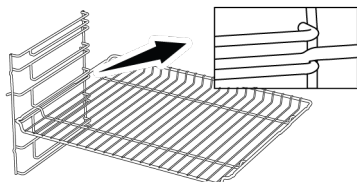
Mallit ilman ritilätasoja :



Paistoritilän asettaminen paistotasolle

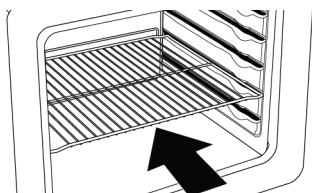
Mallit ritilätasoilla :

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

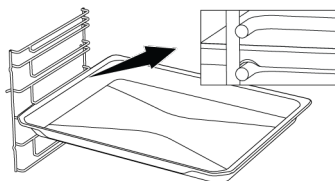
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasolle

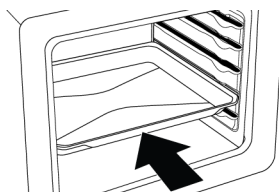
Mallit ritilätasoilla :

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

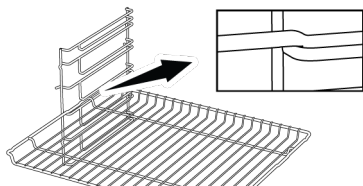
On myös tärkeää asettaa pelti sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



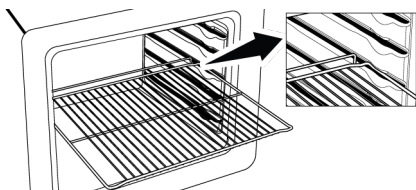
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritilätasoilla :

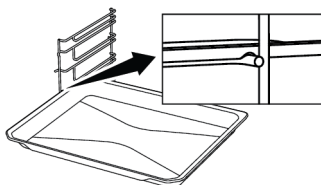


Mallit ilman ritilätasoja :



Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

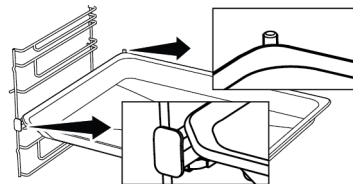
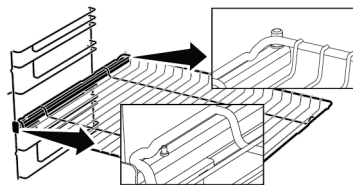
Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoilte-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilta

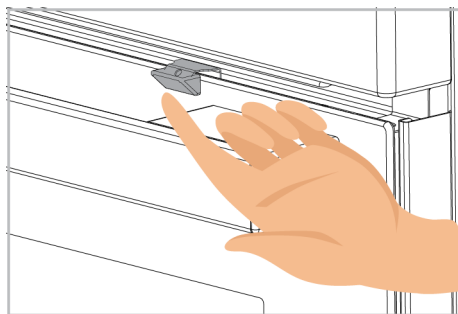
Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten

kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).

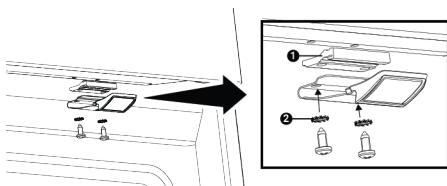


Lasten turvalukko

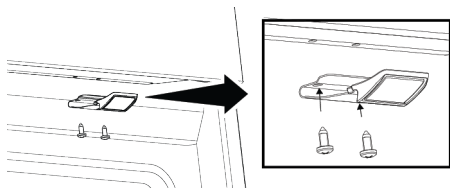
Tässä tuotteessa on lapsilukko uunin luukussa (jos sitä ei ole asennettu tuotteeseesi, se toimitetaan asennettavaksi uunin luukkuun yhdessä tuotteen kanssa.). Avaa uunin luukku nostamalla muoviosaa hieman ylöspäin ja vetämällä luukun kahvasta. Kun ovi suljetaan, lapsilukko lukittuu itse.



Jos sitä ei ole asennettu tuotteeseesi, kiinnitä lukon mukana toimitetut ruuvi, mutterit (2), lukko ja tiiviste (1) ohjauspaneelin alla oleviin reikiin alla olevan kuvan mukaisesti.



Kuvassa näkyvät mutterit (2) ja tiiviste (1) riippuvat mallista. Sitä ei välttämättä ole saatavilla tuotteeseesi. Jos sitä ei ole toimitettu, kiinnitä lukko pelkillä ruuveilla.



3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)(mm)	595 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,6
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.

-  Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.
-  Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.
-  Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.

5. Odota, että uuni jäähtyy.

6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

5 Uunin käyttö

5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Vältä peittämästä näitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tiettyinä aikana.

5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

Uunin sammutus

Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Lämpötilan ja uunin toiminnon valinta.

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.

2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.

- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja termostaatin merkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, termostaatin merkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään kypsennyksen päätyttyä. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

6 Yleistä tietoa ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.

- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiäsi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.

- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.

- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyntä hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinal levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 45
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla : 3 Mallit ilman ritilätasoja : 2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 45
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 35
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 45
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	250	5 ... 15

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoaalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla :150 Mallit ilman ritilätasoja :140	Mallit ritilätasoilla : 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja : 30 ... 45
Pikkuleivät	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	25 ... 35
Leivokset	1-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	180	35 ... 45
Pulla	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 170	110 ... 120
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanhalkuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritulän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritulä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoa tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4
Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.				
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.				

Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määää	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä - Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 min. 250, jälkeen 180 ... 190	90 ... 110
Älä esilämmitä tässä grillitaulukossa suositeltuja aterioita.					

6.1.4 Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit rutilätasoilla :3 Mallit ilman rutilätasoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit rutilätasoilla : 3 Mallit ilman rutilätasoja : 2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuolla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla :150 Mallit ilman ritilätasoja :140	Mallit ritilätasoilla : 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja : 30 ... 45
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4
Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.				
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.				

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistusaineita.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakki, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrn- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske yhtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetty hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.
- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessasi on helppokäyttöinen höyrypuhdistustoiminto, voit tehdä helpon höyrypuhdistuksen kevyelle, ei-pysyväle lialle. (Katso kohtaa ”Helppo höyrypuhdistus”).
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.

- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.

- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneelien nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyypin mukaan.

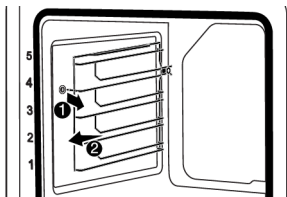
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahylymalli, irrota lankahylyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahylyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

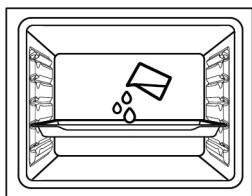
7.5 Helppo höyrypuhdistus

Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitipoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Kaada 500 ml vettä vuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.



Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkaisia aineita veden sijaan.



3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos, kun uunin luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa luukku varovasti. Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.



Helpo höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että lisätty vesi haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luukkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluukkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätkäkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



7.6 Uuninluukun puhdistus

Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa **"Uuninluukun irrotus"** ja **"Luukun sisälasin irrotus"**. Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtelee.

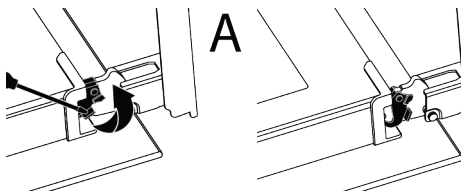


Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

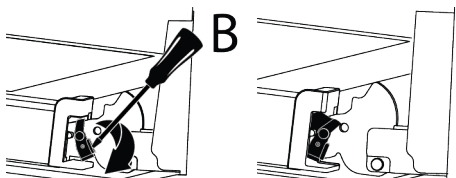
Uuninluukun irrotus

1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.

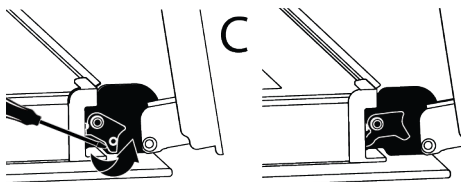
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



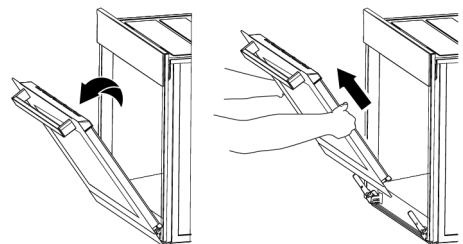
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



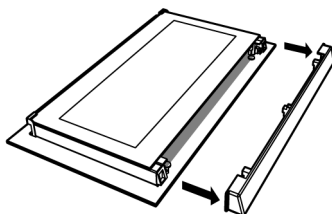
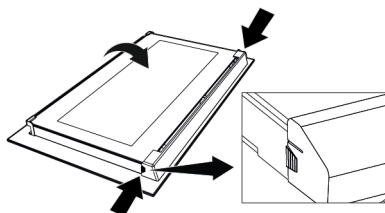
8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

i Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

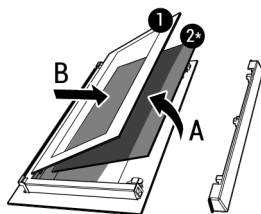
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

1. Avaa uuninluukku.
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



- 1 Sisempi lasi 2* Sisälasi (ei välttämättä käytössä laitteessasi)

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sinin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.

6. Kun sinin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muovivuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

7.8 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdistaa se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

Uunin lampun vaihto

Yleiset varoitukset

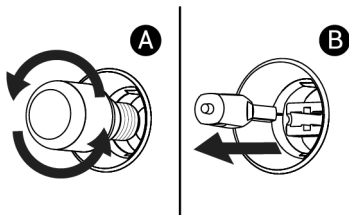
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai tekniikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lampputen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



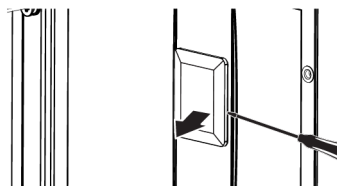
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampputta kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



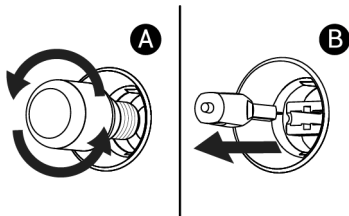
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahyllyt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasias ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampputta kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

8 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.

- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Lisätietoja käyttöohjeeseen:	Tekniset tiedot pientehotilojen käytöstä EU-määräyksen 2023/826 mukaan	
Tila	VIRRANKULUTUS (WATTIA)	AIKAVÄLI (MINUUTTIA)*
Pois	0,3	-
Valmiustila	-	-
Valmiustila tiedoilla tai tilanäytöllä	-	-
Valmiustilassa liitettynä verkkoon	-	-

*:Aikaväli, jonka jälkeen laite saavuttaa automaattisesti valmiustilan, pois-tilan tai valmiustilassa liitetyn verkon minuuteissa ja pyöristettynä lähimpään minuuttiin.