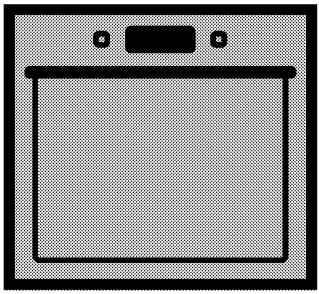
Indbygningsovn

Brugsvejledning



BIE253E0X
BIE243E0W

DA | FI

285.4486.35/R.AA/25.11.2019/2-1

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!
Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.
Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler
I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:

	Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.
	Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.
	Advarsel om elektrisk stød.
	Advarsel om brandrisiko.
	Advarsel om varme overflader.

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

CE

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
Elektrisk sikkerhed 4
Produktsikkerhed 5
Brug af ovnen 7
Sikkerhed for børn 7
Bortskaffelse af gammelt apparat 8
Bortskaffelse af transportemballage 8

2 Generelle informationer 9

Oversigt 9
Pakkens indhold 10
Tekniske specifikationer 11

3 Installation 12

Inden installering 12
Installation og tilslutning 14
Transport 15

4 Forberedelser 16

Gode råd om energibesparelser 16
Første anvendelse 16
Tidsindstilling 16
Første rengøring af produktet 16
Første opvarmning 16

5 Betjening af ovnen 18

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 18
Brug af den elektriske ovn 18
Betjeningsmodus 19
Anvendelse af ovnens ur 19
Tabel over koge-/stegetider 21
Betjening af grillen 23
Tabel for madtilberedningtider for grillning 23

6 Vedligeholdelse og pleje 24

Generelle informationer 24
Rengøring af kontrolpanel 24
Rengøring af ovnen 24
Således tages ovnlågen af. 25
Afmontering af lågens inderste glas 25
Udskiftning af ovnpære 26

7 Fejlafhjælpning 27

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
  Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion.
  Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

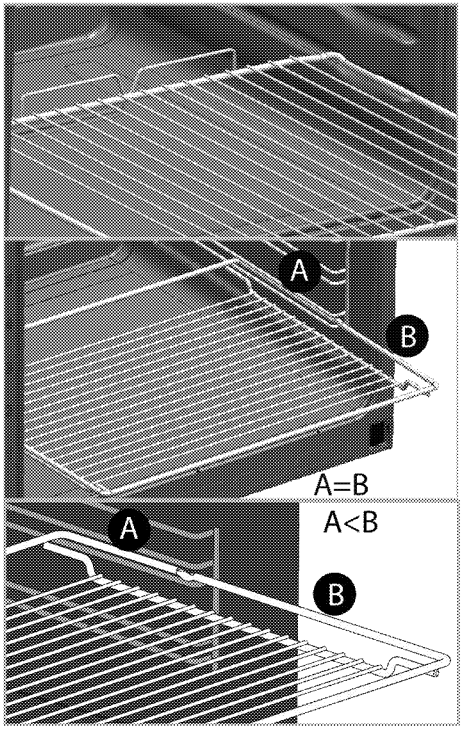
stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.

- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstår et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
  Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
  Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovnen. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret.

Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- FORSIGTIG: Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:

Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

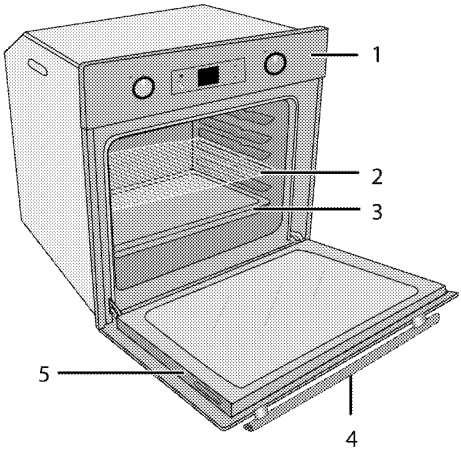
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

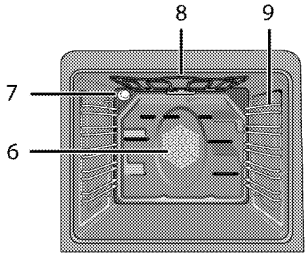
Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

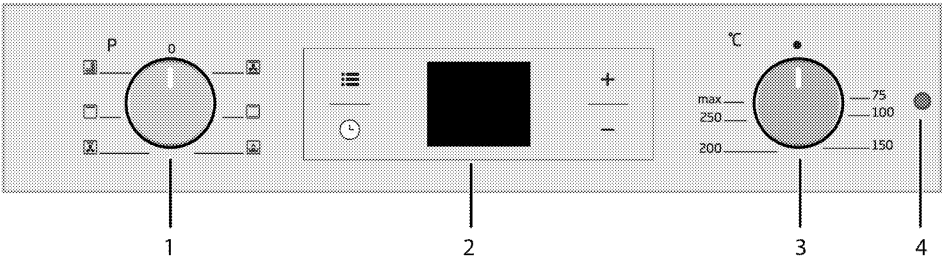
2 Generelle informationer

Oversigt





1 Betjeningspanel
2 Trådhylde
3 Miniafbryder
4 Håndtag
5 Låge
6 Blæsermotor (bag ved stålplade)
7 Lampe
8 Overvarmeelement
9 Hyldeskinnepositioner

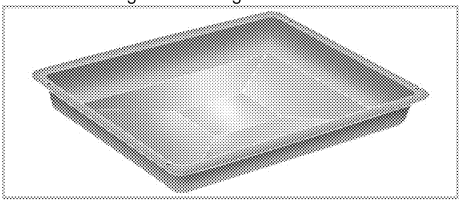


1 Funktionsdrejeknap
2 Digital timer
3 Termostatdrejeknap
4 Termostatlampe

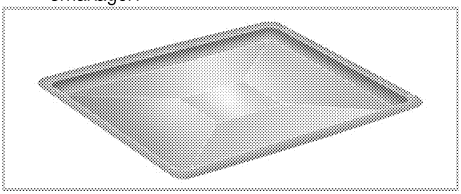
Pakkens indhold

Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

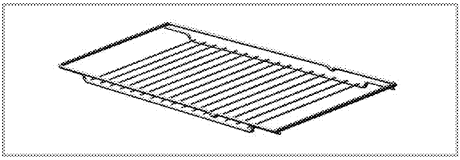
1. **Brugsvejledning**
2. **Dyb bradepande**
   Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.

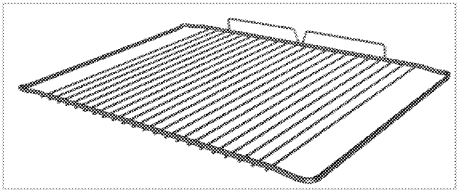


3. **Bageplade**
   Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.

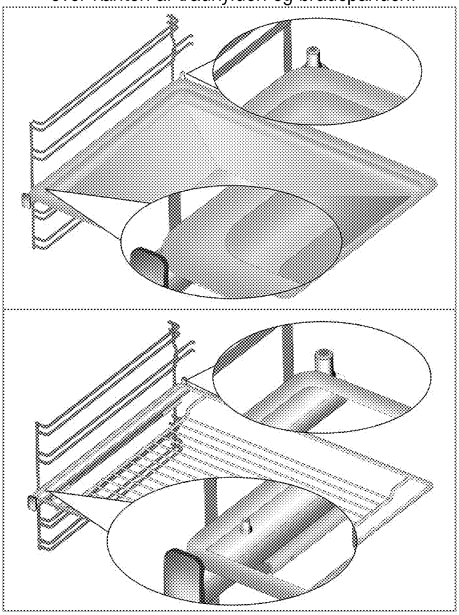


4. **Rist**
   Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.





5. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)**
   Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
   Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	2.4 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	**Multifunktionsovn**
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.
Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

Forberedelse af opstilllingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

FARE:
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

FARE:
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

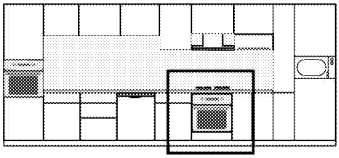
Inden installering

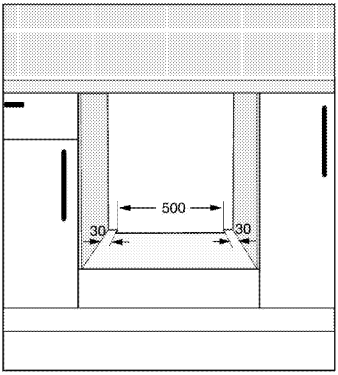
Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

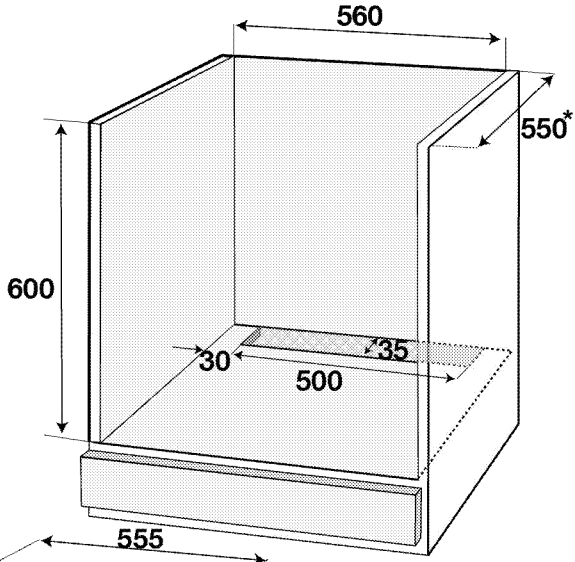
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.
- Tag fat i de to indhak på hver side af ovnen, når du skal flytte den.
- Inden du installerer ovnen, skal du fjerne alle materialer og dokumenter i den.
- Køkkenmøblet skal overholde de dimensioner, der er angivet i figuren herunder. Der skal laves en ventilationsåbning med de dimensioner, der er angivet i figuren herunder, bag på køkkenmøblet.

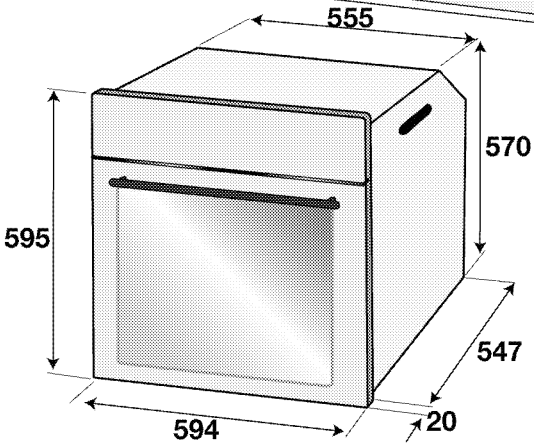
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

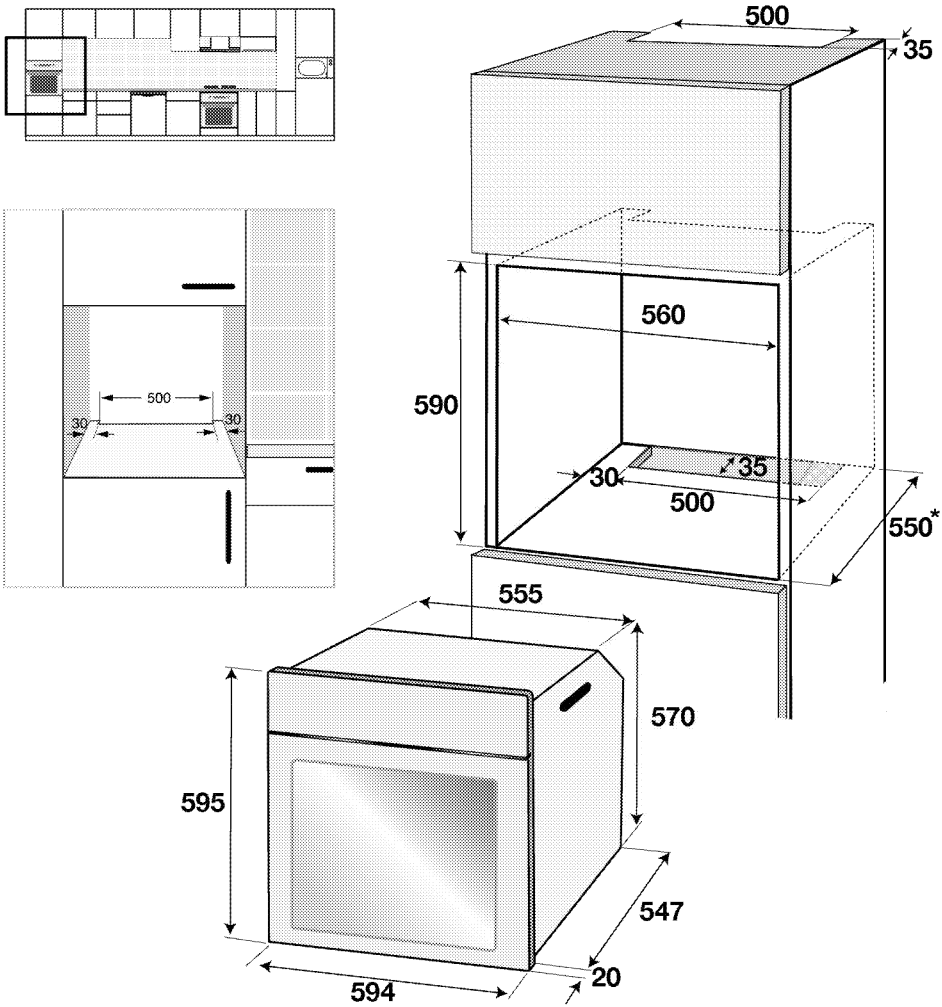








* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

FARE:
Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person.
Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

FARE:
Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.
En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

FARE:
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.
Der er risiko for elektrisk stød!

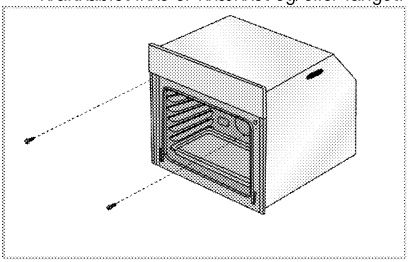
Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

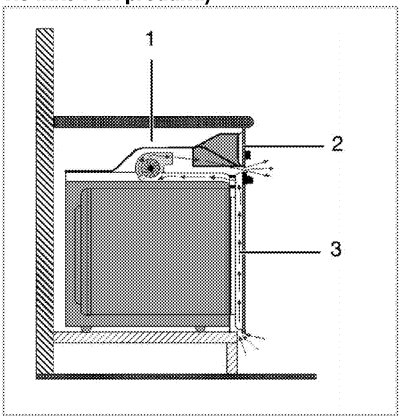
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.
Når installationen er udført, skal du kontrollere, at alle skruer er tilstrækkeligt spændte, og at ovnen ikke vipper. Ovnen kan tippe under brug, hvis den ikke er installeret i overensstemmelse med anvisningerne, eller hvis skruerne ikke er tilstrækkeligt spændte.

For produkter med ventilator (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



1 Ventilator
2 Betjeningspanel
3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.

Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.
Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.

Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

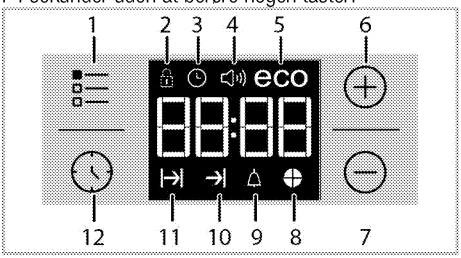
Tidsindstilling

Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

Tryk på tasterne +/− for at indstille tiden, efter ovnen er aktiveret første gang.

På berøringsbetjente modeller skal du først trykke på ☰ og derefter bruge + / − til at indstille klokkeslættet.

Bekræft indstillingen ved at berøre ⏲ -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.



1 Justeringstast
2 Symbol for tastelås
3 Symbol for ur
4 Symbol for alarmvolumen (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
5 Symbol for økonomi-tilstand
6 Plustast
7 Minustast
8 Symbol for tidsskive
9 Alarmsymbol.
10 Symbol for slut for madlavningstid
11 Symbol for koge-/stegetid
12 Programtast

Hvis tiden ikke indstilles, vil uret starte fra klokken 12:00, og der vil blive vist ⏲-symbol. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.

Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles.

Første rengøring af produktet

Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 18*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 18*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.

3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 23*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 23*

Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning

ADVARSEL
Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.
Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

FARE:
Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.
Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

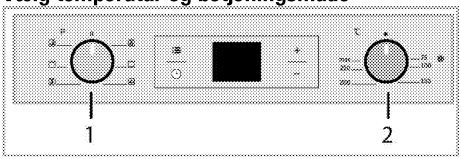
Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn

Vælg temperatur og betjeningsmåde



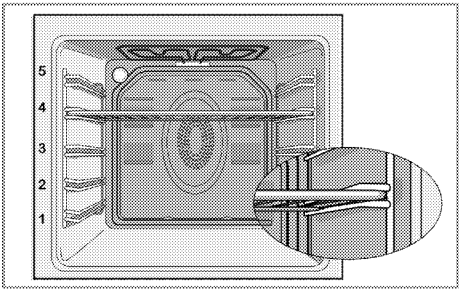
1 Funktionsdrejeknap
2 Termostatdrejeknap

1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnen varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.
Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.
Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.
(Varianter afhængigt af produktmodel.)



Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Over- og undervarme

Over- og undervarme kører. Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

Undervarme

Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende bruning af med fra bunden.
Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

Ventilator-understøttet over-/undervarme

Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

Fuld grill

Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grill+ventilator

Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

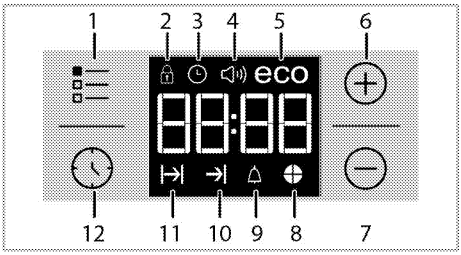
- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Booster

Denne funktion bruges til at opvarme ovnen hurtigt, den er ikke egnet til madlavning.

- Vælg den ønskede temperatur efter at have valgt denne funktion. Temperaturlyset tænder og ovnen varmes.
- Lyset slukker, når varmeprocessen er afsluttet. Vælg nu den ønskede funktion til at lave din mad.

Anvendelse af ovnens ur



1 Justeringstast
2 Symbol for tastelås
3 Symbol for ur
4 Symbol for alarmvolumen (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
5 Symbol for økonomi-tilstand
6 Plustast
7 Minustast
8 Symbol for tidsskive
9 Alarmsymbol.
10 Symbol for slut for madlavningstid
11 Symbol for koge-/stegetid

Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter.
Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft.

Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato.

Resterende tid vil blive vist, når tilberedningstiden er sat mens tilberedningen starter.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:
Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør ⏲, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne ✚ / ▬.

» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet og tidsskiven lyse konstant.

4. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt:
Når tilberedningstiden er sat på timeren, kan du indstille slut på tilberedningstid til et senere tidspunkt.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør ⏲, indtil |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne ✚ / ▬.

» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet lyse konstant.

4. Berør ⏲, indtil →|-symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
5. Tryk på tasterne ✚ /▬ for at indstille slut på tilberedningstid.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil |→|-symbolet og →|-symbolet og tidsskiven lyse konstant. →|-symbolet vil forsvinde, når tidberedningen går i gang.

6. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» **Ovntimeren udregner starttiden ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat.**
Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.
» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.

7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **»End«** fremkomme på displayet, og timeren vil give et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast. Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. Drej temperaturknappen og funktionsknappen til **"0"** (slukket) position for at slukke ovnen og dermed forhindre genstart af ovnen ved slutningen af alarmperioden.

Aktivering af tastelås
Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør ☰, indtil 🔒-symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Tryk på ✚ for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og 🔒-symbolet forbliver tændt.

Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

For at deaktivere tastelåsen

1. Berør ☰, indtil 🔒-symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktivér tastelåsen ved at trykke på ▬-tasten.

» **"OFF"** vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør ⏲, indtil 🔔-symbolet vises på displayet.

> Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med tasterne ✚ / ▬.

» 🔔-symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.

3. Ved slutningen af alarmtiden vil 🔔-symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

Annullering af alarm;

1. Berør ⏲, indtil 🔔-symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold ▬-tasten, indtil **"00:00"** vises.

> Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af alarmtone

1. Berør ☰, indtil 🔊-symbolet vises på displayet.
2. Indstil den ønskede alarmtone med ✚ / ▬ -taster.
3. Den indstillede tone vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

» Den valgte alarmtone vil fremkomme som **"b-01"**, **"b-02"** eller **"b-03"** på displayet.

Ændring af klokkeslæt

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Berør ☰, indtil ⏲-symbolet vises på displayet.
2. Indstil klokkeslæt med tasterne ✚ /▬.
3. Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

Økonomi-tilstand

Du kan spare energi med økonomi-tilstand i løbet af tilberedningen ved at indstille tilberedningstid. Denne tilstand fuldender madlavning med den indvendige temperatur i ovnen ved at slukke for varmelegemerne inden udgangen af tilberedningstiden.

Indstilling af økonomi-tilstand

1. Berør ☰, indtil **eco**-symbolet vises på displayet.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

2. Aktiver økonomi-tilstand ved at berøre ✚.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og øko-symbolet forbliver tændt.

Deaktivering af økonomi-tilstand

1. Berør ☰, indtil **eco**-symbolet vises på displayet.

» **"On"** vil fremkomme på displayet.

2. Deaktiver økonomi-tilstand ved at berøre ▬.

» **"OFF"** vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

Indstilling af skærmens lysstyrke (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

1. Berør ☰, indtil **d-01** eller **d-02** eller **d-03** kommer frem på displayet for skærmens lysstyrke.
2. Sæt den ønskede temperatur med tasterne ✚/▬.

» Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

Tabel over koge-/stegetider

> Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Bagning og stegning

> 1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig		2	200	25 ... 35

		bradepande*				
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max. så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 220 så 180 ... 190	70 ... 90
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max. så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max. så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.
* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.
** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Tilberedelsesskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
Æbletærte	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60

Der foreslås forvarme til al slags mad.
* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.
** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen

ADVARSEL
Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.

» Temperaturens lys tænder.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).

Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningtider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4...5	250	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250	1...3 min.
# afhængigt af tykkelse *Forvarm i 5 minutter **Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..				

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250	25...35 min.
Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill. Det anbefales at forvarme ovnen i 5 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.				

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

FARE:
Træk stikket ud af stikontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

FARE:
Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kontrolpanel

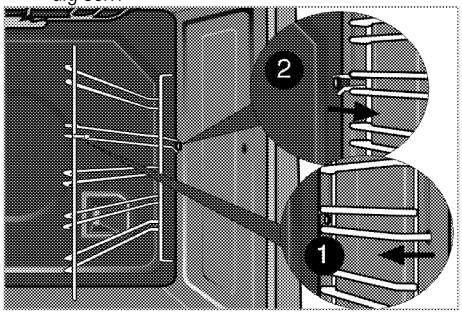
Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

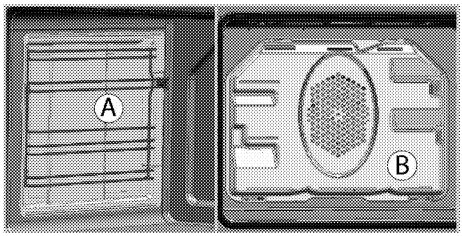
For rengøring af siden(Varianter afhængigt af produktmodel.)
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

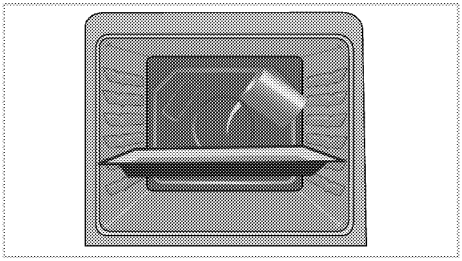
Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk emalje. De katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Katalytiske overflader kan absorbere fedt på grund af deres perforerede struktur. Overfladen begynder at skinne, når den er fyldt med fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.



Nem damprensning

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

> Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

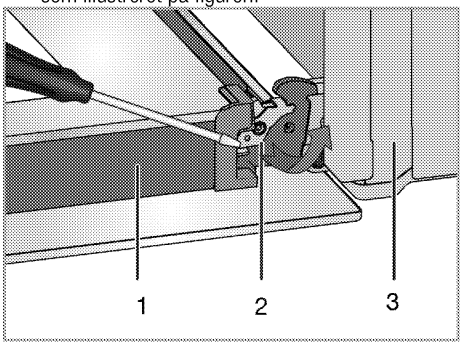
Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

> Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.

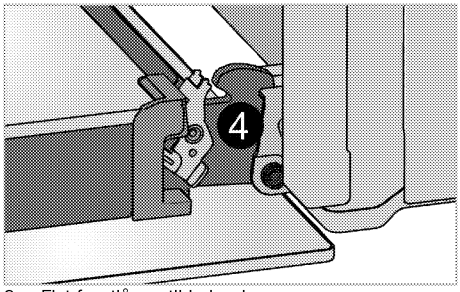


1 Låge

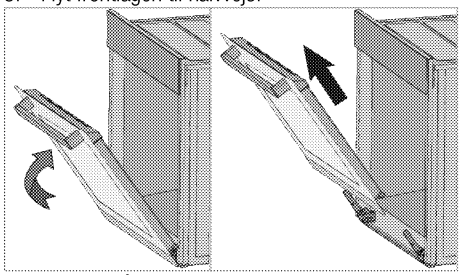
2 Hængsel låse (lukket stilling)

3 Ovn

4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

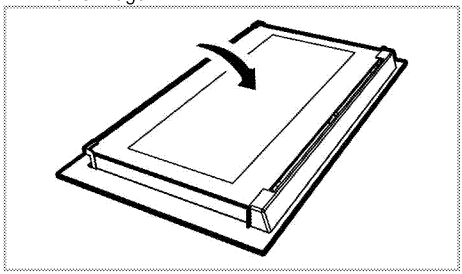
> Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

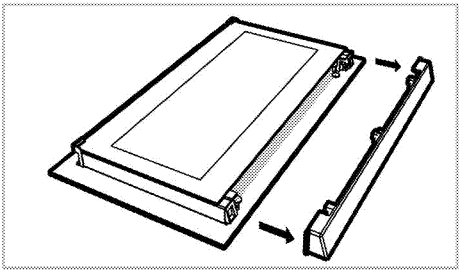
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

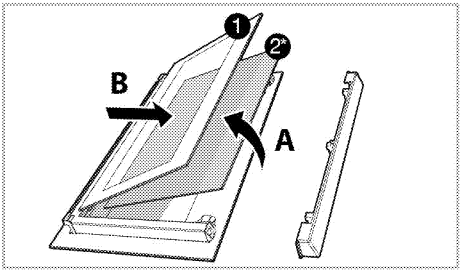
1. Åbn ovnlågen.



2. Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



3. Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A** og trækkes ud i retning **B**.



1 Det inderste glasparti

2* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære

FARE:
Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 11* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

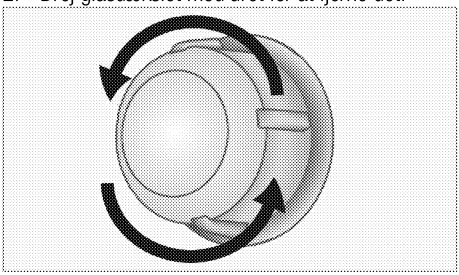
Lampens position kan variere fra den viste.

Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

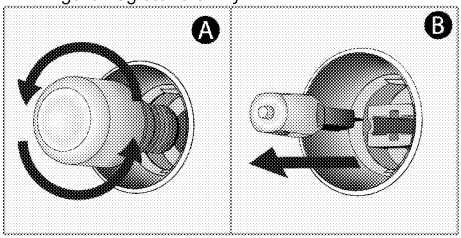
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udlede damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden.*
  (I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

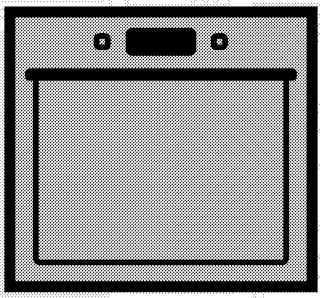
(I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. >>> *Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.*

Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

beko

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme
Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.
Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset
Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:

	Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.
	Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.
	Varoitus sähköiskun vaarasta.
	Varoitus tulipalon vaarasta.
	Varoitus kuumista pinnoista.

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

CE

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus 4
Sähköturvallisuus 4
Tuoteturvallisuus 5
Käyttötarkoitus 7
Lasten turvallisuus 7
Vanhan laitteen hävittäminen 8
Pakkausmateriaalin hävittäminen 8

2 Yleiset tiedot 9

Yleiskatsaus 9
Pakkauksen sisältö 10
Tekniset tiedot 11

3 Asennus 12

Ennen asennusta 12
Asennus ja liitäntä 14
Vanhan laitteen hävittäminen 15

4 Valmistelut 16

Energiansäästövihjeitä 16
Ensimmäinen käyttökerta 16
Aika-asetus 16
Tuotteen ensimmäinen puhdistus 16
Ensimmäinen kuumennus 16

5 Uunin käyttäminen 18

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta 18
Sähköuunin käyttäminen 18
Käyttötilat 19
Uunin kellon käyttäminen 19
Ruoanlaittoaikataulukko 21
Grillin käyttäminen 23
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko 23

6 Kunnossapito ja huolto 24

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

7 Vianetsintä 27

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
  Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
  Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.
  Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

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

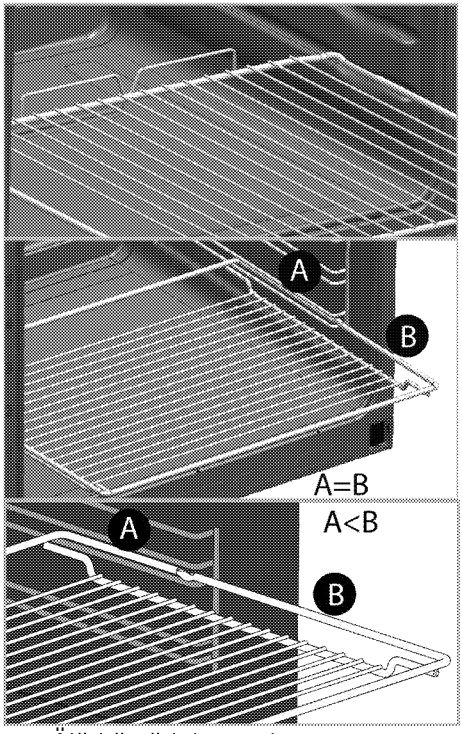
paikallisten säädöstöjen mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
  On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin

merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROTOIMI: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

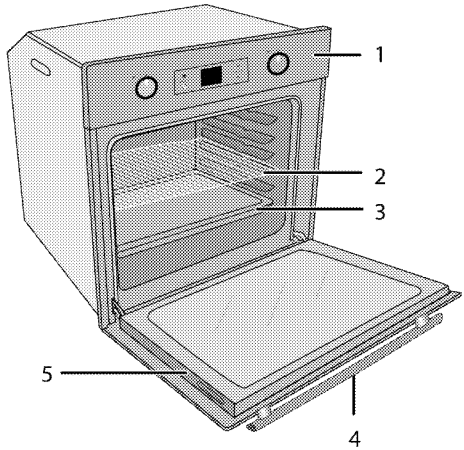
RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

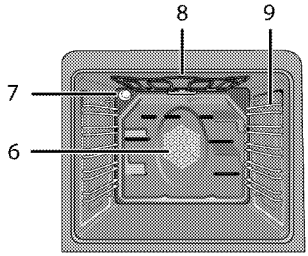
Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

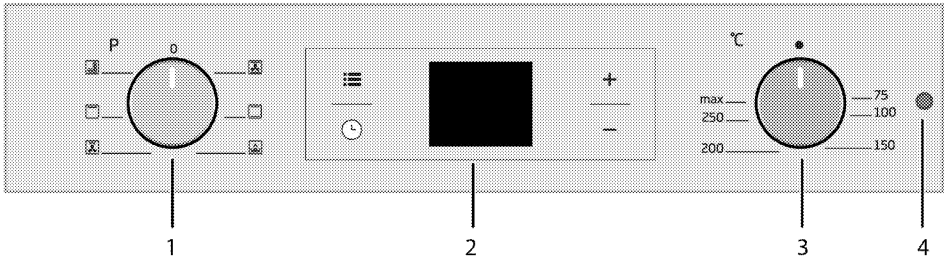
2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus





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

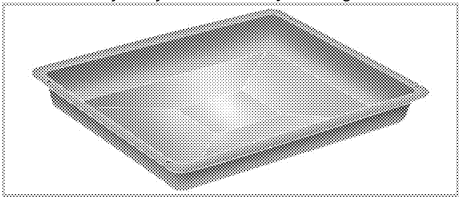


1 Toimintovalitsin
2 Digitaalinen ajastin
3 Termostaattivalitsin
4 Termostaattivalo

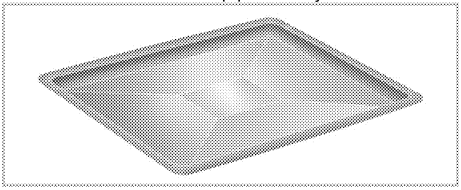
Pakkauksen sisältö

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

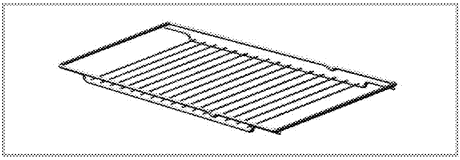
1. **Käyttöopas**
2. **Uunipannu**
   Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.

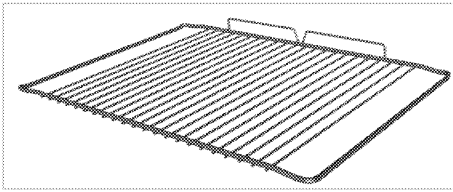


3. **Leivinpelti**
   Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.

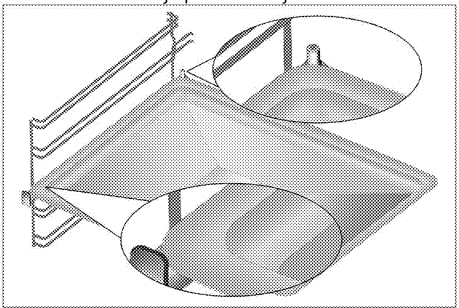


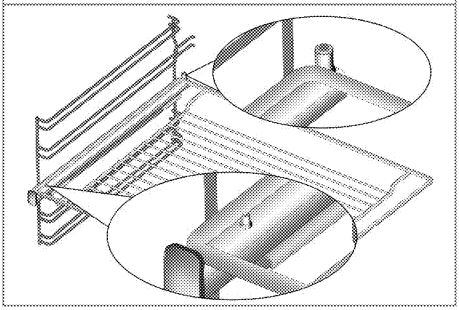
4. **Uuniritilä**
   Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.





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





Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	2.4 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	**Monitoimiuuni**
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

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

** Katso *Asennus, sivu 12*.

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

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

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

3 Asennus

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

Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

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

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

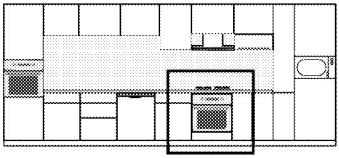
Ennen asennusta

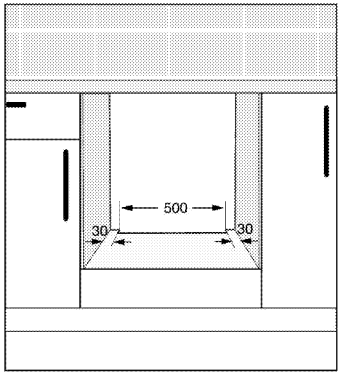
Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

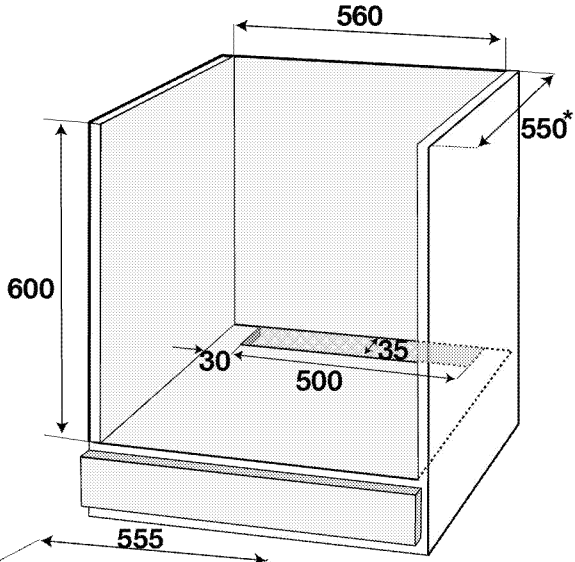
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirrät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat materiaalit ja asiakirjat ennen sen asentamista.
- Keittiökalusteen mittojen on oltava alla olevan kuvan mukaisia. Keittiökalusteen riittävä ilmanvaihto varmistetaan leikkaamalla aukko sen takaosaan. Aukon mitat ovat alla olevassa kuvassa.

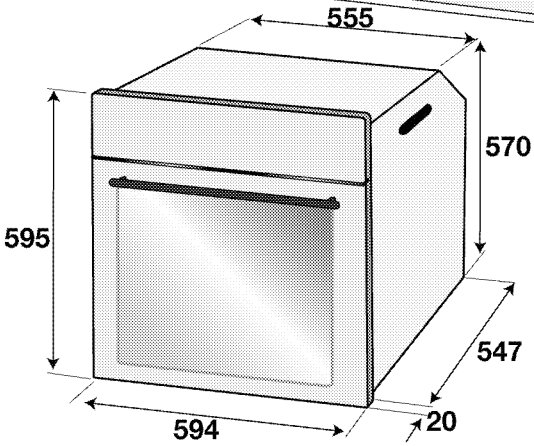
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.

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

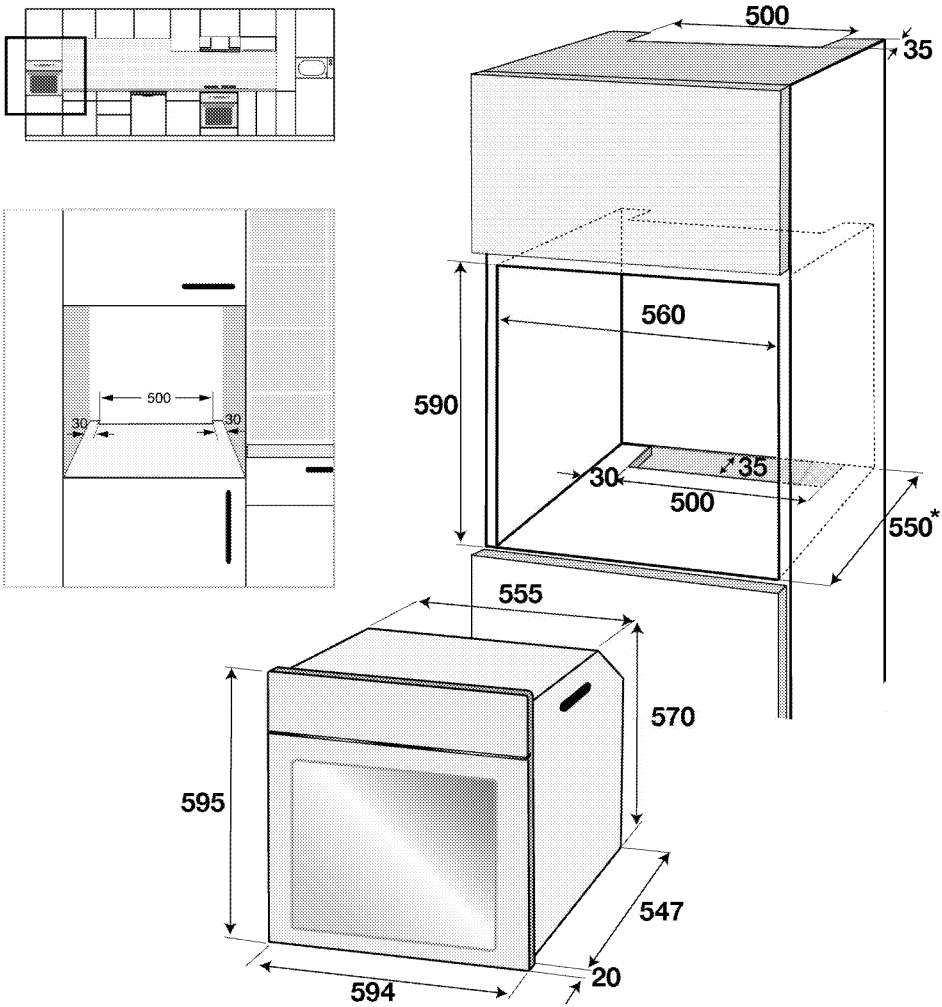








* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä

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

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

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

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

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

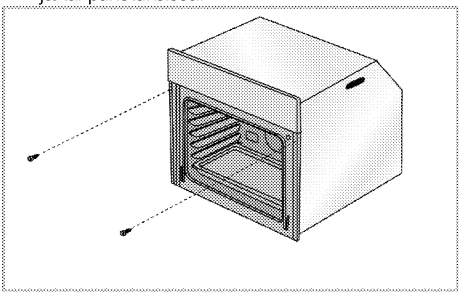
Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

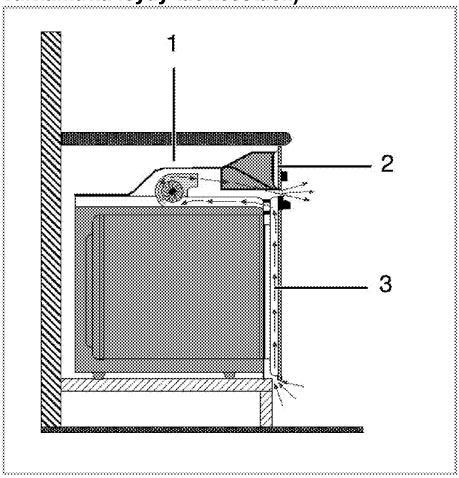
Laitteen asennus

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.
Varmista uunin asentamisen lopuksi, että kaikki ruuvit on kiristetty kunnolla ja että uuni ei liiku. Uuni saattaa kaatua käytön aikana, jos sitä ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti ja ruuveja ei ole kiristetty kunnolla.

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



1 Jäähdytystuuletin
2 Ohjauspaneeli
3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

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

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

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

Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

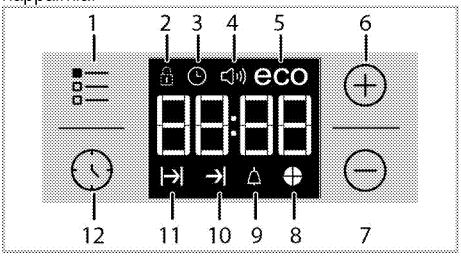
Aika-asetus

Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

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

Malleissa joissa on kosketusohjaus, kosketa ensin jä käytä sitten + / − asettaaksesi kellonajan.

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



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

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

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

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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

VAROITUS
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.
Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 18*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.

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

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 23*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 23*

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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta

VAROITUS
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.
Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

VAARA:
Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.
Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

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

Grillausvihjeitä

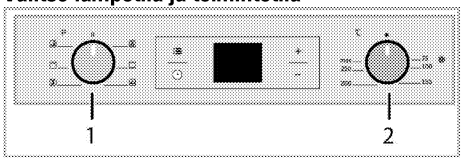
Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

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

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

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Toimintovalitsin

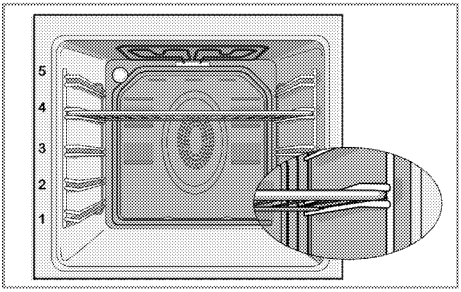
2 Termostaattivalitsin

1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.
2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.

» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) - asentoon.
On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



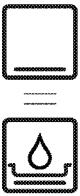
Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö

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

Alakuumennus



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

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä

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

Täysi grilli

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

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

Grill+Fan (Grilli + tuuletin)

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

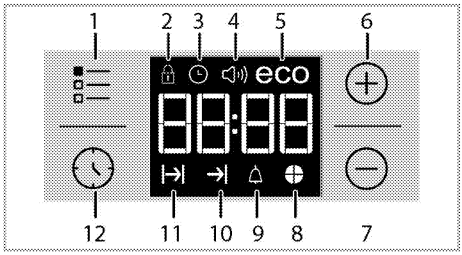
- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

Tehostin

Tätä toimintoa käytetään uunin kuumentamiseen nopeasti. Se ei sovi ruoanlaittoon.

- Valitse haluttu lämpötila tämän toiminnon valinnan jälkeen. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja uuni kuumenee.
- Valo sammuu, kun kuumennus on valmis. Valitse nyt haluttu toiminto ruoan kypsentämiseen.

Uunin kellon käyttäminen



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

Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia.
Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä. Joudut odottamaan hetken, ennen kuin asetukset tulevat voimaan.

Jos ruoanlaittoasetusta ei ole tehty, päivää ja aikaa ei voi asettaa.

Ruoanlaittoaika tulee näyttöön heti, kun ruoanlaitto alkaa.

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

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa ⏲-näppäintä, kunnes |→|-symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika ✚ / ▬-näppäimillä.

» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, |→|-symboli ja aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan.

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

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

Ruoanlaittoajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi:
Kun olet asettanut ruoanlaittoajan ajastimeen, voit asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi.

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa ⏲-näppäintä, kunnes |→|-symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika ✚ / ▬-näppäimillä.

» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, |→|-symboli näkyy näytössä koko ajan.

4. Kosketa ⏲-näppäintä, kunnes →|-symboli tulee näkyviin merkitsemään ruoanlaittoajan päättymistä.
5. Aseta ruoanlaittoajan päättymisaika painamalla ✚ /▬ -näppäimiä.

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

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

» **Uunin ajastin laskee automaattisesti aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi kypsennysajan päättymisen perusteella.** Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka.
» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa ja kaikki aikasiivusymbolin osat palavat. Asetettu ruoanlaittoaika on jaettu 4 yhtä suureen osaan, ja kun kunkin osan aika loppuu, osan symboli sammuu. Näet siis helposti jäljellä olevan ruoanlaittoajan suhteessa jäljellä olevaan ruoanlaittoaikaan.

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

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

Näppäinlukon aktivoiminen
Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

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

» **"OFF"** (POIS) tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla ✚-näppäintä.

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

Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruta virtakatkoksen ilmetessä.

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

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

» **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla ▬-näppäintä.

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

Hälytyksen asettaminen

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

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

> Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto ✚ / ▬ -näppäimillä.

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

» 🔔-symboli palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa 🔔-symboli alkaa vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

Hälytyksen sammuttaminen

1. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.

» Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

Hälytyksen peruuttaminen

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

> Hälytysaika tulee näyttöön. Jos hälytysaika ja ruoanlaittoaika on asetettu samaan aikaan, lyhyempi aika näkyy näytössä.

Hälytysäänen muuttaminen

1. Kosketa ≡-näppäintä, kunnes 🔊-symboli tulee näyttöön.
2. Säädä hälytysääni halutuksi ✚ / ▬-näppäimillä.
3. Asettamasi merkkiääni on aktiivinen lyhyen aikaa.

» Valittu hälytysääni näkyy näytöllä merkintänä **"b-01"** , **"b-02"** tai **"b-03"**.

Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

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

Virransäästötila

Voit säästää virtaa virransäästötilalla asettamalla uunin ruoanlaittoajan.

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

Virransäästötilan asettaminen

1. Kosketa ≡-symbolia, kunnes **eco**-symboli tulee näyttöön.

» **"OFF"** (POIS) tulee näkyviin näyttöön.

2. Ota virransäästötila käyttöön koskettamalla ✚-näppäintä.

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

Virransäästötilan poistaminen käytöstä

1. Kosketa ≡-symbolia, kunnes **eco**-symboli tulee näyttöön.

» **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista virransäästötila käytöstä koskettamalla ▬-näppäintä.

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

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

1. Kosketa ≡-näppäintä, kunnes näkyviin tulee **d-01**, **d-02** tai **d-03** näytön kirkkautta vastaamaan.
2. Aseta haluttu kirkkaus ✚ / ▬ -näppäimillä.

» Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

Ruoanlaittoaikataulukko

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

Leivonta ja paahtaminen

> Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä		3	160	25 ... 35

		irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**				
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 220 sitten 180 ... 190	70 ... 90
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.

- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.

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

Ohjeita kasvisten paistamiseen

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

Grillin käyttäminen

VAROITUS
Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

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

» Lämpötilan valo syttyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suositeltu lämpötila (°C)**	Grillausalka (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250	25...35 min.
Lampaankylijykset	Uuniritilä	4...5	250	20...25 min.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250	25...30 min. #
Vasikankylijykset	Uuniritilä	4...5	250	25...30 min. #
Paahtoleipä *	Uuniritilä	4	250	1...3 min.
# rlippuen paksuudesta *Esilämmitä 5 minuutin ajan. **Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.				

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Paahtoleipä	Uuniritilä	4	250	1...3 min
Lihapullat (naudanliha) - 12 palat	Uuniritilä	4	250	25...35 min
Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut. Esilämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.				

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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

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

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

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

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

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

Ohjauspaneelin puhdistaminen

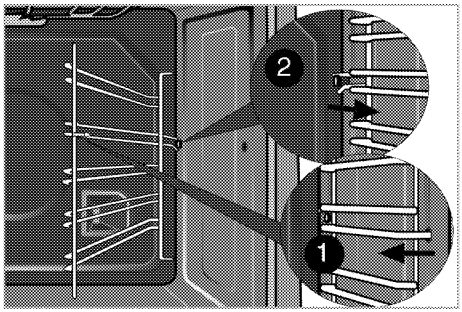
Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

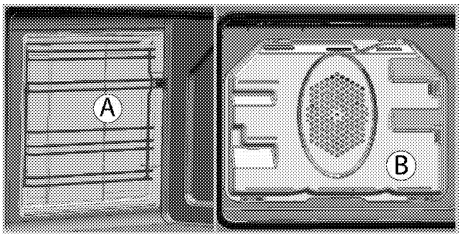
Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



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

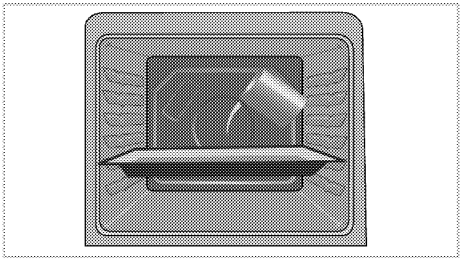
Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyn rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja kun pinta on täynnä rasvaa, ne alkavat kiiltää. Tässä vaiheessa on suositeltavaa vaihtaa osat.



Helppo höyrypuhdistus

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

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



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

> Helppo höyrypuhdistus -tilaa käytettäessä uunipellille uunissa olevien lievien ruoka-/likajäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrystyy ja kertyy uunin seiniin ja luukun sisemmän lasin pintaan. Tästä johtuen uunin sisäpinnoilta saattaa tippua vettä, kun sen luukku avataan. Pyyhi pinnoille tiivistynyt vesi pois välittömästi uunin luukun avaamisen jälkeen.

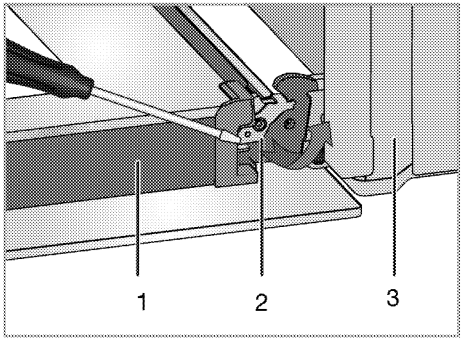
Uuninluukun puhdistaminen

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

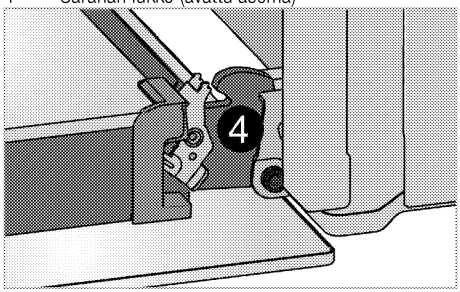
> Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

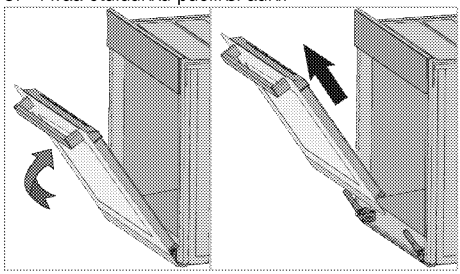
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



1 Luukku
2 Saranan lukko (suljettu)
3 Uuni
4 Saranan lukko (avattu asema)



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

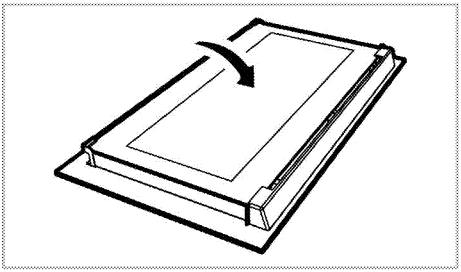
> Poistamisprosessin aikana suoritetut vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

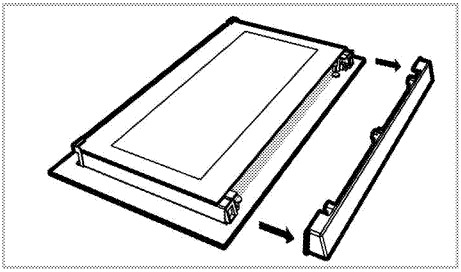
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

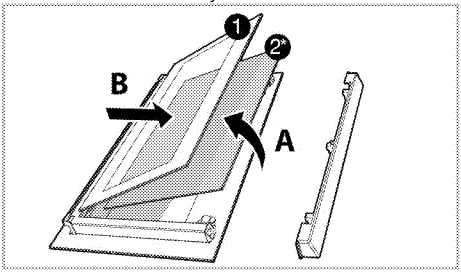
1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



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



1 Sisin lasipaneeli
2* Sisälasipaneeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

4. Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla (2); Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.
5. Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2). Aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. (Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla). Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).
6. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.
7. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen

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

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

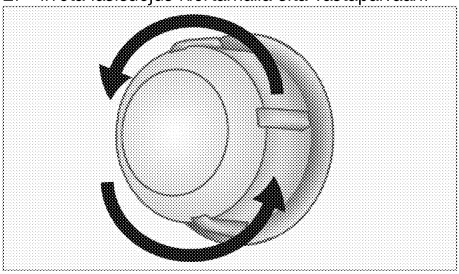
Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

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

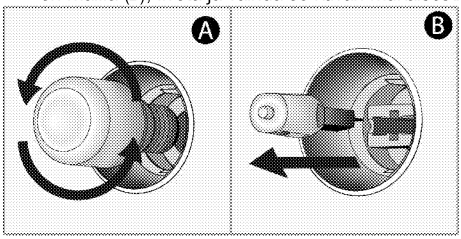
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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



4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä..

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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

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

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

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