

Whirlpool

Uuni

Käyttöopas

Ovn

Brugerhåndbok



W6V8KMSW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens

285381112_2/ Fi/ NO/ R.AA/ 13.03.25 15:15
7734986470

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Whirlpool tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä.

Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähistöllä tulevaa tarvetta varten.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sisällysluettelo

1 TURVALLISUUSOHJEET	4
1.1 SALLITTU KÄYTTÖ	5
1.2 ASENNUKSET	6
1.3 SÄHKÖISET VAROITUKSET	6
1.4 PUHDISTUS JA HUOLTO	7
2 Ympäristöohjeet	8
3 Laitteesi	8
3.1 Tuotteen esittely	9
3.1.1 Keittoyksikkö	9
3.1.2 Liesiosa	9
3.2 Uunin ohjauspaneelin esittely	9
3.3 Uunin käyttötoiminnot	10
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	11
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	11
3.6 Tekniset tiedot	14
4 Asennus	15
4.1 Oikea paikka asennukselle	15
4.2 Sähköliitäntä	16
4.3 Tuotteen sijoittaminen	17
5 Ensimmäinen käyttökerta	17
5.1 Ensimmäinen puhdistus	17
6 Keittotason käyttö	17
6.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen	17
6.2 Keittolevyjen käyttö	18
7 Uunin käyttö	19
7.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä	19
7.2 Uunin ohjausyksikön käyttö	20
8 Yleistä ruoanlaitosta	20
8.1 Yleistä uunissa paistamisesta	20
8.1.1 Leivokset ja uuniruoat	21
8.1.2 Liha, kala ja siipikarja	23
8.1.3 Grilli	24
8.1.4 Ruoan testaus	25
9 Huolto ja puhdistus	26
9.1 Yleiset puhdistusohjeet	26
9.2 Varusteiden puhdistus	27
9.3 Keittotason puhdistus	28
9.4 Ohjauspaneelin puhdistus	28
9.5 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	28
9.6 Helppo höyrypuhdistus	28

9.7 Uuninluukun puhdistus	29
9.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen	30
9.9 Uunin valon puhdistus	30
10 Ongelmanratkaisu	31



1 TURVALLISUUSOHJEET

FI

TÄRKEÄÄ LUKEA JA TARKKAILLA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Pidä ne lähellä myöhempää tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuusvaroituksia, joita on aina noudatettava. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta näiden turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä, laitteen sopimattomasta käytöstä tai hallintalaitteiden virheellisestä asettamisesta.

! VAROITUS: Laite ja sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

! VAROITUS: Jos keittotason pinta on haljennut, älä käytä laitetta sähköiskun vaaran vuoksi.

! VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

! HUOMIO:

Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhyttä kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

! VAROITUS: Keittotason jättäminen ilman valvontaa, kun keitāt rasvalla tai öljyllä, voi olla vaarallista - tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

! Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukena. Pidä vaatteet tai muut syttyvät materiaalit poissa laitteesta, yksikkö, kaikki komponentit ovat jäähtyneet kokonaan – tulipalon vaara.

! Hyvin pienet lapset (0-3-vuotiaat) on pidettävä poissa laitteen luota. Pienet lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä poissa laitteen luota, ellei heitä valvota jatkuvasti. Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät

siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.

! VAROITUS: Laite ja sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti

! Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivauksen aikana. Jos laite soveltuu anturikäyttöön, käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia - tulipalon vaara.

! Pidä vaatteet tai muut syttyvät materiaalit poissa laitteesta, kunnes kaikki komponentit ovat jäähtyneet kokonaan - tulipalon vaara. Ole aina valppaana, kun valmistat runsaasti rasvaa, öljyä sisältäviä ruokia tai kun lisäät alkoholijuomia - tulipalon vaara. Poista pannut ja tarvikkeet uunikäsineillä. Kypsennyksen lopussa avaa ovi varoen, jolloin kuuma ilma tai höyry pääsee vähitellen poistumaan ennen onteloon pääsyä - palovammojen vaara. Älä tuki

kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etuosassa - tulipalon vaara.

! Ole varovainen, kun uunin luukku on auki- tai ala-asennossa, jotta et osu luukkuun.

! 1.1 SALLITTU KÄYTTÖ

! HUOMIO: Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, tai erillisen kauko-ohjattavan järjestelmän avulla.

! Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maalaistalot; asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa, bed & breakfastissa ja muissa asuinympäristöissä.

! Muu käyttö ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmitys).

! Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

! Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiini- tai aerosolitölkkejä) laitteen sisällä tai lähellä tulipalovaaran vuoksi.

1.2 ASENNUS

 Kahden tai useamman henkilön on käsiteltävä ja asennettava laitetta - loukkaantumisvaara. Käytä suojakäsineitä pakkauksen purkamiseen ja asentamiseen - leikkausvaara.

 Asennus, mukaan lukien vesihuolto (jos sellainen on), sähköliitännät ja korjaukset on suoritettava pätevän teknikon toimesta. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa toisin mainita. Pidä lapset poissa asennuspaikalta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Ongelmatilanteissa ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa tukehtumisvaaran vuoksi. Laite on irrotettava virtalähteestä ennen asennusta - sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vahingoita virtajohtoa - tulipalon tai sähköiskun vaaraa. Aktivoi laite vasta, kun asennus on valmis.

 Älä poista laitetta polystyreenivaahtopohjastaan ennen asennusta.

 Älä asenna laitetta koristeellisen oven taakse - tulipalon vaara.

 Jos alue asetetaan alustalle, se on tasoitettava ja kiinnitettävä seinään mukana toimitetulla kiinnitysketjulla, jotta laite ei luiskahda alustasta.

 VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava mukana toimitettu kiinnitysketju. Katso asennusohjeet.

1.3 SÄHKÖISET VAROITUKSET

 TÄRKEÄÄ: Tiedot virran ja jännitteen kulutuksesta ovat arvokilvessä.

 Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvissä, kun luukku on auki).

 Laite on voitava irrottaa virtalähteestä irrottamalla se pistorasiasta, jos pistokkeeseen pääsee käsiksi, tai moninapaisella kytkimellä, joka on asennettu pistorasian etuvirtaan johdotussääntöjen mukaisesti, ja laite on

maadoitettava kansallisten sähköturvallisuusstandardien mukaisesti.

 Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta laite voidaan kytkeä päävirtalähteeseen, kun se on asennettu koteloonsa. Älä vedä virtajohtoa.

 Älä käytä jatkojohtoja, useita pistorasioita tai sovittimia. Sähkökomponentit eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla asennuksen jälkeen. Älä käytä laitetta märkänä tai paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos siinä on vaurioitunut virtajohto tai pistoke, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

 Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se samanlaiseen sähköiskun vaaran välttämiseksi.

 Jos virtajohto on vaihdettava, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.

 **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista sähköiskun välttämiseksi.

 **Asennus virtajohdon pistokkeella ei ole sallittua, ellei tuotetta ole jo varustettu valmistajan toimittamalla pistokkeella.**

1.4 PUHDISTUS JA HUOLTO

 **VAROITUS:** Varmista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista; Älä koskaan käytä höyrypuhdistuslaitteita - sähköiskun vaara.

 Älä käytä kovia hankaavia puhdistusaineita tai metallikaavinta ovilasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

 Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä tuotteita, klooripohjaisia puhdistusaineita tai pannunpuhdistimia.

 Varmista, että laite on jäähtynyt ennen puhdistamista tai huoltoa. - palovammojen vaara.

 **VAROITUS:** Sammuta laite ennen lampun vaihtamista - sähköiskun vaara.

2 Ympäristöohjeet

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaali on 100% kierrätettävää ja merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen eri osat on siksi hävitettävä vastuullisesti ja noudattaen täysimääräisesti paikallisten viranomaisten jätahuoltomääräyksiä.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uudelleenkäytettävistä materiaaleista. Hävitä se paikallisten jätahuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja kodinkoneiden käsittelystä, hyödyntämisestä ja kierrätyksestä saat paikalliselta viranomaiselta, kotitalousjätteen keräyspalvelusta tai myymälästä, josta ostit laitteen. Tämä laite on merkitty EU:n direktiivin 2012/19/EU, sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) ja vuoden 2013 sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevien määräysten (muutoksineen) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Tuotteessa tai mukana olevissa

asiakirjoissa oleva -symboli osoittaa, että sitä ei tule käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyskeskukseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten.

VINKKEJÄ ENERGIAANSÄÄSTÖÖN

Esilämmitä uuni vain, jos keittopöydässä tai reseptissä on ilmoitettu.

Käytä tummia lakattuja tai emaloituja leivinpeltejä, koska ne imevät lämpöä paremmin.

3 Laitteesi

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

Pitkäaikaista kypsennystä vaativat ruoat jatkavat kypsentämistä myös uunin sammuttamisen jälkeen.

Varmista, että uunin luukku on suljettu kokonaan, kun laitteeseen kytketään virta, ja pidä se suljettuna mahdollisimman paljon paistamisen aikana.

Leikkaa ruoka pieniksi, samankokoisiksi paloiksi kypsennysajan lyhentämiseksi ja energian säästämiseksi.

Kun kypsennysaika on pitkä, yli 30 minuuttia, alenna uunin lämpötila alimpaan asetukseen viimeisen vaiheen aikana (3-10 minuuttia) kokonaiskypsennysajan perusteella. Uunin sisällä oleva jäännöslämpö jatkaa ruoan kypsentämistä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUKSE T

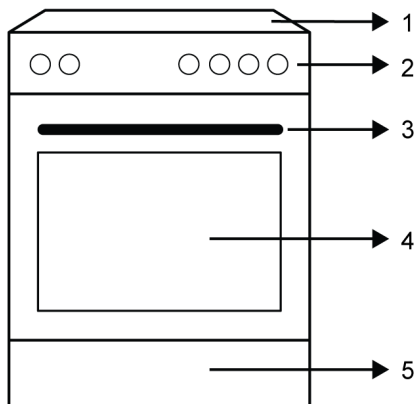
Tämä laite täyttää: Eurooppalaisen asetuksen 66/2014 ekosunnitteluvaatimukset; energiamerkintäasetus 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Tämä laite täyttää eurooppalaisen asetuksen 66/2014 ja energiaan liittyvien tuotteiden ekologista suunnittelua ja energiatietoja (muutos) (EU Exit) koskevien asetusten 2019 ekosunnitteluvaatimukset eurooppalaisen standardin EN 60350-2 mukaisesti.

Tämä tuote voi sisältää halogeenivaloa (energiatohokkuusluokka G) tai LED-valonlähdettä (energiatohokkuusluokka F).



3.1 Tuotteen esittely



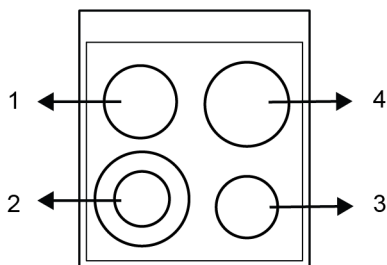
- 1 Kypsennysosa
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Kahva
- 4 Luukku
- 5 Alaosa

- 2 Ritilätasot
- 3 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)
- 4 Alalämmitin (teräslevyn alla)
- 5 Tasojen asennot
- 6 Ylälämmitin
- 7 Ilma-aukot

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

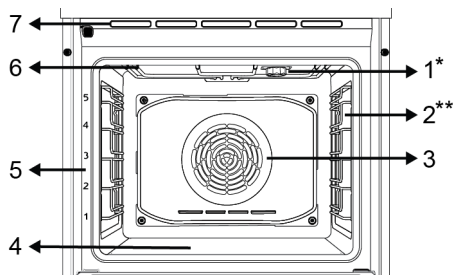
** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

3.1.2 Liesiosa



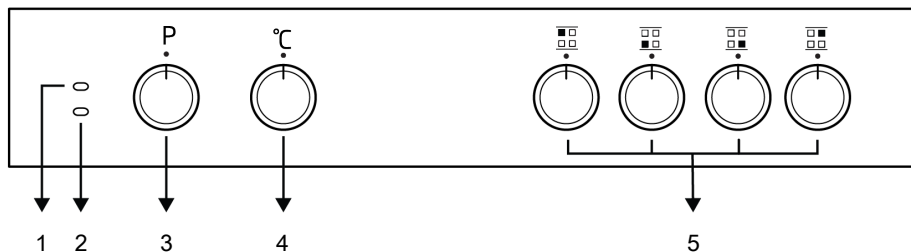
- 1 Takana vasemmalla - Yksi keittoalue
- 2 Edessä vasemmalla - Usea keittoalue
- 3 Edessä oikealla - Yksi keittoalue
- 4 Takana oikealla - Yksi keittoalue

3.1.1 Keittoyksikkö



- 1 Valo

3.2 Uunin ohjauspaneelin esittely



- 1 Aktiivisen liedin varoitusvalo
- 3 Toiminnon valintanuppi
- 5 Lieden ohjausnupit

- 2 Termostaattilamppu
- 4 Lämpötilan valintanuppi

Jos tuotettasi ohjaa nuppeja, joissakin malleissa tämä/nämä nupit voivat olla niin, että ne tulevat ulos työnnettäessä (hautatut nupit). Näillä nupeilla tehtäviä asetuksia varten paina ensin vastaava nuppi sisään ja vedä nuppi ulos. Kun olet tehnyt säädöt, paina se uudelleen sisään ja vaihda nuppi.

Toiminnon valintanuppi

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

Lämpötilan valintanuppi

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

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa.

Termostaattilamppu syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin lamppu sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

Lieden ohjausnupit

Voit käyttää keittotasiasi keittotason säätönupeilla. Jokainen nuppi ohjaa vastaavaa keittoaluetta. Voit päätellä, mitä vyöhykettä se ohjaa ohjauspaneelin symboleista.

3.3 Uunin käyttötoiminnot

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

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäädytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Puhallinlämpö	*	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla.

	"3D" toiminto	*	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittävä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

3.4 Laitteen lisätarvikkeet

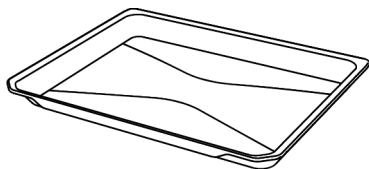
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



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

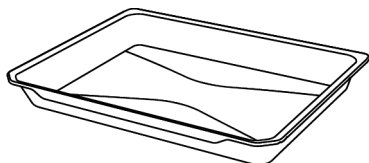
Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Syvä pelti

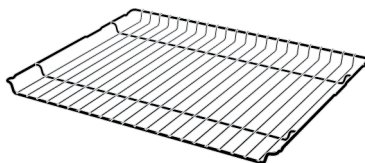
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



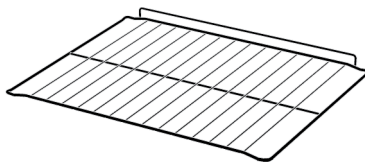
Paistoritilä

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

Mallit ritilätasoilla :



Mallit ilman ritilätasoja :

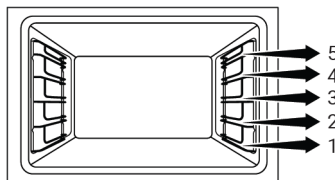


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

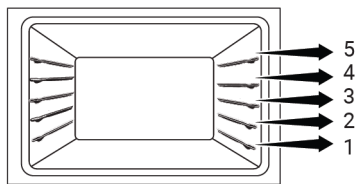
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla :



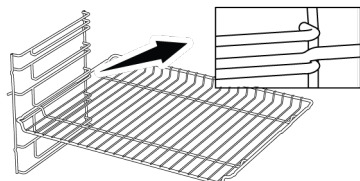
Mallit ilman ritilätasoja :



Vaijerigrillin asettaminen keittohyllylle

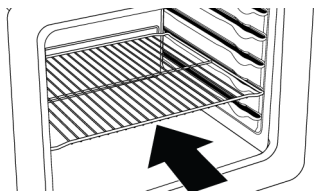
Mallit ritilätasoilla :

On erittäin tärkeää sijoittaa ritilä langanpuoleisille hyllyille oikein. Kun asetat ritilän halutulle hyllylle, avoimen osan on oltava edessä. Kypsennyksen parantamiseksi lankagrilli on kiinnitettävä vaijerihyllyn pysäytyskohtaan. Se ei saa kulkea pysäytyskohdan yli koskettaakseen uunin takaseinää.



Mallit ilman ritilätasoja :

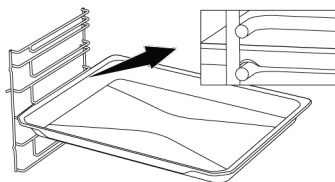
On erittäin tärkeää sijoittaa ritilä sivuhyllyille oikein. Vaijerigrillillä on yksi suunta, kun se asetetaan hyllylle. Kun asetat ritilän halutulle hyllylle, avoimen osan on oltava edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

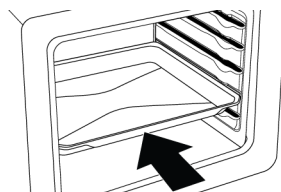
Mallit ritilätasoilla :

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



Mallit ilman ritilätasoja :

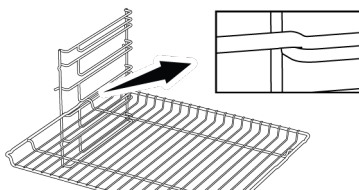
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



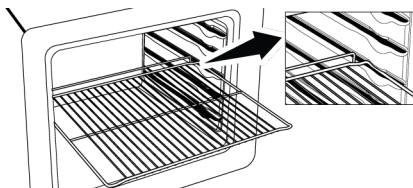
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

Mallit ritilätasoilla :



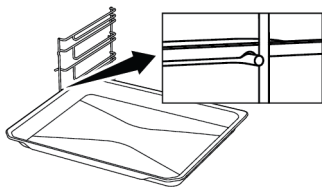
Mallit ilman ritilätasoja :



Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

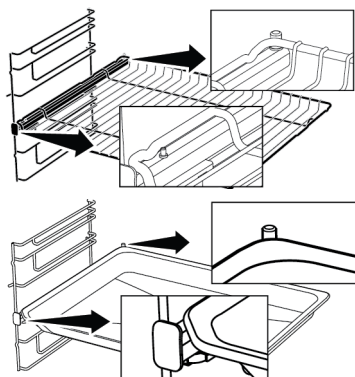
Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja

vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



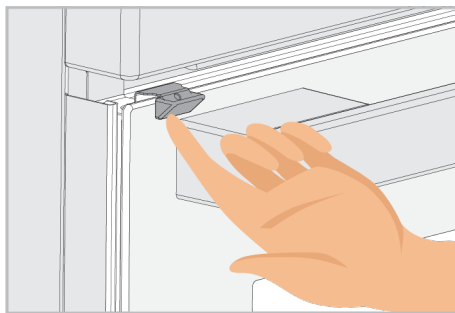
Paistoritilän ja pellen oikea asettelu teleskooppisille kiskoille - Mallit rutilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

Teleskooppikiskojen ansiosta alustat tai vaijerihyllyt voidaan asentaa ja irrottaa helposti. Sijoita alustat ja vaijerihyllyt teleskooppikiskoille alla olevan kuvan mukaisesti.



Lasten turvalukko

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



3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	850 /600 /600
Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Kokonaisvirrankulutus (kW)	9,4
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni
Edessä vasemmalla	Usea keittoalue
Mitta	120/210 mm
Teho	750/2200 W
Takana vasemmalla	Yksi keittoalue
Mitta	160 mm
Teho	1500 W
Edessä oikealla	Yksi keittoalue
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	Yksi keittoalue
Mitta	180 mm
Teho	1800 W

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

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

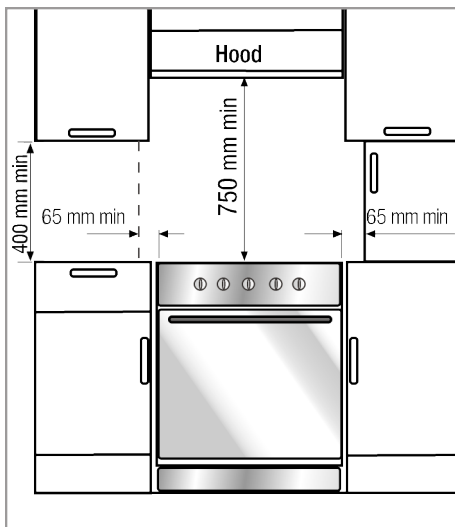
! Yleistä tietoa

- Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoedustajaan laitteen asennusta varten. Varmista, että sähkö- ja kaasuasennukset ovat valmiina ennen valtuutetulle huoltoedustajalle soittamista laitteen käyttöön ottamiseksi. Jos asennukset eivät ole kunnossa, kutsu valtuutettu sähkömies ja asentaja tekemään tarvittavat asennukset. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.
- Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähkö- ja kaasuasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.
- Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.
- Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja.

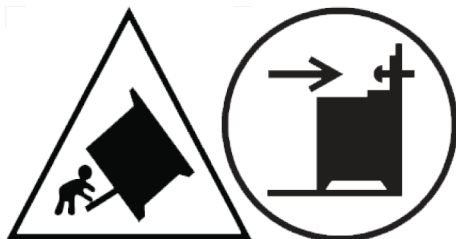
4.1 Oikea paikka asennukselle

- Aseta tuote kovalle alustalle tuotteen alla olevien ilmanavien vuoksi. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle. Tuotteen jalat eivät saa upota pehmeille pinnoille, kuten matolle jne.
- Keittiön lattian on kestettävä laitteen paino sekä keittiövälineiden, leivonnaisten ja elintarvikkeiden lisäpaino.
- Tämä tuote on EN 30-1-1 -standardin mukainen luokan 1 laite. Se voidaan sijoittaa keittiön seinien, keittiökalusteiden tai minkä tahansa muun tuotteen viereen missä tahansa ulottuvuudessa takaa ja yhdestä reunasta. Toisella puolella olevat keittiökalusteet tai -laitteet voivat olla vain samankokoisia tai pienempiä.
- Sitä voidaan käyttää kaapien kanssa kummallakin puolella, mutta jotta etäisyys olisi vähintään 400 mm

keittolevyn tasosta, jätä 65 mm: n sivuväli laitteen ja minkä tahansa seinän, väliseinän tai korkean kaapin välillä.



- Sitä voidaan käyttää myös vapaasti seisovassa asennossa. Anna vähintään 750 mm:n etäisyys keittotason pinnan yläpuolelle.
- Jos liesituuletin asennetaan liedon yläpuolelle, katso liesituulettimen valmistajan asennuskorkeudesta (min. 650 mm).
- Kaikkien laitteen vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava lämmönkestäviä (vähintään 100 °C).



Laitteen kaatumisen estämiseksi tämä stabilointiväline on asennettava. Katso asennusohjeet.

4.2 Sähköliitäntä

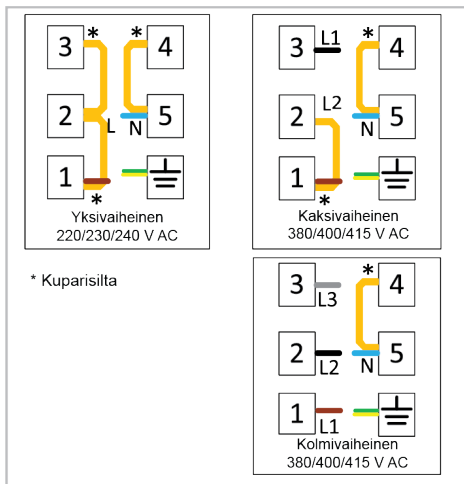
- Ennen sähkötyöiden aloittamista, kytke laite irti virransyötöstä. Sähköiskun vaara!
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden 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.
- Tuotteen saa liittää virransyöttöön vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa oikean asennuksen jälkeen. Laitteen valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vahingoista, jotka ovat aiheutuneet valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.
- 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.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataam tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan. Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.
- 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.

- **Jos tuote liitetään suoraan virransyöttöön:** Jos virransyötön kaikkia napoja ei voida kytkeä irti, on irtikytkentäyksikkö vähintään 3 mm:n kosketinvälillä (varoke, linjan suojakytkin, koskettimet) liitettävä ja irtikytkentäyksikön kaikkien napojen on oltava tuotteen vieressä (ei yläpuolella) m IEE-direktiivin mukaisesti. Ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa toimintaongelmiin ja mitätöidä tuotteen takuun.
- Lisäsuojausta jännösvirtakatkaisimella suositellaan.

Jos tuote on varustettu kaapelilla mutta ei pistokkeella:

Liitä tuotteen johto virransyöttöön, kuten alla on kuvattu:



Jos virtajohdon tyyppi on 3-johdintyyppinen, 1-vaiheiliitäntää varten:

- Ruskea/Musta = L (Vaihe)
- Sininen = N (Neutraali)
- Vihreä/keltainen lanka = (E) ⊕ (Maadoitus)

Jos virtajohdon tyyppi on 5-johdintyyppinen, 3-vaiheiliitäntää varten:

- Ruskea = L1 (Vaihe)
- Musta = L2 (Vaihe)

- Harmaa = L3 (Vaihe)
- Sininen = N (Neutraali)
- Vihreä/keltainen lanka = (E)  (Maadoitus)

4.3 Tuotteen sijoittaminen

1. Työnnä tuote keittiön seinää kohti.
2. Säädä uunin jalvoja

Uunin jalkojen säätö

Tärinä käytön aikana saattaa aiheuttaa keittoastioiden liikkumista. Tämä vaarallinen tilanne voidaan välttää, jos tuote on vaakasuorassa ja tasapainossa.

5 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

5.1 Ensimmäinen puhdistus

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

6 Keittotason käyttö

6.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

- Vältä käyttämästä epätasapainossa olevia ja helposti kallistuvia kattiloita/pannuja keittotasolla.
- Vältä lämmittämästä kattiloita/pannuja ja kattiloita tyhjinä. Astiat ja laite voivat vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.

Varmista oman turvallisuutesi vuoksi, että tuote on vaakasuorassa säätämällä alareunassa olevia neljää jalkaa kääntämällä vasemmalle tai oikealle ja kohdistamalla se tasaisesti työtason kanssa.

Viimeinen tarkistus

1. Liitä tuote uudelleen verkkovirtaan.
2. Tarkista toiminnot.

5. Odota, että uuni jäähtyy.

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

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

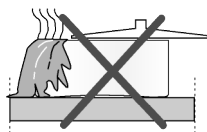
HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannuja. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käytön jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä aseta muovisia kattiloita/pannuja keittotasolle. Puhdista tällainen materiaali välittömästi pinnalta.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.

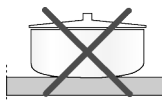
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Vältä asettamasta kattiloiden ja pannujen kansia polttimille/alueille.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Vihjeet liesille lasikeraamisella pinnalla

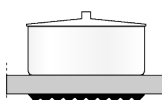
- Lasikeraamisen pinnat ovat lämmönkestäviä eivätkä suuret lämpötilaerot vaikuta niihin.
- Käytä vain kattiloita ja pannuja käsittelyllä pohjalla. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Vältä alumiinisten kattiloiden/pannujen ja kattiloiden käyttöä. Alumiini heikentää keittotason pintaa.
- Roiskeet vaurioittavat lieden pintaa ja voivat aiheuttaa tulipalon.



- Käytä tasapohjaisia kattiloita/pannuja.



- Käytä vain kattiloita ja pannuja tasaisella pohjalla. Nämä tarjoavat helpomman lämmönsiirron.



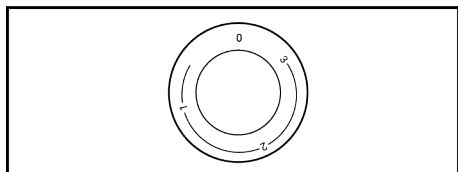
- Energia kuluu enemmän, jos kattilan halkaisija on liian pieni.



Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Keittolevyjen käyttö



Lasikeraamisia liesiä käytetään keittotason ohjausnupeilla. Halutun tehotason saavuttamiseksi, kytke keittotason ohjausnappi halutulle tehotasolle. Keittotasossa voi olla 3, 6 tai 9 käyttötasoa tuotemallista riippuen. Voit valita sopivan tason keittotyyppille alla olevan taulukon avulla.

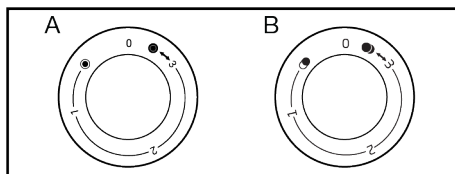
3 tasoa:

1: Lämmitys

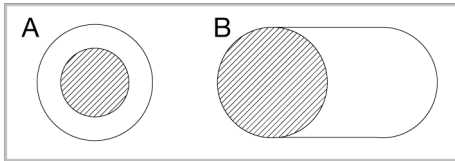
2 : Keittäminen, Lepo

3 : Paahtaminen, Paistaminen, Keittäminen

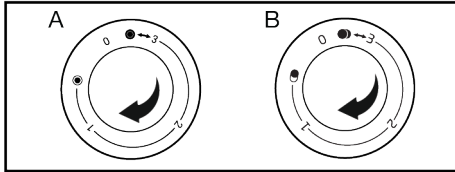
Usean keittoalueen käyttö



- ✓ Laite voi olla varustettu tyyppin A tai B alueilla. Usealla keittoalueella voidaan käyttää kattiloita eri halkaisijalla samalla alueella. Kun nämä alueet kytketään päälle ensimmäisen kerran, kytkeytyy alue keskellä päälle. (Varjostettu alue kuvassa esittää keskialueita).

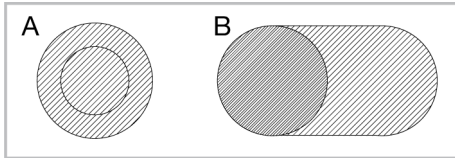


1. Aktiivisen alueen halkaisijan muuttamiseksi, kierrä ohjausnuppia myötäpäivään. Aseta se , symboliin tyyppiin A alueelle ja  symboliin tyyppiin B alueelle.

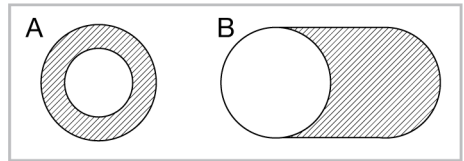


2. "Napsahdus" kuuluu, kun alueen halkaisijaa muutetaan.

⇒ Kaikki usean keittoalueen keskeiset ja ulkoiset pinnat käynnistyvät.



Usean keittoalueen varjostetut alueet kuvassa alla eivät toimi itsenäisesti.

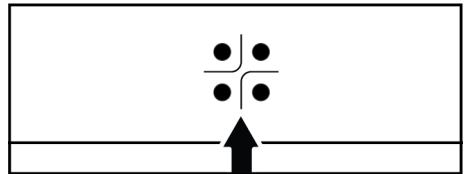


Lasikeraamisten alueiden kytkeminen pois päältä

Kierrä nuppi pois päältä -asentoon (ylhäällä).

Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Lasikeraamiset alueet on varustettu käyttövalolla ja kuuman alueen varoitusilmaisimella.



Kuuman alueen varoitusilmaisimen näyttää, kierretyn nupin asennon, ja palaa kun se on kytketty pois päältä. Kuuman alueen varoitusilmaisimen vilkkuva valo ei ole toimintahäiriö.



Lieden pinta voi jäähtyä eri nopeudella käytön mukaan. Lieden pinta voi olla kuuma, vaikka varoitusilmaisimet ovat sammuneet. Varmista, että pinta on jäähtynyt, ennen koskettamista siihen. Muutoin tämä voi johtaa käsien palovammaan!

7 Uunin käyttö

7.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

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

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun

yläosasta. Vältä peittämästä näitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa

jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

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

7.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

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

Uunin sammutus

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

Lämpötilan ja uunin toiminnon valinta.

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

8 Yleistä ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

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

8.1 Yleistä uunissa paistamisesta

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.
 - ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään kypsennyksen päätyttyä. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

- Kondensaatiota tai vesihöyryä saattaa näkyä hikoiluna tai tippuvana uunin sisälasille ruoasta riippuen. Tämä yleinen ilmiö voi tapahtua ruoanlaitossa. On suositeltavaa pyyhkiä sisälasin puhtaaksi kostealla liinalla, kun tuote on jäähtynyt kypsennyksen jälkeen.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.

- Mukana toimitettujen lisävarusteiden avulla saat parhaan kypsennystuloksen. Noudata aina valmistajan antamia tietoja ulkoisista keittoastioista, joita käytät.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

8.1.1 Leivokset ja uuniruoat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metalli-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.

- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyntä hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

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

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 45
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 45
Leivokset ***	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 45
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 35
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 45
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	220	10 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuolla

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

8.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.

- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

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

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

8.1.3 Grilli

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

Yleistä tietoa

- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki.**

Grillauksen avainkohdat

- Valmistelee grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.

- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuon tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määriä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Puhallinavustettu alagrilli

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

Älä esilämmitä tässä grillitaulukossa suositeltuja aterioita.

8.1.4 Ruoan testaus

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

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

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritalätsäsoilla :3 Mallit ilman ritalätsäsoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoaalla

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrää	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

9 Huolto ja puhdistus

9.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleistä tietoa

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Vältä pesemästä mitään laitteen osia astianpesukoneessa, ellei käyttöohjeessa toisin mainita.

Liedet:

- Hapollinen lika, kuten maito, tomaattipyyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimeen osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotaso on jäähtynyt.

Inox ja ruostumaton teräs

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

Emalipinnat

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.
- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso Helppo höyrypuhdistus ► 28.)

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.

- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokaisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

9.2 Varusteiden puhdistus

Älä laita tuotteen lisävarusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa toisin mainita.

9.3 Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

9.4 Ohjauspaneelin puhdistus

- Kun puhdistat paneeleja nuppiohjauksella, pyyhi paneeli ja nupit kostealla pehmeällä liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla. Älä poista alla olevia nuppeja ja tiivisteitä paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun puhdistat inox-paneeleja nuppisäätimellä, älä käytä inox-puhdistusaineita nupin ympärillä. Nupin ympärillä olevat ilmaisimet voidaan pyyhkiä pois.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

9.5 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

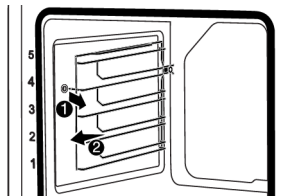
Uunin sivuseinien puhdistus

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

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

Sivulankahylyjen irrotus:

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



3. Hylyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

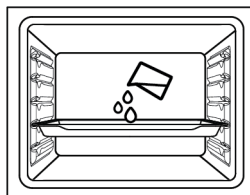
9.6 Helppo höyrypuhdistus

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

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



Vältä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain valmiita vesiä.



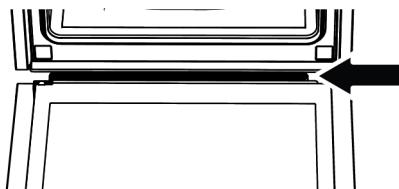
3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

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



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

(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.) Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätäkkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



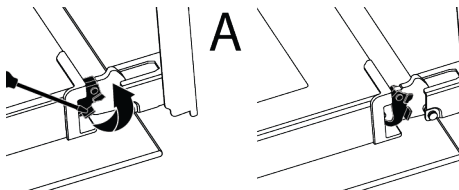
9.7 Uuninluukun puhdistus

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

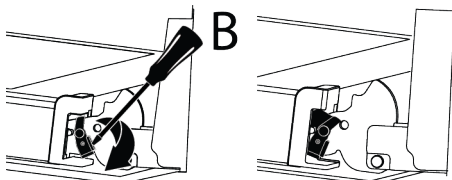
Uuninluukun irrotus

1. Avaa uuninluukku.

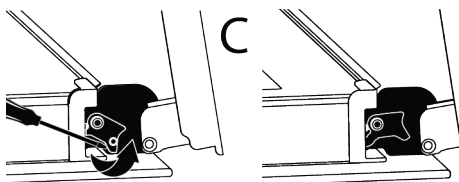
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



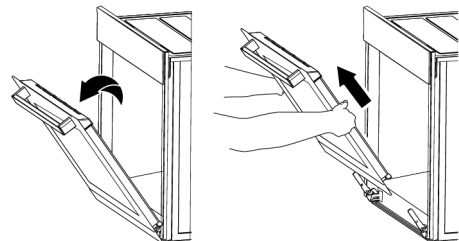
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



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



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



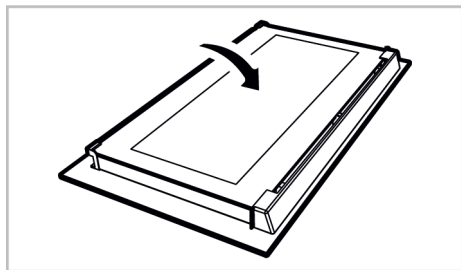
8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

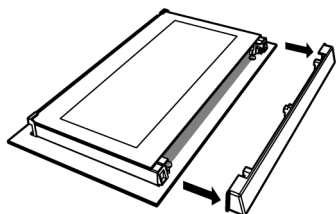
9.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

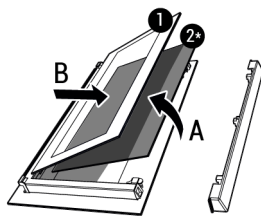
1. Avaa uuninluukku.



2. Irrota etuluukun yläosaan kiinnitetty muoviosa vetämällä sitä itseäsi päin.



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



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

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

9.9 Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

Yleistä tietoa

- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai teknikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.

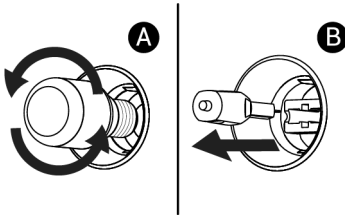
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



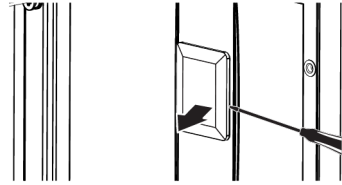
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



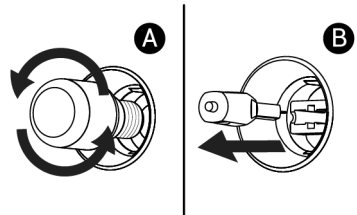
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliömuotoinen lamppu,

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



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



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

10 Ongelmanratkaisu

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

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

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

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

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

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

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

Uuni ei kuumene.

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

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Whirlpool-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Les disse sikkerhetsinstruksjonene før du bruker apparatet. Hold dem i nærheten for fremtidig referanse.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Innholdsfortegnelse

1 SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	36
1.1 TILLATT BRUK.....	37
1.2 INSTALLASJON.....	37
1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER.....	38
1.4 RENHOLD OG HYGIENE.....	39
2 Miljøinstruks.....	39
3 Ditt produkt.....	40
3.1 Produktintroduksjon.....	40
3.1.1 Kokeenhet.....	41
3.1.2 Kokeplate seksjon.....	41
3.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel.....	41
3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn.....	42
3.4 Produkttilbehør.....	43
3.5 Bruk av produkttilbehør.....	43
3.6 Tekniske spesifikasjoner.....	46
4 Installasjon.....	47
4.1 Riktig sted for installasjon.....	47
4.2 Elektrisk tilkopling.....	47
4.3 Plassere produktet.....	49
5 Første bruk.....	49
5.1 Innledende rengjøring.....	49
6 Slik brukes komfyren.....	49
6.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater.....	49
6.2 Betjening av kokeplater.....	50
7 Bruk av ovnen.....	51
7.1 Generell informasjon om bruk av ovnen.....	51
7.2 Betjening av ovnens kontrollenhet.....	52
8 Generell informasjon om matlaging.....	52
8.1 Generell informasjon om baking i ovnen.....	52
8.1.1 Bakverk og ovnsmat.....	53
8.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe.....	55
8.1.3 Grill.....	56
8.1.4 Test matvarer.....	57
9 Vedlikehold og rengjøring.....	58
9.1 Generell informasjon om rengjøring.....	58
9.2 Rengjøringstilbehør.....	59

9.3 Rengjøring av komfyrtoppen.....	59
9.4 Rengjøring av kontrollpanelet.....	60
9.5 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet).....	60
9.6 Enkel damprengjøring.....	60
9.7 Rengjøring av ovnsdøren.....	61
9.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren.....	62
9.9 Rengjøring av ovnslampen.....	62
10 Feilsøking.....	63

NO



1 SIKKERHETSINSTRUKSJONER

NO

VIKTIG Å BLI LEST OG SETT

Les disse

sikkerhetsinstruksjonene før du bruker apparatet. Hold dem i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og selve apparatet gir viktige sikkerhetsadvarsler, som skal følges til enhver tid.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for manglende overholdelse av disse sikkerhetsinstruksjonene, for upassende bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ ADVARSEL: apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år må holdes borte med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

⚠ ADVARSEL: hvis kokeplaten er sprukket, må du ikke bruke apparatet-fare for elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL: Fare for brann: ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

⚠ FORSIKTIG: kokeprosessen må overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.

⚠ ADVARSEL: Å La koketoppen være uten tilsyn når du steker med fett eller olje kan være farlig-fare for brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsflate eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, unntatt alle komponentene er avkjølt helt-fare for brann.

⚠ Svært små barn (0-3 år) bør holdes borte fra apparatet. Små barn (3-8 år) bør holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig tilsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap kan bare bruke dette apparatet hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL: apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Det må

utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år må holdes borte med mindre de er under kontinuerlig tilsyn

⚠ La aldri apparatet være uten tilsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for sondebruk, bruk bare en temperatursonde som er anbefalt for denne ovnen-fare for brann.

⚠ Hold klær eller annet brennbart materiale borte fra apparatet til alle komponentene er helt avkjølt-fare for brann. Vær alltid årvåken når du tilbereder mat rik på fett, olje eller når du tilsetter alkoholholdige drikker-fare for brann. Bruk ovnshansker for å fjerne panner og tilbehør. På slutten av tilberedningen, åpne døren med forsiktighet, slik at varm luft eller damp slipper ut gradvis før du får tilgang til hulrommet-fare for forbrenning. Ikke blokker varmluftventilene foran på ovnen-fare for brann.

⚠ Vær forsiktig når ovnsdøren er i åpen eller ned posisjon, for å unngå å treffe døren.

⚠ 1.1 TILLATT BRUK

⚠ FORSIKTIG: apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller separat fjernstyrt system.

⚠ Dette apparatet er ment å brukes i husholdningsbruk og lignende applikasjoner som: personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre boligmiljøer.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f. eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke til profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

⚠ Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer (f. eks. bensin-eller spraybokser) inne i eller i nærheten av apparatet-fare for brann.

⚠ 1.2 INSTALLASJON

⚠ Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer-fare for personskade . Bruk vernehansker for å pakke ut og installere-fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert vannforsyning(hvis noen), elektriske tilkoblinger og reparasjoner må utføres av en

kvalifisert tekniker. Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet med mindre det er spesifikt angitt i brukerhåndboken. Hold barn borte fra installasjonsstedet. Når du har pakket ut apparatet, må du forsikre deg om at det ikke har blitt skadet under transporten. I tilfelle problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste Ettersalgsservice. Når det er installert, emballasjeavfall (plast, styrofoam deler etc.) må oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må kobles fra strømforsyningen før installasjon - fare for elektrisk støt. Forsikre deg om at apparatet ikke skader strømkabelen under installasjonen-fare for brann eller elektrisk støt. Aktiver apparatet bare når installasjonen er fullført.

 Ikke fjern apparatet fra polystyrenskumbunnen før installasjonstidspunktet.

 Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør-fare for brann.

 hvis rekkevidden er plassert på en sokkel, må den jevnes ut og festes til veggen med den

medfølgende festekjeden, for å forhindre at apparatet glir fra sokkelen.

 **ADVARSEL:** for å forhindre at apparatet tipper, må den medfølgende festekjeden installeres. Se instruksjonene for installasjon.

1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER

 **VIKTIG:** Informasjon om strøm - og spenningsforbruk er gitt på typeskiltet.

 Typeskiltet er på forkanten av ovnen (synlig når døren er åpen).

 Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å koble det fra hvis støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter installert oppstrøms stikkkontakten i samsvar med ledningsreglene, og apparatet må være jordet i samsvar med nasjonale elektriske sikkerhetsstandarder.

 Strømkabelen må være lang nok til å koble apparatet, når det er montert i huset, til hovedstrømforsyningen. Ikke trekk i strømkabelen.

 Ikke bruk skjøteledninger, flere stikkontakter eller adaptere. De elektriske

komponentene må ikke være tilgjengelige for brukeren etter installasjon. Ikke bruk apparatet når du er våt eller barbeint. Ikke bruk dette apparatet hvis det har en skadet strømkabel eller støpsel, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det har blitt skadet eller falt i bakken.

! Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut med en identisk av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare-fare for elektrisk støt.

! Hvis strømkabelen må byttes ut, må du kontakte et autorisert servicesenter.

! ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå muligheten for elektrisk støt.

! Installasjon ved hjelp av en strømkabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med Det Som Leveres av Produsenten.

2 Miljøinstruks

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIALER

Emballasjematerialet er 100% resirkulerbart OG er merket MED resirkuleringssymbolet

 de forskjellige delene av emballasjen må derfor kastes på en ansvarlig måte og i full overensstemmelse med lokale myndigheters forskrifter for avfallshåndtering.



1.4 RENHOLD OG HYGIENE

! ADVARSEL: Forsikre deg om at apparatet er slått av og koblet fra strømforsyningen før du utfører vedlikeholdsoperasjoner; bruk aldri damprensjøringsutstyr-fare for elektrisk støt.

! Ikke bruk sterke skuremidler eller metallskraper for å rengjøre dørglasset, siden de kan skrape overflaten, noe som kan føre til knusing av glasset.

! Ikke bruk slipende eller etsende produkter, klorbaserte rengjøringsmidler eller panneskurere.

! Forsikre deg om at apparatet er avkjølt før du rengjør eller utfører vedlikehold. - fare for brannskader.

! ADVARSEL: Slå av apparatet før du bytter lampe-fare for elektrisk støt.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARATER

Dette apparatet er produsert med resirkulerbare eller gjenbrukbare materialer. Kast det i samsvar med lokale forskrifter for avfallshåndtering. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kontakt din lokale myndighet, innsamlingstjenesten for

husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte apparatet. Dette apparatet er merket i samsvar Med Eu-Direktiv 2012/19 / EU, Waste Electrical And Electronic Equipment (WEEE) og med waste Electrical And Electronic Equipment regulations 2013 (som endret). Ved å sørge for at dette produktet kastes på riktig måte, vil du bidra til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. -symbolet på produktet eller på den medfølgende dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men må føres til et passende innsamlingscenter for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

TIPS OM ENERGISPARING

Forvarm bare ovnen hvis det er spesifisert i kokebordet eller oppskriften din.

Bruk mørklakkerte eller emaljerte stekebrett da de absorberer varmen bedre.

Mat som krever langvarig tilberedning vil fortsette å tilberedes selv når ovnen er slått av.

Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket når apparatet er slått på, og hold den lukket så mye som mulig mens du baker.

3 Ditt produkt

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

Skjær maten i små, like store biter for å redusere koketiden og spare energi. Når steketiden er lang, over 30 minutter, reduser du ovnstemperaturen til den laveste innstillingen i løpet av den siste fasen (3-10 minutter), basert på den totale steketiden. Restvarmen inne i ovnen vil fortsette å tilberede maten.

SAMSVARSERKLÆRING

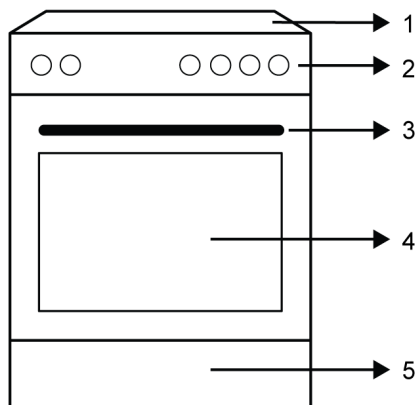
Dette apparatet oppfyller: Økodesignkrav I Europeisk Forordning 66/2014; Energimerkeforordning 65/2014; Økodesign For Energirelaterte Produkter og Energiinformasjon (Endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i samsvar med Den Europeiske standarden EN 60350-1.

Dette apparatet oppfyller Økodesignkravene I Europeisk Forskrift 66/2014 og Økodesign For Energirelaterte Produkter og Energiinformasjon (Endring) (EU Exit) Forskrift 2019 i samsvar med Den Europeiske standarden EN 60350-2.

Dette produktet kan inneholde halogenlys (Energieffektivitetsklasse G) eller LED-lyskilde (Energieffektivitetsklasse F).



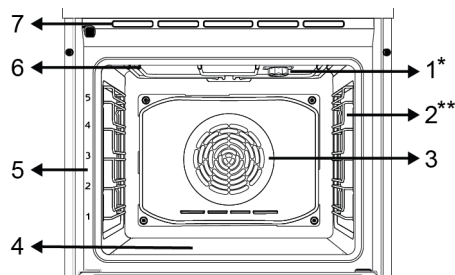
3.1 Produktintroduksjon



- 1 Komfyrdel
- 2 Kontrollpanel
- 3 Håndtak

- 4 Dør
- 5 Nedre del

3.1.1 Kokeenhet



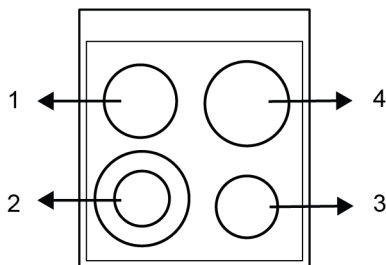
- 1 Lampe
- 2 Trådhyller
- 3 Viftemotor (bak stålplaten)
- 4 Nedre varmeelement (under stålplaten)
- 5 Hylleposisjoner
- 6 Øvre varmeelement
- 7 Ventilasjonshull

* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

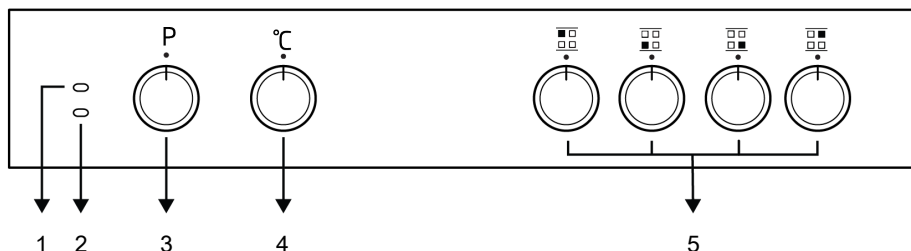
NO

3.1.2 Kokeplate seksjon



- 1 Bak til venstre - Enkel kokesone
- 2 Foran til venstre - Flere kokesoner
- 3 Foran til høyre - Enkel kokesone
- 4 Bak til høyre - Enkel kokesone

3.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel



- 1 Varsellampe for aktiv plate
- 3 Funksjonsvalgknapp
- 5 Kontrollknott for plate

- 2 Termostatlampe
- 4 Temperaturvalgknott

Hvis det er knottene som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i noen modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knott). For å gjøre innstillinger med disse knappene, skyv først den aktuelle knappen inn og trekk ut knappen. Etter at du har gjort justeringen, skyv den inn igjen og sett knappen tilbake.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvelgerknappen. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

Temperaturvalgknott

Du kan velge temperaturen du vil tilberede med temperaturknappen. Drei med klokken fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Ovnens indre temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indre temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er plassert på kontrollpanelet. Termostatlampen tennes når produktet begynner å fungere, og termostatlampen slår seg av når den når den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under innstilt temperatur, tennes termostatlampen igjen.

Kontrollknøtter for plate

Du kan betjene komfyrtoppen med platekontrollknappene. Hver knott betjener den respektive kokesone. Du kan utlede hvilken sone den styrer fra symbolene på kontrollpanelet.

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	*	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprensing.
	Vifteassistert over-/undervarme	*	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme	*	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlaging med flere brett på forskjellige hyller.
	"3D"-funksjon	*	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Full grill	*	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert lav grill	*	Varmeluften som varmes opp av den lille grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg til grilling av mindre mengder.

* Produktet ditt fungerer i temperaturområdet som er spesifisert på temperaturknappen.

3.4 Produkttilbehør

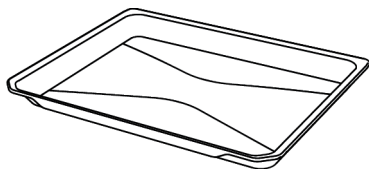
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

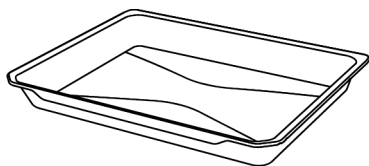
Standard brett

Den brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



Langpanne

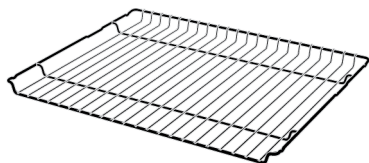
Den brukes til bakverk, steking av store stykker, saftig mat eller til oppsamling av flytende oljer ved grilling.



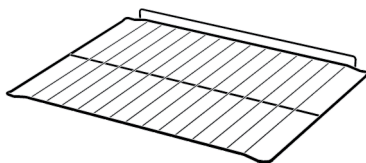
Trådgrill

Den brukes til å steke eller plassere maten som skal bakes, stekes og stues på ønsket hylle.

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :



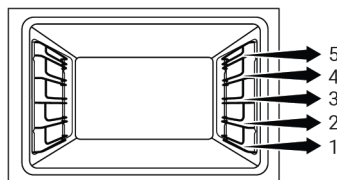
NO

3.5 Bruk av produkttilbehør

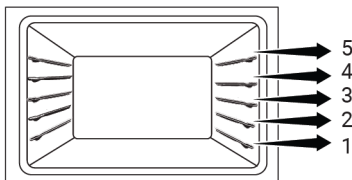
Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

På modeller med trådhyller :



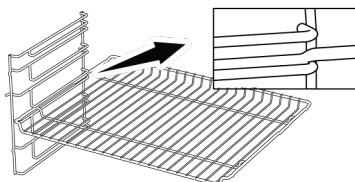
På modeller uten trådhyller :



Plasser trådgrillen i kokehyllene

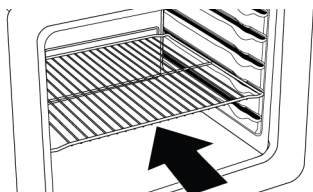
På modeller med trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrillen riktig på trådhyllene. Mens du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre matlaging må trådgrillen festes på trådhyllens stoppested. Den må ikke passere over stopppunktet for å komme i kontakt med bakveggen i ovnen.



På modeller uten trådhyller :

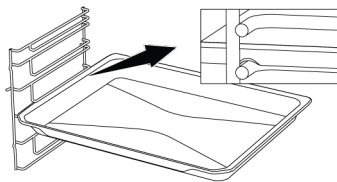
Det er avgjørende å plassere trådgrillen riktig på sidehyllene. Trådgrillen har en retning når du legger den på hyllen. Mens du plasserer trådgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassering av brettet på kokehyllene

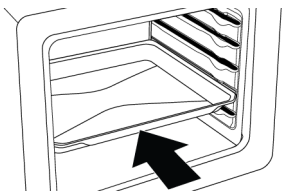
På modeller med trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidenehyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlagning må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



På modeller uten trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.

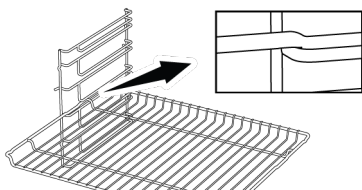


Stoppfunksjon til trådgrillen

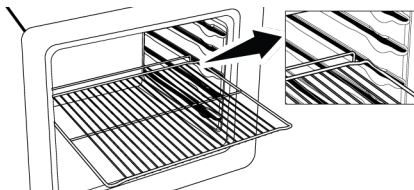
Det er en stoppfunksjon for å hindre at trådgrillen tipper ut av trådhyllen. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du

trekke den fremover til den når stoppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

På modeller med trådhyller :

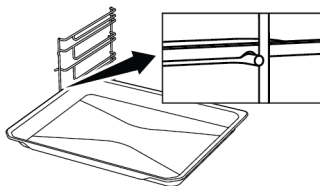


På modeller uten trådhyller :



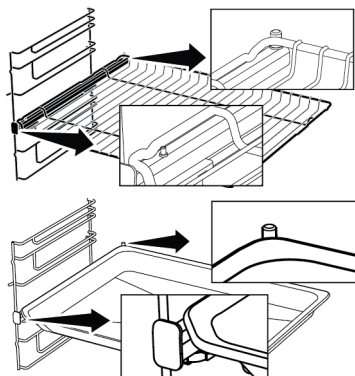
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekontakten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppkontakten for å fjerne det helt.



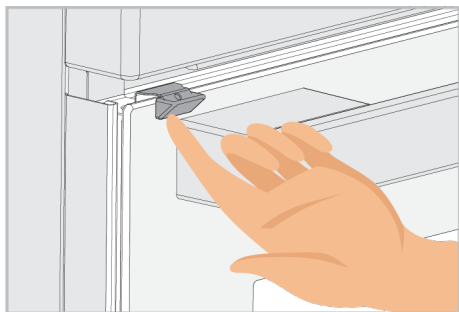
Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene - Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være de teleskopiske skinnene kan skuffer eller trådhyller enkelt monteres og fjernes. Vær forsiktig med å plassere skuffene og trådhyllene på teleskopskinnene som vist i figuren nedenfor.



Barnesikring

Dette produktet har en barnesikring på ovnsdøren (Hvis den ikke er installert på produktet ditt, følger den med for å installeres på ovnsdøren sammen med produktet.). For å åpne ovnsdøren løfter du plastdelen litt oppover og drar i dørhåndtaket. Når du lukker døren, låses barnesikringen selv.



3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	850 /600 /600
Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Totalt strømforbruk (kW)	9,4
Ovnstype	Multifunksjonsovn
Foran til venstre	Flere kokesoner
Dimensjon	120/210 mm
Kraft	750/2200 B
Bak til venstre	Enkel kokesone
Dimensjon	160 mm
Kraft	1500 B
Foran til høyre	Enkel kokesone
Dimensjon	140 mm
Kraft	1200 B
Bak til høyre	Enkel kokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	1800 B

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



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



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Installasjon



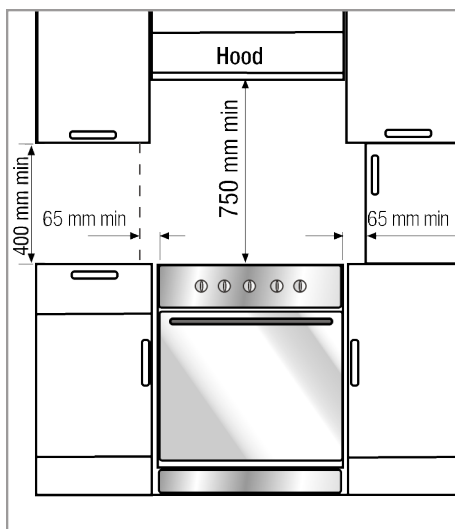
Generell informasjon

- Oppsøk nærmeste autoriserte serviceleverandør for installering av produktet. Se til at de elektriske installasjonene og gassinstallasjonene er på plass før du ringer den autoriserte serviceagenten for å få produktet klart til drift. Hvis ikke, ring en kvalifisert elektriker og montør for å få utført nødvendige ordninger. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.
- Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og gassinstallasjon av produktet er kundens ansvar.
- Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.
- Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

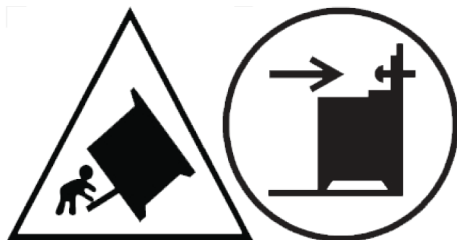
4.1 Riktig sted for installasjon

- Plasser produktet på en hard overflate på grunn av luftkanalene under produktet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller en sokkel. Føttene til produktet skal ikke dyppes på myke overflater, f.eks. teppe osv.
- Kjøkkengulvet må kunne bære vekten av apparatet pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.
- Dette produktet er en klasse 1-enhet i HENHOLD TIL EN 30-1-1 standard. Den kan plasseres ved siden av kjøkkenveggene, kjøkkenmøbler eller noe annet produkt i en hvilken som helst dimensjon bakfra og en kant. Kjøkkenmøblene eller utstyret på den andre siden kan bare være av samme størrelse eller mindre.
- Den kan brukes med skap på begge sider, men for å ha en minimumsavstand på 400 mm over kokeplatenivå, må du tillate

en sideklaring på 65 mm mellom apparatet og en hvilken som helst vegg, skillevegg eller høyskap.



- Den kan også brukes i frittstående stilling. Tillat en minimumsavstand på 750 mm over platetoppens overflate.
- Hvis en avtrekkshette skal installeres over komfyren, se instruksjonene fra produsenten av avtrekkshetten angående installasjonshøyde (min. 650 mm).
- Eventuelle kjøkkenmøbler ved siden av apparatet må være varmebestandige (100 °C min.).



For å forhindre tipping av apparatet, må dette stabiliseringsanordningen installeres. Se instruksjonene for installasjon.

4.2 Elektrisk tilkopling

- Før du begynner å utføre elektrisk installasjon, må du koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk støt!

NO

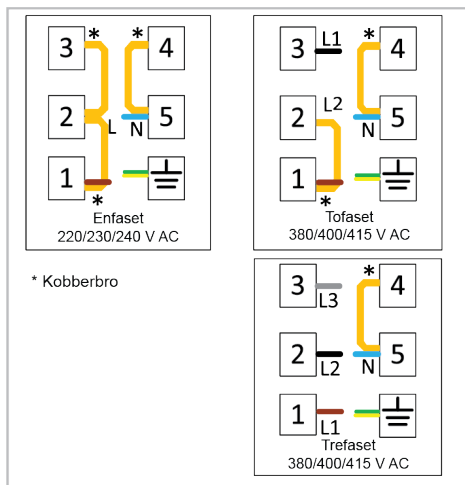
- Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.
- Produktet må kun kobles til strømforsyningen av en autorisert og kvalifisert person. Produktets garantiperiode starter først etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.
- Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert serviceagent. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.
- Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel / stikkontakt.
- **Hvis produktet kobles direkte til strømforsyningen:** Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i

forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenhet med minst 3 mm kontaktklaringer (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontaktorer) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilliggende (ikke over) produktet i samsvar med IEE-direktiver. Unnlatelse av å følge denne instruksjonen kan føre til driftsproblemer og ugyldiggjøre produktgarantien.

- Ytterligere beskyttelse av reststrømsbryter anbefales.

Hvis produktet er produsert med kabel og uten støpsel:

Koble produktets ledning til strømforsyningen som identifisert nedenfor:



Hvis forsyningsledningstypen er 3-leder, for 1-fasetilkobling:

- Brun/Svart = L (Fase)
- Blå = N (Nøytral)

- Grønn / Gul ledning = (E) (Jording)

Hvis strømledningstypen er 5-leder, for 3-fasetilkobling:

- Brun = L1 (Fase)
- Svart = L2 (Fase)
- Grå = L3 (Fase)
- Blå = N (Nøytral)

- Grønn / Gul ledning = (E) (Jording)

4.3 Plassere produktet

1. Skyv produktet mot kjøkkenveggen.
2. Juster føttene på ovnen

Justere føttene på ovnen

Vibrasjoner under bruk kan føre til at kokekar beveger seg. Denne farlige situasjonen kan unngås hvis produktet er jevnt og balansert.

5 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

5.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle

For din egen sikkerhet må du sørge for at produktet er i vater ved å justere de fire føttene nederst ved å vri til venstre eller høyre og justere nivået med benkeplaten.

Siste sjekk

1. Koble produktet til strømnettet igjen.
2. Kontroller funksjonene.

varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.

5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringssvamp.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

6 Slik brukes komfyren

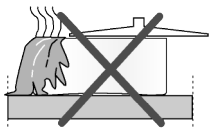
6.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

- Unngå bruk ubalanserte og lett vipbare gryter/panner på platetoppen.
- Avstå fra å varme gryter/panner og gryter tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk vil kokeoverflaten være varm, så avstå fra å sette plastkjeler/-panner på kokeoverflaten. Rengjør slikt materiale på overflaten umiddelbart.

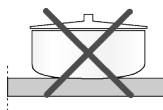
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Unngå å plassere lokkene til gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/sone, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Tips for kokeplater med glasskeramiske overflater

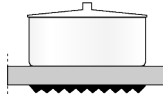
- Vitrokeramisk overflate er varmebestandig og påvirkes ikke av høye temperaturforskjeller.
- Bruk bare gryter og panner med bearbeidede underlag. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.
- Unngå bruk av aluminiums gryter/panner og gryter. Aluminium forringer platetoppens overflate.
- Sprut kan skade kokeplatens overflate og forårsake brann.



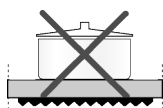
- Bruk gryter/panner med flat bunn.



- Bruk bare gryter og panner med flate underlag. Disse gir lettere varmeoverføring.



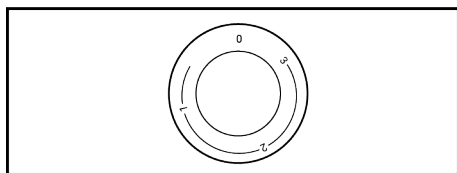
- Energi sløses bort hvis grytediameteren er for liten.



Anbefalte størrelser på gryter/panner

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Betjening av kokeplater

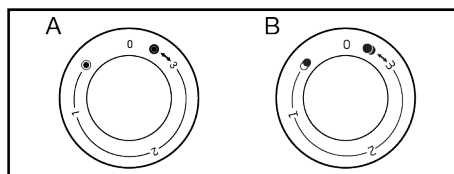


For å betjene de keramiske kokeplatene, må kontrollknottene brukes. For å oppnå ønsket tilberedningsnivå, sett kontrollknotten til ønsket nivå. Kokeplaten(e) kan ha 3, 6 eller 9 driftsnivåer i henhold til modellen til apparatet. Du kan velge det aktuelle nivået for din type tilebredning ved å referere til tabellen nedenfor.

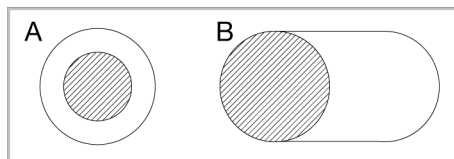
3 nivåer:

- 1: Oppvarming
- 2 : Koking, Hvilende
- 3 : Baking, Steking, Koking

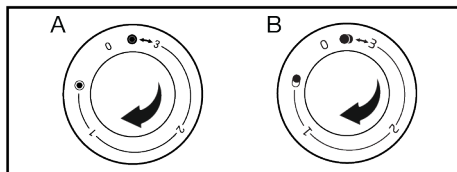
Bruk av flere kokesoner



- ✓ Apparatet ditt kan være utstyrt med soner av type A eller B. Flere kokesoner muliggjør tilberedning med gryter med forskjellige diametre på samme sone. Når disse sonene slås på for første gang, er sonen i sentrum slått på. (Det skyggelagte området på illustrasjonen er sentrale soner.)

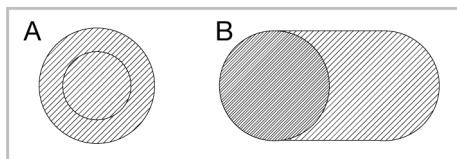


1. For å endre diameteren til den aktive sonen, roter du kontrollbryteren med klokken. Ta den til  symbolet for type A-soner, og til  symbolet for type A-soner, og til.

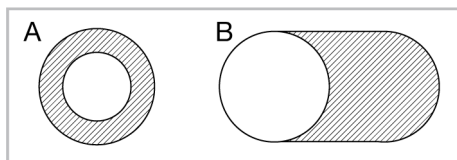


2. Yanıcı çapı değıştikçe bir "tık" sesi duyulur. Et «klikk» høres hver gang sonediameteren endres.

⇒ Alle sentrale og ytre overflater i de forskjellige kokesonene begynner å fungere.



 De skyggelagte områdene i multi-kokesoner vist nedenfor fungerer ikke av seg selv.

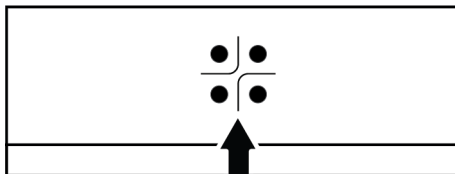


Slå av de vitrokeramiske sonene

Sett kontrollknotten i AV-posisjon (øverst).

Indikator for overskuddsvarme

Vitrokeramiske soner er utstyrt med en driftslampe og en varmesone-varselindikator.



Varselindikator for varmesone viser posisjonen til den påkoblede kokeplaten, og den forblir tent etter at den er slått av. Et blinkende lys på varselindikatoren for varmesone er ikke en feil.



Kokeplatens overflate kan avkjøles i forskjellige perioder avhengig av bruk. Kokeplatens overflate kan være varm selv når advarselindikatorene ikke lyser. Forsikre deg om at overflaten er avkjølt før du kommer i kontakt med den. Ellers kan du brenne hånden!

7 Bruk av ovnen

7.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

Kjølevifte (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Avstå fra å dekke til disse ventilasjonsåpningene. Ikke dekk til disse

ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnshelysning

Ovnshelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

7.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Slik slår du ovnen på

Når du velger en driftsfunksjon du ønsker å tilberede mat med funksjonsvelgeren og stiller inn en viss temperatur med temperaturknappen, starter ovnen.

Slik slår du av ovnen;

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

Valg av ovnens temperatur og funksjon.

Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten.



1. Velg driftsfunksjonen du ønsker å tilberede mat med med funksjonsvalg-bryteren.
 2. Velg temperaturen du vil bruke med temperaturknappen.
- ⇒ Ovnen din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur, og termostatlampen tennes. Når temperaturen inne i ovnen når ønsket temperatur, vil termostatlampen slå seg av. Ovnen slår seg ikke av av seg selv etter bakeprosessen. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er avsluttet slå av ovnen ved å vri funksjonsvalg- og temperaturbryteren til OFF (opp).

8 Generell informasjon om matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

8.1 Generell informasjon om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.

- Kondens eller vandrdamp kan se ut som svette eller drypp på ovnens indre glass, avhengig av maten. Denne vanlige hendelsen kan skje under matlaging. Det anbefales å bruke en fuktig klut for å tørke av det indre glasset når produktet er avkjølt etter tilberedning.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste matlagingssystemen. Følg alltid informasjonen fra produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.

- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

8.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 45
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	35 ... 45
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 45
Kake ***	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 45
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	200	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Viftevarme	2	180	35 ... 45
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 35
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	220	10 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 40
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

NO

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

8.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.

- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks., etter 170	110 ... 120
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

8.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Generell informasjon

- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen.**

Nøkkelpunktene til grilling

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillingen.

- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4
Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.				
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.				

Vifteassistert lav grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingbiter	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	25 ... 35
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Trådgrill - Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert lav grill	3	15 min. 250, etter 180 ... 190	90 ... 110

Ikke forvarm rettene som er anbefalt i dette grillskjemaet.

8.1.4 Test matvarer

Steketabell for testmåltider

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 45
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	60 ... 75
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	2	170	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 40
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbolle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

9 Vedlikehold og rengjøring

9.1 Generell informasjon om rengjøring

Generell informasjon

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).

- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Unngå å vaske noen komponent i apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på kokekroppene og komponentene i komfyrkroppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av kokekroppen ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayer/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprensing-funksjon, kan du foreta enkel damprensing for lett ikke-permanent smuss. (Se «Enkel damprensing» ► 60).)

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkles med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

9.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehøret i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

9.3 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av

glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

9.4 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knottkontroll, tørk av panelet og knottene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Avstå fra å fjerne knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knottene kan være skadet.
- Mens du rengjør inox-panelene med knottkontroll, avstå fra å bruke inox-rengjøringsmidler rundt knotten. Indikatoren rundt knappen kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

9.5 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.

Rengjøring av ovnens sidevegger

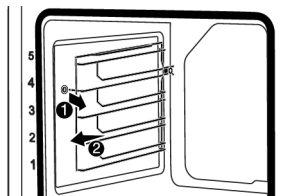
Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkas med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen

som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

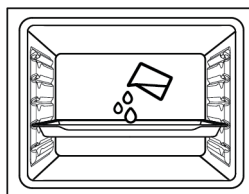
9.6 Enkel damprengjøring

Dette gjør det mulig å rense smuss (som ikke blir liggende over lang tid) som myknes av dampen inne i ovnen og av vannråpene som lett kondenserer i ovnens indre overflater.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen.
2. Tilsett 500 ml vann i brettet og plasser det på 2. hylle i ovnen.



Avstå fra destillert eller filtrert vann. Bruk kun ferdiglaget vann.



3. Sett ovnen i driftsmodus for enkel damprensing og bruk den ved 100 °C i 15 minutter.

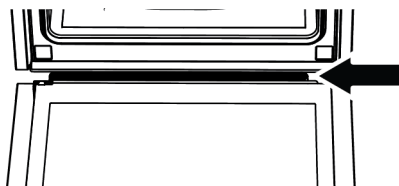
Åpne døren umiddelbart og tørk av innsiden av ovnen med en våt svamp eller klut. Damp slippes ut når døren åpnes. Dette kan utgjøre en risiko for brannskader. Ver varsam når du åpner døra.

For vanskelig smuss rengjør du produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.



I funksjonen for enkel damprensing forventes det at det tilsatte vannet fordamper og kondenserer på innsiden av ovnen og ovnsdøren for å mykne opp den lette skitten som dannes i ovnen. Kondens som dannes på ovnsdøren kan dryppe rundt når ovnsdøren åpnes. Straks ovnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

(Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.) Etter kondenseringen inne i ovnen kan det oppstå dammer eller fuktighet i bunnpannen under ovnen. Tørk av denne bunnpannen med en fuktig klut etter bruk og tørk den.



9.7 Rengjøring av ovnsdøren

Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «**Fjerne ovnsdøren**» og «**Fjerne de indre glassene til døren**». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnsglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.

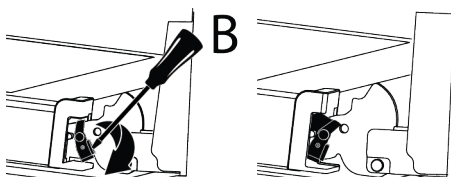
Fjerning av ovnsdøren

1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.

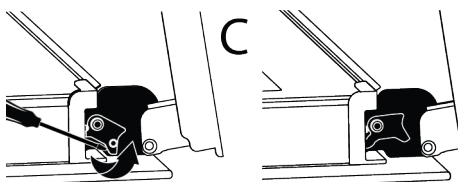
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.



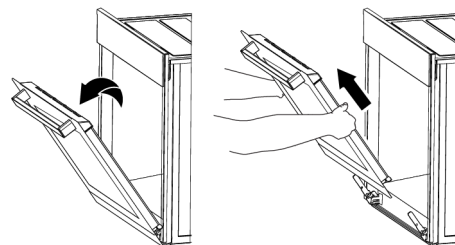
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



8. Trekk den fjernede døren oppover for å løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

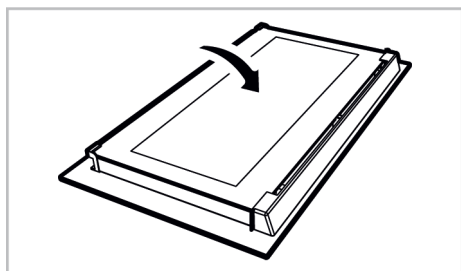


For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

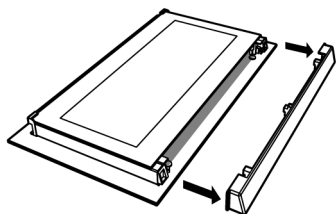
9.8 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

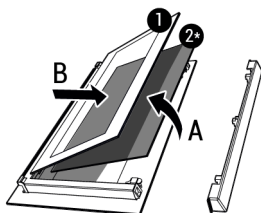
1. Opna omnsdøra.



2. Fjern plastdelen som er festet på den øvre delen av inngangsdøren ved å trekke den mot deg selv.



3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



1 Innerste glass

2* Innerglass (det er kanskje ikke tilgjengelig for produktet ditt)

4. Hvis produktet ditt har et innerglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innerglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innerglass). Innerglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innerglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.
7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

9.9 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

Bytte ovnslampen

Generell informasjon

- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsake brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.

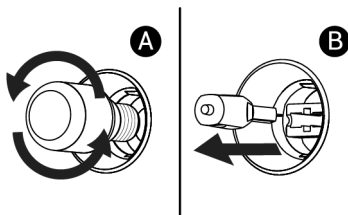
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.



3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



10 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

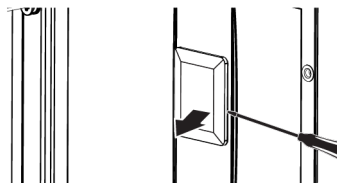
Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

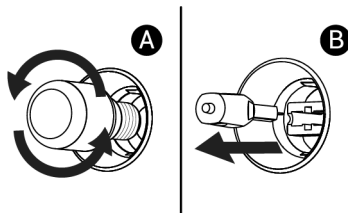
4. Sett glassdekselet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skruer på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket.
>>> Sjekk sikringene i sikringsskapet.
Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet)
Taster på kontrollpanelet fungerer ikke.
>>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnslyset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovnsens lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømnettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømnettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.