

SV

Fi

FR

beko

Inbyggd ugn / Bruksanvisning
Sisäänrakennettu uuni / Käyttöopas
Four Encastrable / Manuel d'utilisation



BBIC14000X

385440478/ SV/ Fi/ FR/ R.AC/ 04/07/23 23:04
7757883815



Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 Säkerhetsinstruktioner..... | 4 | 6.1.3 Testa livsmedel | 21 |
| 1.1 Avsedd användning | 4 | 7 Underhåll och rengöring..... | 21 |
| 1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet | 4 | 7.1 Allmän rengöringsinformation | 21 |
| 1.3 Elsäkerhet | 5 | 7.2 Rengöring av tillbehör..... | 22 |
| 1.4 Transportsäkerhet..... | 6 | 7.3 Rengöring av kontrollpanelen | 23 |
| 1.5 Installationssäkerhet..... | 7 | 7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)..... | 23 |
| 1.6 Användningssäkerhet | 7 | 7.5 Enkel ångrengöring..... | 23 |
| 1.7 Temperaturvarningar | 8 | 7.6 Rengöring av ugnsluckan | 24 |
| 1.8 Användning av tillbehör | 8 | 7.7 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan..... | 25 |
| 1.9 Matlagningssäkerhet | 8 | 7.8 Rengöring av ugnslampan | 25 |
| 1.10 Underhåll och rengöring..... | 9 | 8 Felsökning..... | 27 |
| 2 Miljöinstruktioners..... | 9 | | |
| 2.1 Avfallsdirektiv | 9 | | |
| 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten | 9 | | |
| 2.2 Information om förpackningen..... | 10 | | |
| 2.3 Rekommendationer för energibesparing..... | 10 | | |
| 3 Din produkt..... | 11 | | |
| 3.1 Produkt introduktion | 11 | | |
| 3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen | 11 | | |
| 3.2.1 Kontrollpanel | 12 | | |
| 3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel | 12 | | |
| 3.3 Ugnsfunktioner | 12 | | |
| 3.4 Tillbehör till produkter | 13 | | |
| 3.5 Användning av produkttillbehör ... | 13 | | |
| 3.6 Tekniska specifikationer | 16 | | |
| 4 Första användning | 17 | | |
| 4.1 Första rengöring | 17 | | |
| 5 Att använda ugnen..... | 17 | | |
| 5.1 Allmän information om att använda ugnen | 17 | | |
| 5.2 Användning av ugnens kontrollenhet..... | 17 | | |
| 6 Allmän information om matlagning..... | 18 | | |
| 6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen | 18 | | |
| 6.1.1 Bakverk och ugnsmat | 18 | | |
| 6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä | 20 | | |

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
 - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
 - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

1.5 **Installationssäkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.

- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".
- Tillbehör kan skada luckglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.

1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.

- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmade ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.



1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering

av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

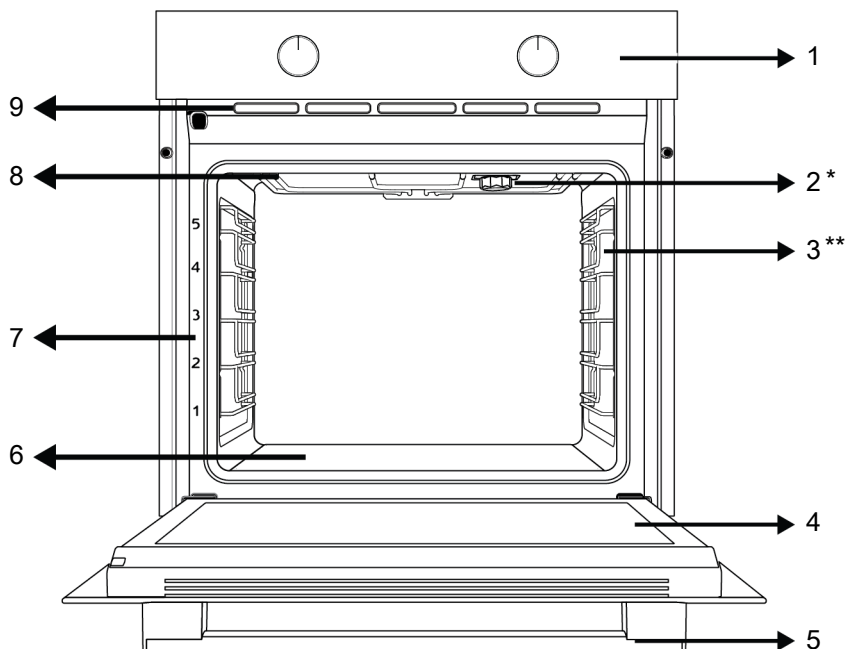
2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot.

Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.

3.1 Produkt introduktion



1 Kontrollpanel

3 Trådhyllor

5 Hantera

7 Hyllpositioner

9 Ventilationshål

2 Lampa

4 Dörren

6 Nedre värmare (under stålplattan)

8 Övre värmare

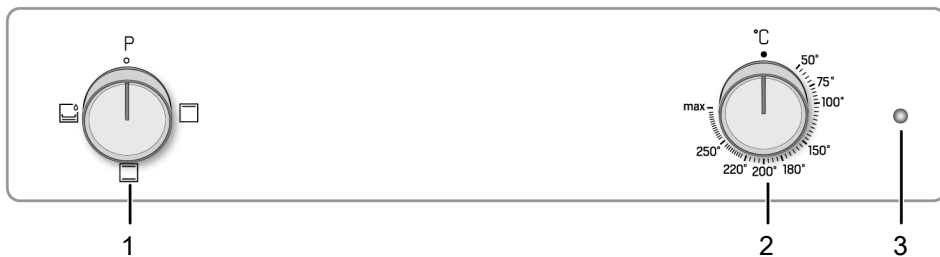
* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



1 Funktion valsrott

2 Temperaturvalsrott

3 Termostatlampan

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarrattan. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

Temperaturratt





Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan förstå ugnens innertemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

3.3 Ugnsfunktioner

I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

| Funktionssymbol | Funktionsbeskrivning | Temperaturområde (°C) | Beskrivning och användning |
|--|----------------------|-----------------------|--|
|  | Upp- och bottenvärme | * | Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt. |
|  | Toppvärme | * | Endast övre värme är på. Passar mat som behöver brynas på ovsidan. |
|   | Bottenvärme | * | Endast undre värme är på. Passar mat som behöver brynas i botten. Denna funktion måste användas också för lätt ångrengöring. |

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

3.4 Tillbehör till produkter

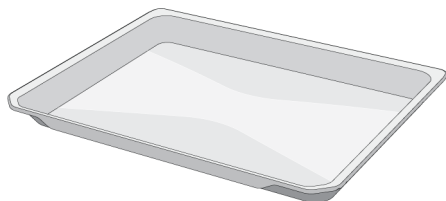
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.



Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

Standardfack

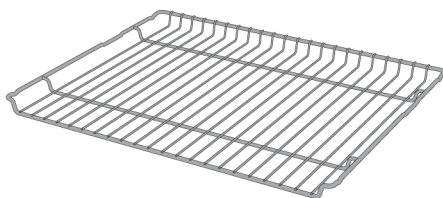
Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



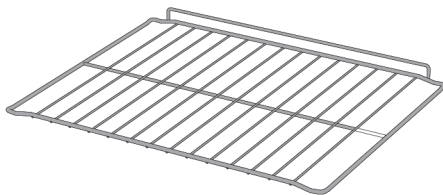
Tråd grill

Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

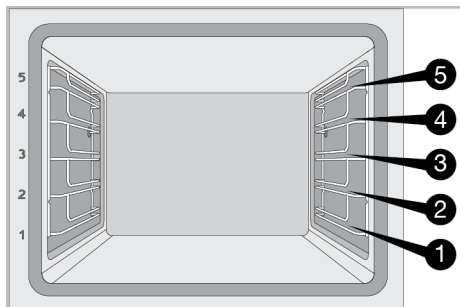


3.5 Användning av produkttillbehör

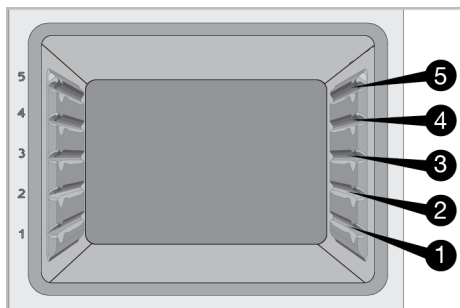
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



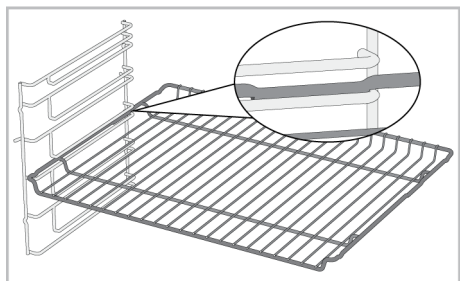
Modeller utan trådhyllor :



Placera trådgalret på kokhyllorna

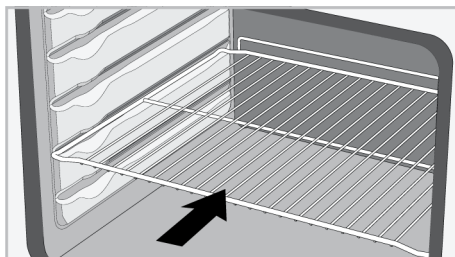
Modeller med trådhyllor :

Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgalret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgalret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

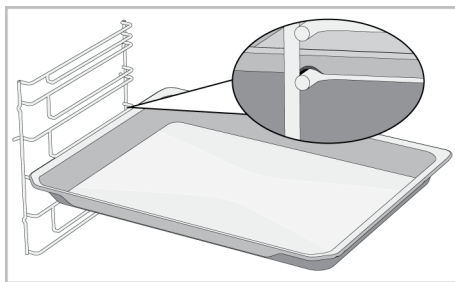
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgalret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgalret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

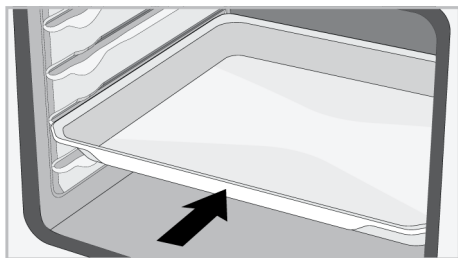
Modeller med trådhyllor :

Det är också viktigt att placera brickorna på trådens sidohyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

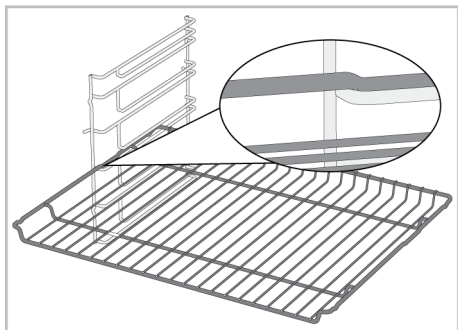
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



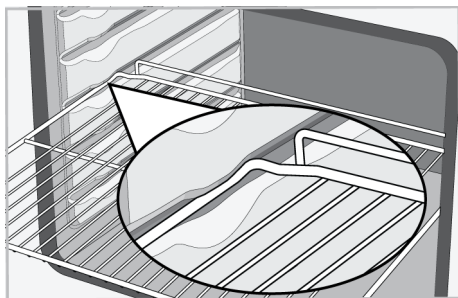
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippas ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

Modeller med trådhyllor :



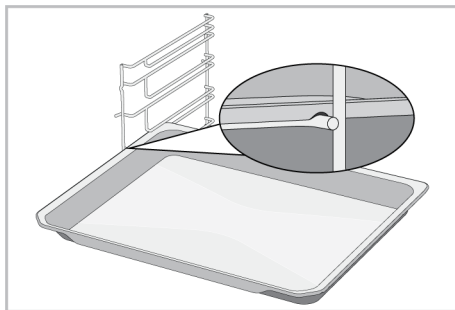
Modeller utan trådhyllor :



Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

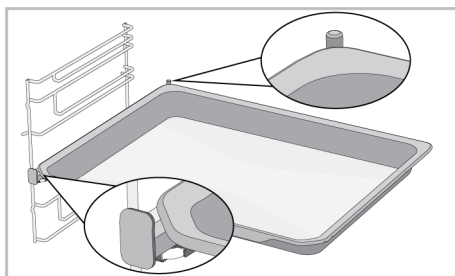
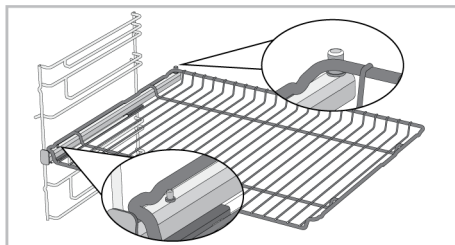
Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar

bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och facketts kanter (visas i figuren).



3.6 Tekniska specifikationer

| | |
|--|---------------------------------------|
| Allmänna specifikationer | |
| Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm) | 595 /594 /567 |
| Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm) | 590-600 /560 /min. 550 |
| Spänning / frekvens | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Totala strömförbrukning (kW) | 2,5 |
| Typ av ugn | Konventionell ugn |

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner [► 12]". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.

5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

5 Att använda ugnen

5.1 Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvalsredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, startar ugnen.

Stäng av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvalsredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Val av temperatur och ugnsfunktion.

Du kan laga mat med manuell styrning (under din egen kontroll) genom att välja temperatur och funktion som är specifik för din mat.



1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
 2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
- ⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten. Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.

temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt efter att matlagningen avslutas. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmer över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

6.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.

- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.

- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klubbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

| Mat | Tillhör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|--------------|---|----------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Kaka på plåt | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kaka i form | Kakform på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Små kakor | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Kaka | Konditori varor bricka * | Upp- och bottenvärme | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Bakelser | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Bulle | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 2 | 200 | 20 ... 30 |

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|-----------|---|----------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Hela bröd | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill ** | Upp- och bottenvärme | 2 eller 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Äppelpaj | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Pizza | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|------------------------------|--|----------------------|--------------|------------------------------------|-------------------------|
| Biff (hel) / Stek (1 kg) | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 15 min. 250/max, efter 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lamm skaft (1,5-2 kg) | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 15 min. 250/max, efter 170 | 110 ... 120 |
| Friterad kyckling (1,8-2 kg) | Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla. | Upp- och bottenvärme | 2 | 15 min. 250/max, efter 190 | 60 ... 80 |
| Kalkon (5,5 kg) | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 1 | 25 min. 250/max, efter 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla. | Upp- och bottenvärme | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.3 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för testmat

| Mat | Tillbehör som ska användas | Funktion för drift | Hyllposition | Temperatur (°C) | Bakningstid (min) (ca.) |
|----------------------|---|----------------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| Kort bröd (söt kaka) | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Små kakor | Standardfack * | Upp- och bottenvärme | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Sockerkaka | Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Äppelpaj | Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill ** | Upp- och bottenvärme | 2 | 180 | 50 ... 70 |

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.

- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts.)Se Enkel ångrengöring [► 23]).
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagingsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

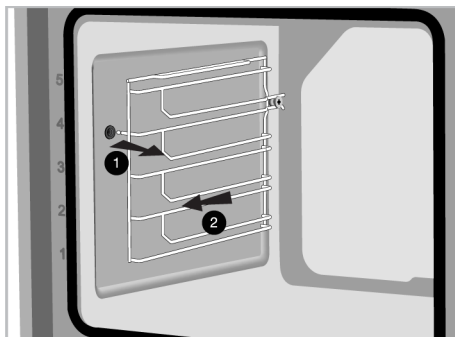
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.

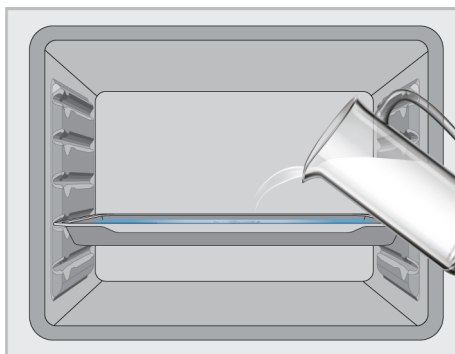


3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

7.5 Enkel ångrengöring

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på plåten och placera den på ugnens andra hylla.



3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100 °C i 15 minuter. Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. Ångan frigörs när luckan öppnas. Detta kan skapa en risk för brännskada. Var försiktig när du öppnar dörren. För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.



I enkel ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att det tillagda vattnet förångas och kondenserar på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

(Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.) Efter att kondensvatten bildats i ugnen, kan pölar eller fukt mildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



7.6 Rengöring av ugnsluckan

Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glasets med vinäger och skölj.

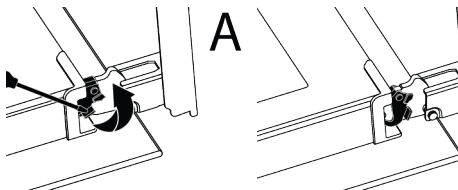


Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

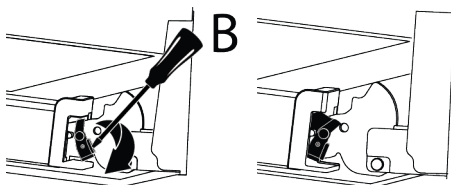
Rengöring av ugnsdörren

1. Öppna ugnsluckan.

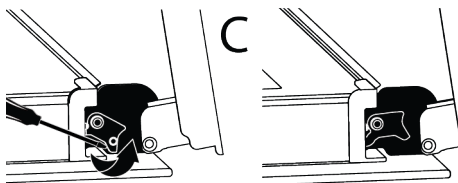
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



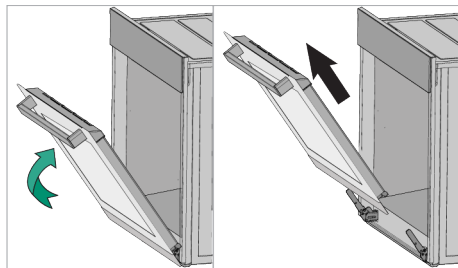
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns i lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

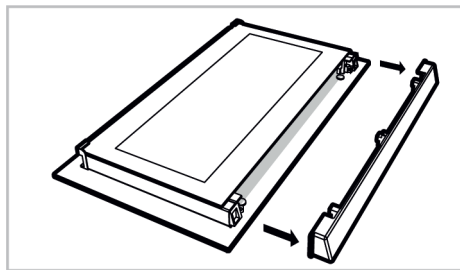
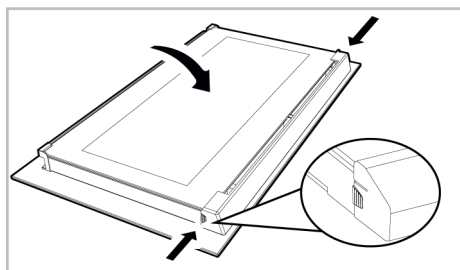


För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

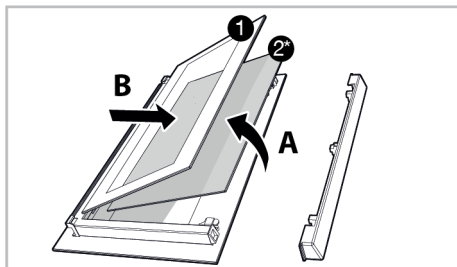
7.7 Ta bort det inre glasets på ugnsluckan

Innerglasset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glasets (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- | | | | |
|---|---------------|----|--|
| 1 | Innersta glas | 2* | Innerglass (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt) |
|---|---------------|----|--|
4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
 5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glasets för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglass (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glasets (1).
 6. När du fäster det innersta glasets (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glasets på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
 7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

7.8 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

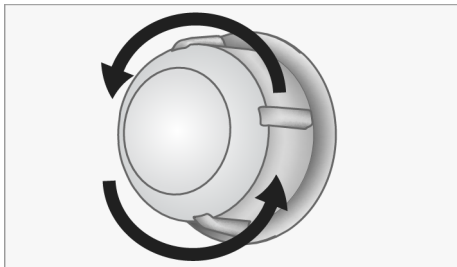
Byte av ugnslampa

Allmänna varningar

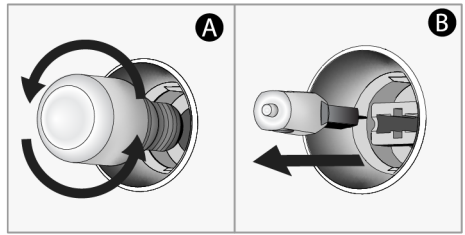
- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



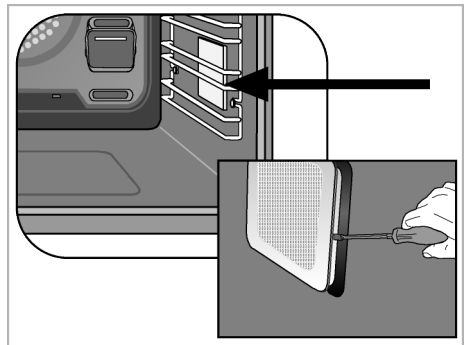
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



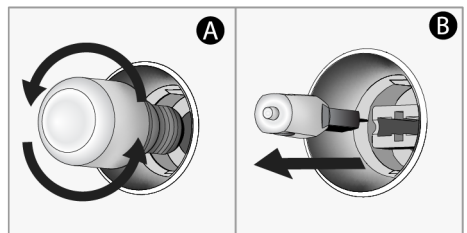
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampa är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.

- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

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

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

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuuman pinnan varoitus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

| | |
|---|-----------|
| 1 Turvaohjeet | 30 |
| 1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö | 30 |
| 1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus | 31 |
| 1.3 Sähköturvallisuus | 31 |
| 1.4 Kuljetusturvallisuus | 33 |
| 1.5 Asennusturvallisuus | 33 |
| 1.6 Käyttöturvallisuus | 33 |
| 1.7 Lämpötilavaroitukset | 34 |
| 1.8 Lisätarvikkeiden käyttö | 34 |
| 1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus .. | 34 |
| 1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana | 35 |
| 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet..... | 36 |
| 2.1 Jätedirektiivi | 36 |
| 2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen | 36 |
| 2.2 Pakkaustiedot..... | 36 |
| 2.3 Energiansäästövinkejä | 36 |
| 3 Laitteesi | 37 |
| 3.1 Tuotteen esittely..... | 37 |
| 3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö..... | 37 |
| 3.2.1 Ohjauspaneeli | 38 |
| 3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely..... | 38 |
| 3.3 Uunin käyttötoiminnot..... | 38 |
| 3.4 Laitteen lisätarvikkeet | 39 |
| 3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö.... | 39 |
| 3.6 Tekniset tiedot..... | 42 |
| 4 Ensimmäinen käyttökerta | 43 |
| 4.1 Ensimmäinen puhdistus | 43 |
| 5 Uunin käyttö | 43 |
| 5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä..... | 43 |
| 5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö | 43 |
| 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta | 44 |
| 6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa | 44 |
| 6.1.1 Leivokset ja uuniruokat | 44 |
| 6.1.2 Liha, kala ja siipikarja..... | 46 |
| 6.1.3 Ruoan testaus | 47 |
| 7 Huolto ja puhdistus..... | 47 |

| | |
|---|-----------|
| 7.1 Yleiset puhdistusohjeet | 47 |
| 7.2 Varusteiden puhdistus..... | 49 |
| 7.3 Ohjauspaneelin puhdistus..... | 49 |
| 7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) | 49 |
| 7.5 Helppo höyrypuhdistus..... | 49 |
| 7.6 Uuninluukun puhdistus | 50 |
| 7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen | 51 |
| 7.8 Uunin valon puhdistus | 51 |
| 8 Ongelmanratkaisu | 53 |



1 Turvaohjeet

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

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

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

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Lasten turvallisuuden varmistamiseksi katkaise virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen/ sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa keittolevyn liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
 - Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuoja-yrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Älä irrota laitetta virtalähteestä virtajohdosta vetämällä, vedä aina pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.

1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannaa tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.

1.5 Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.

1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.

- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikyky tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on erittäin kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun ruoka sijoitetaan kuumaan uuniin, tai kun ruoka poistetaan siitä.

1.7 Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Tuotteen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta. ”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.

1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa

lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. Älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.

- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.



1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.
- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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



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

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

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

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

2.2 Pakkaustiedot

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

2.3 Energiansäästövinkejä

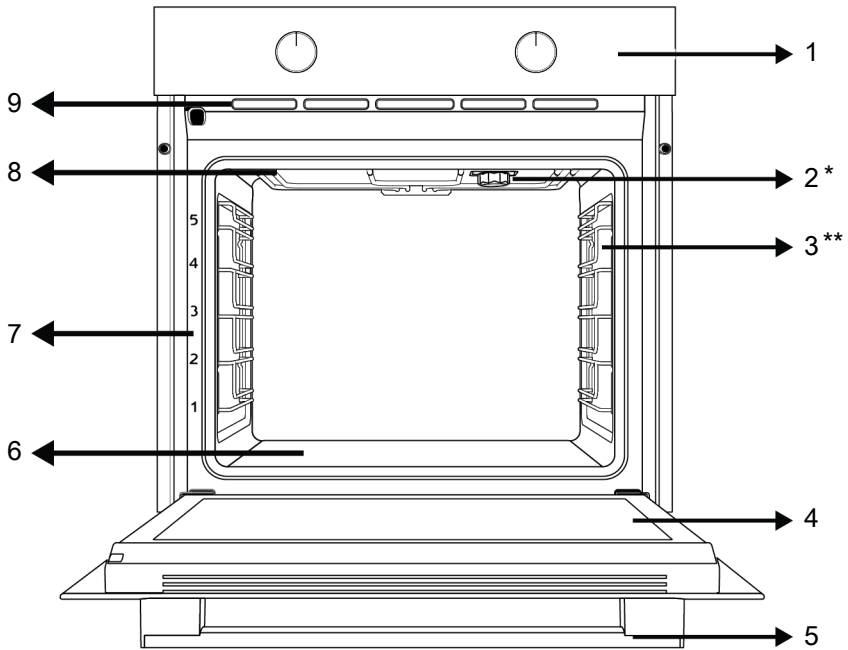
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

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

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely

FI



1 Ohjauspaneeli

3 Ritilätasot

5 Kahva

7 Tasojen asennot

9 Ilma-aukot

2 Valo

4 Luukku

6 Alalämmitin (teräslevyn alla)

8 Ylälämmitin

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

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

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

3.2.1 Ohjauspaneeli



1 Toiminnon valintanuppi

2 Lämpötilan valintanuppi

3 Termostaattilamppu

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

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Toiminnon valintanuppi

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

Lämpötilan nuppi





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 merkivalo syttyy uudelleen.

3.3 Uunin käyttötoiminnot


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

| Toiminto symboli | Toiminnon kuvaus | Lämpötila-alue (°C) | Kuvaus ja käyttö |
|--|------------------|---------------------|--|
|  | Ylä- ja alalämpö | * | Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä. |
|  | Ylälämpö | * | Vain ylälämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. |
|   | Alalämpö | * | Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa. |

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

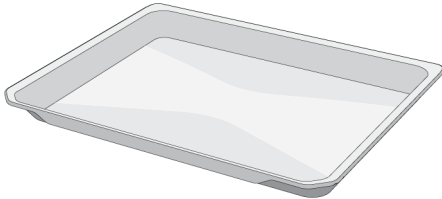
3.4 Laitteen lisätarvikkeet

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

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

Tavallinen vuoka

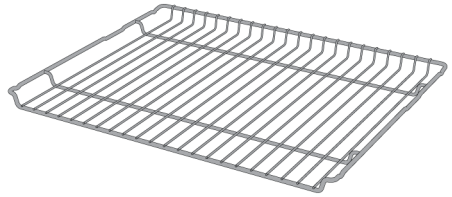
Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



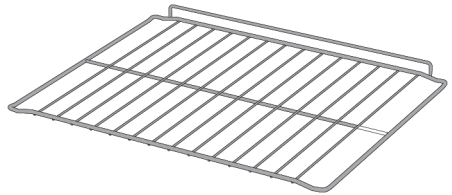
Paistoritilä

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

Mallit ritilätasoilla :



Mallit ilman ritilätasoja :

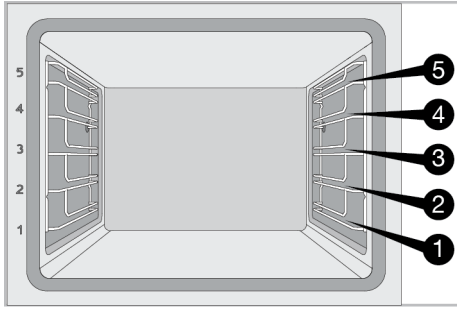


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

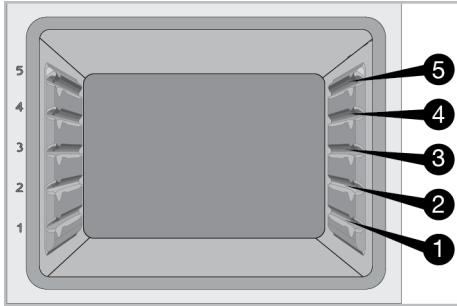
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla :



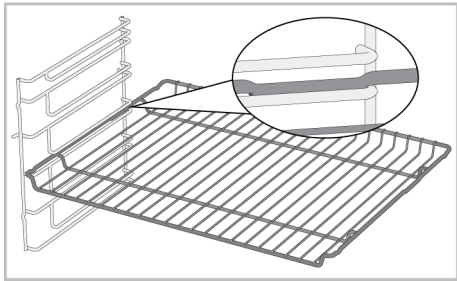
Mallit ilman ritilätasoja :



Paistoritilän asettaminen paistotasolle

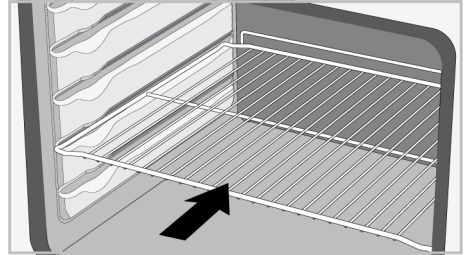
Mallit ritilätasoilla :

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



Mallit ilman ritilätasoja :

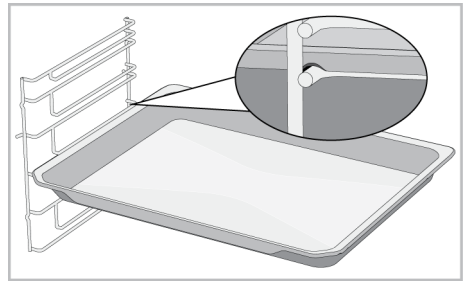
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasolle

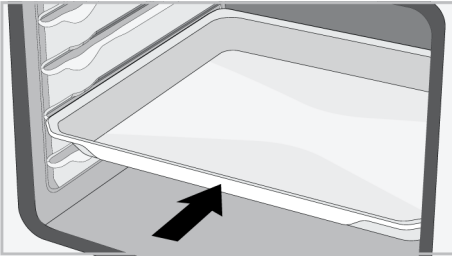
Mallit ritilätasoilla :

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



Mallit ilman ritilätasoja :

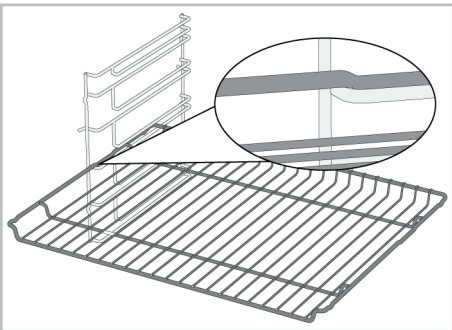
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



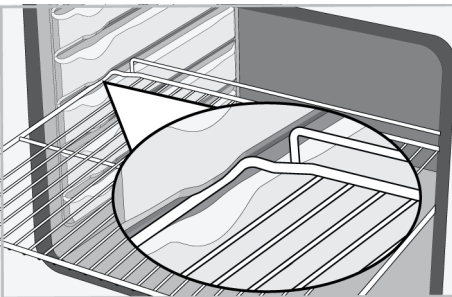
Paistoritilän rajoitintoiminto

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 :



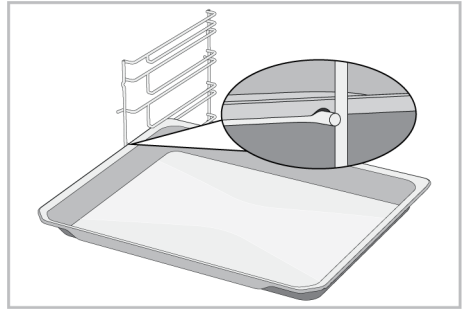
Mallit ilman ritilätasoja :



Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

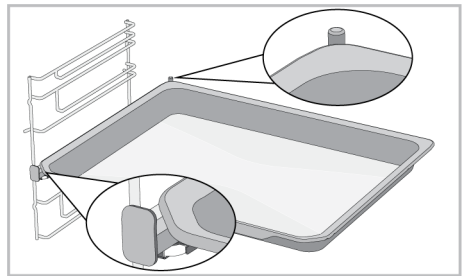
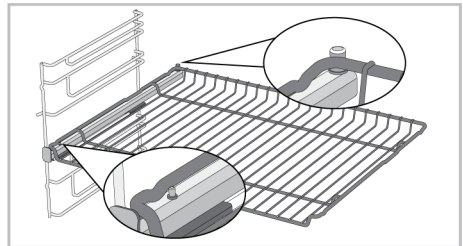
Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja

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



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



3.6 Tekniset tiedot

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

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

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
- Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
- Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso ”Uunin toiminnot [► 38]”. Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.

- Odota, että uuni jäähtyy.
- Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

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

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

5 Uunin käyttö

5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

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

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

5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

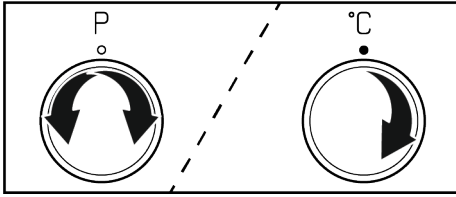
Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

Uunin sammutus

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

Lämpötilan ja uunin toiminnon valinta.

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



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.

2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.

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

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

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

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

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

6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.

- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuorat 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.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruuat yhdellä pellillä.
- 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 kypsentyneet 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.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

| Ruoka | Käytettävä lisätarvike | Toiminto | Tason asento | Lämpötila (°C) | Leipomisaika (min) (arvioita) |
|----------------|---|------------------|--------------|----------------|-------------------------------|
| Kakku pellillä | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kakku vuoassa | Kakkuvuoka paistoritilällä ** | Ylä- ja alalämpö | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Pienet kakut | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Sokerikakku | Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään ** | Ylä- ja alalämpö | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Pikkuleivät | Leivosvuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Leivokset | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Pulla | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Täysjyväleipä | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 200 | 30 ... 40 |

| Ruoka | Käytettävä lisätarvike | Toiminto | Tason asento | Lämpötila (°C) | Leipomisaika (min) (arviolta) |
|---------------|---|------------------|--------------|----------------|-------------------------------|
| Lasagne | Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään ** | Ylä- ja alalämpö | 2 tai 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Omenapiirakka | Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään ** | Ylä- ja alalämpö | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Pizza | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

| Ruoka | Käytettävä lisätarvike | Toiminto | Tason asento | Lämpötila (°C) | Leipomisaika (min) (arviolta) |
|------------------------------------|--|------------------|--------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg) | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lampaanpotka (1,5-2 kg) | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 15 min. 250/max, jälkeen 170 | 110 ... 120 |
| Paistettu kana (1,8-2 kg) | Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle. | Ylä- ja alalämpö | 2 | 15 min. 250/max, jälkeen 190 | 60 ... 80 |
| Kalkkuna (5,5 kg) | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 1 | 25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala | Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle. | Ylä- ja alalämpö | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

6.1.3 Ruoan testaus

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

- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

| Ruoka | Käytettävä lisätarvike | Toiminto | Tason asento | Lämpötila (°C) | Leipomisaika (min) (arviolta) |
|------------------------------|---|------------------|--------------|----------------|-------------------------------|
| Murokeksi (makea pikkuleipä) | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Pienet kakut | Tavallinen vuoka * | Ylä- ja alalämpö | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Sokerikakku | Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään ** | Ylä- ja alalämpö | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Omenapiirakka | Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään ** | Ylä- ja alalämpö | 2 | 180 | 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.

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrn- ja ruosteenoistoaineet, 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.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

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

Emalipinnat

- 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 [► 49].)
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

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

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

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

7.2 Varusteiden puhdistus

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

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

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

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

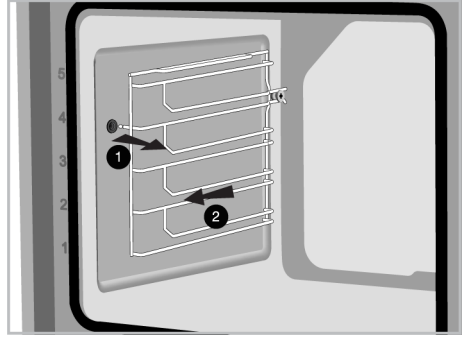
Uunin sivuseinien puhdistus

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

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyyppiin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

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

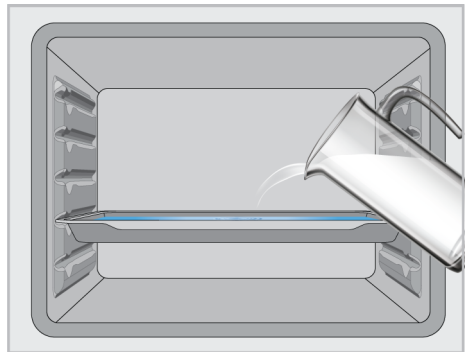


3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

7.5 Helppo höyrypuhdistus

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

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



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

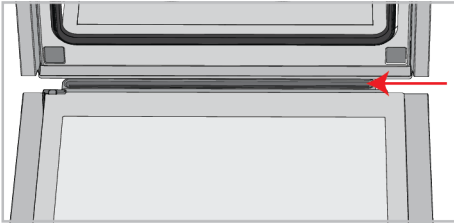
Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos, kun uunin luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa luukku varovasti.

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 lätkä tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



7.6 Uuninluukun puhdistus

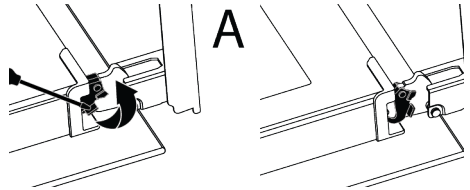
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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



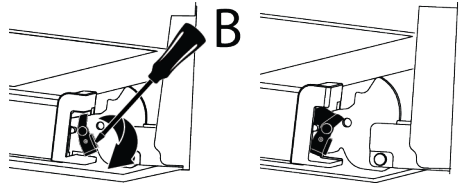
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Uuninluukun irrotus

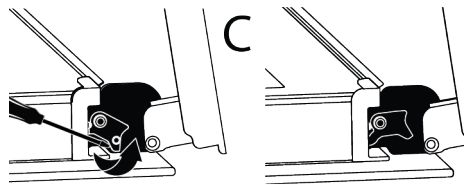
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa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



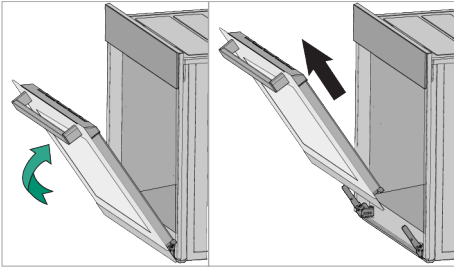
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



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



7. Avaa uuninluukku puoliiksi.



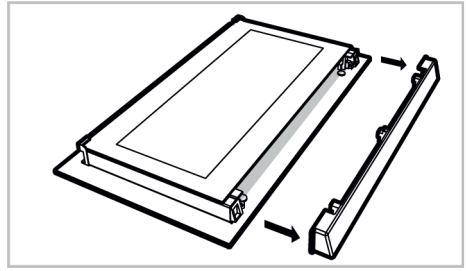
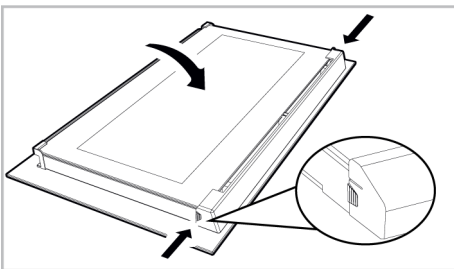
8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

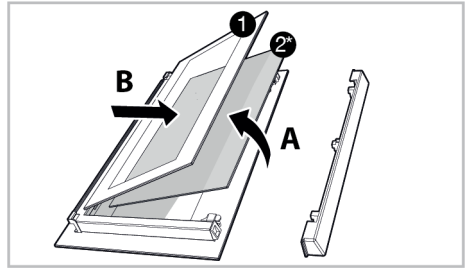
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

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



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



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

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla 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.

7.8 Uunin valon puhdistus

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

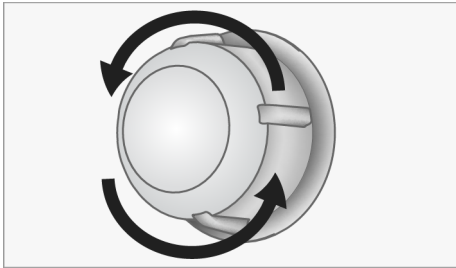
Uunin lampun vaihto

Yleiset varoitukset

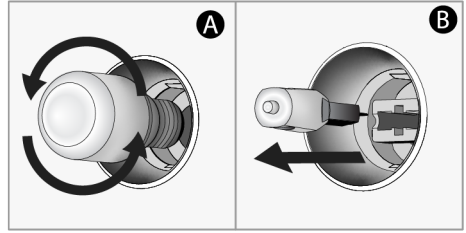
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput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



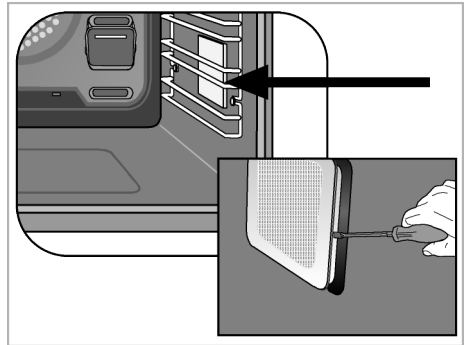
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



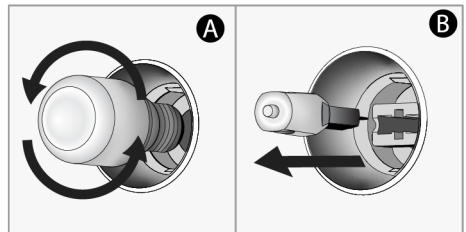
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylt 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 lankahylt.

8 Ongelmanratkaisu

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

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

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

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

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

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

Tuote ei toimi.

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

Uunin valo ei syty.

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

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.

- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-
MARQUE**

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Consignes de sécurité..... | 56 |
| 1.1 | Utilisation prévue..... | 56 |
| 1.2 | Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 57 |
| 1.3 | Sécurité électrique..... | 57 |
| 1.4 | Sécurité des transports..... | 59 |
| 1.5 | Sûreté des installations..... | 59 |
| 1.6 | Sécurité d'utilisation..... | 59 |
| 1.7 | Alertes de température..... | 60 |
| 1.8 | Utilisation des accessoires..... | 61 |
| 1.9 | Consignes de sécurité relatives à la cuisson..... | 61 |
| 1.10 | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage..... | 62 |
| 2 | Instructions relatives à l'environnement..... | 62 |
| 2.1 | Directive sur les déchets..... | 62 |
| 2.1.1 | Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets..... | 62 |
| 2.2 | Informations sur l'emballage..... | 62 |
| 2.3 | Recommandations pour économiser l'énergie..... | 63 |
| 3 | Votre appareil..... | 64 |
| 3.1 | Présentation de l'appareil..... | 64 |
| 3.2 | Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil..... | 64 |
| 3.2.1 | Panneau de commande..... | 65 |
| 3.2.2 | Introduction au panneau de commande de l'appareil..... | 65 |
| 3.3 | Fonctions d'utilisation du four..... | 65 |
| 3.4 | Accessoires de l'appareil..... | 66 |
| 3.5 | Utilisation des accessoires de l'appareil..... | 67 |
| 3.6 | Spécifications techniques..... | 70 |
| 4 | Première utilisation..... | 71 |
| 4.1 | Premier nettoyage..... | 71 |
| 5 | Utilisation du four..... | 71 |
| 5.1 | Informations générales sur l'utilisation du four..... | 71 |
| 5.2 | Fonctionnement de l'unité de commande du four..... | 72 |

| | | |
|----------|--|-----------|
| 6 | Informations générales sur la cuisine..... | 72 |
| 6.1 | Avertissements généraux concernant la cuisson au four..... | 72 |
| 6.1.1 | Pâtisseries et aliments cuits au four..... | 73 |
| 6.1.2 | Viande, poisson et volaille..... | 75 |
| 6.1.3 | Aliments test..... | 75 |
| 7 | Entretien et nettoyage..... | 76 |
| 7.1 | Consignes de nettoyage générales..... | 76 |
| 7.2 | Accessoires de nettoyage..... | 78 |
| 7.3 | Nettoyage du panneau de commande..... | 78 |
| 7.4 | Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... | 78 |
| 7.5 | Nettoyage facile à la vapeur..... | 79 |
| 7.6 | Nettoyage de la porte du four..... | 79 |
| 7.7 | Retrait de la vitre intérieure de la porte du four..... | 80 |
| 7.8 | Nettoyage de la lampe du four..... | 81 |
| 8 | Dépannage..... | 82 |

FR



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques au produit.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas

l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

1.5 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de

collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement.

ment. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

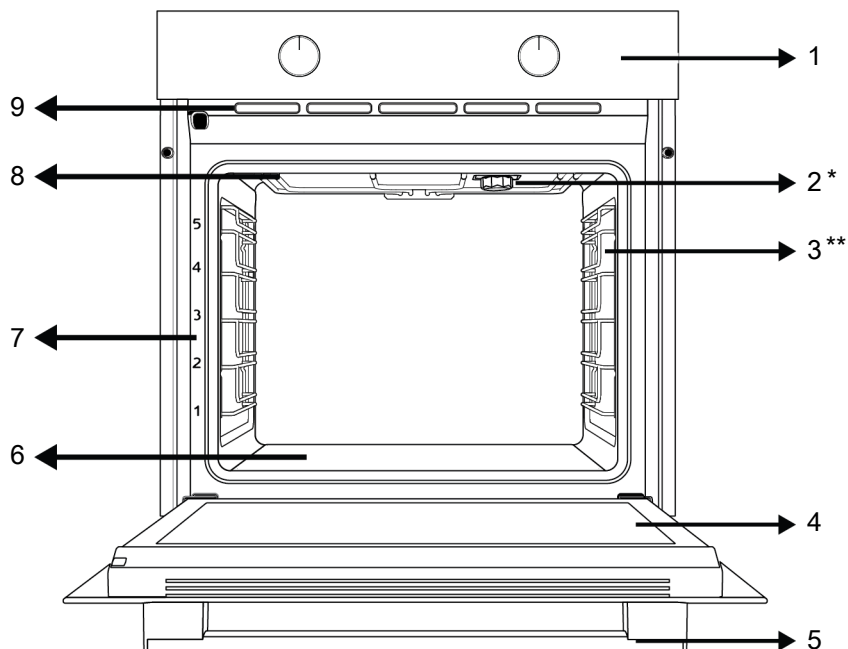
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.

- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Poignée

7 Positions de l'étagère

9 Ouvertures de ventilation

2 Lampe

4 Porte

6 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

8 Chauffage supérieur

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



1 Bouton de sélection de fonctions

2 Bouton de sélection de température

3 Voyant du thermostat

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de température





Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

3.3 Fonctions d'utilisation du four


Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

| Symboles des fonctions | Description des fonctions | Plage de température (°C) | Description et utilisation |
|--|---------------------------|---------------------------|---|
|  | Convection naturelle | * | Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau. |
|  | Chauffage de haut | * | Seul le chauffage supérieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. |
|   | Chauffage par le bas | * | Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur. |

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

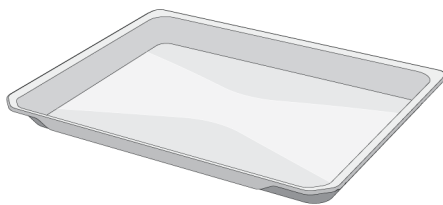
3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

 Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

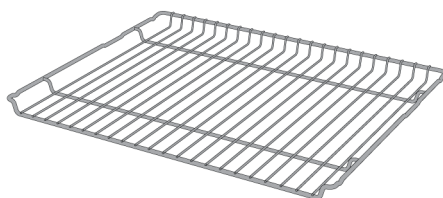
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



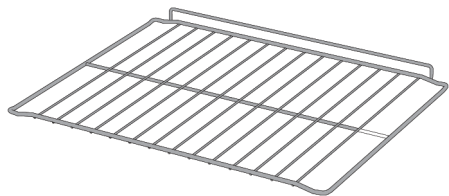
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

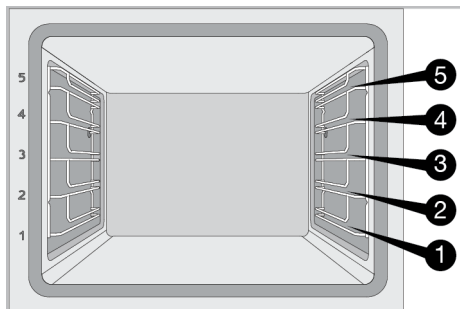


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

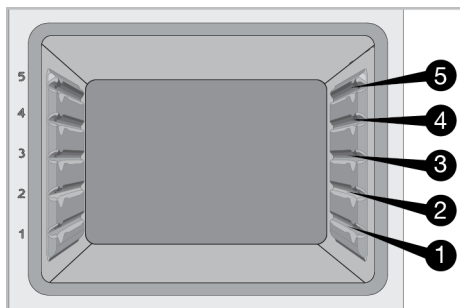
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



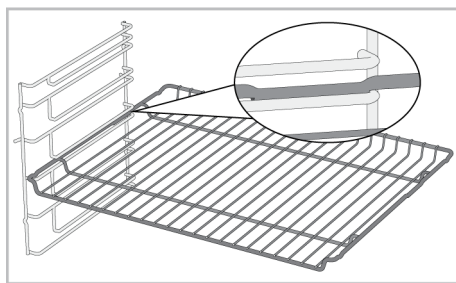
Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

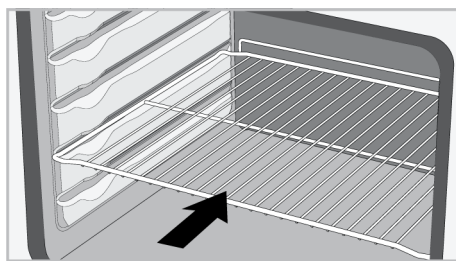
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique : :

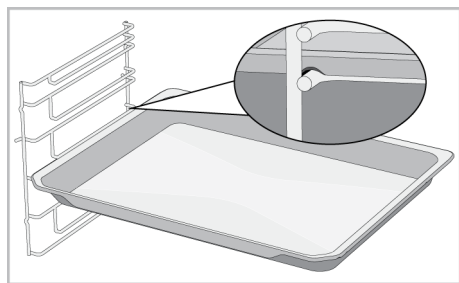
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

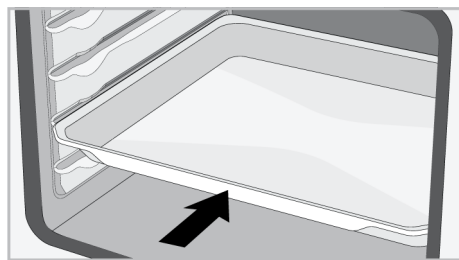
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

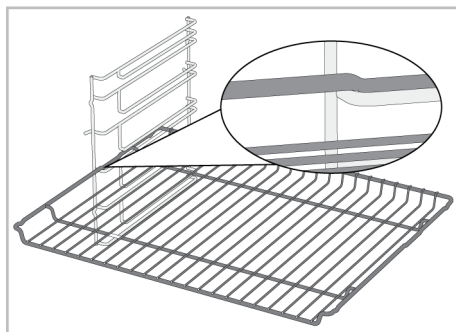


Fonction de butée du grillage

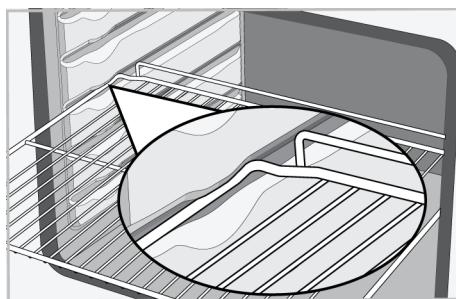
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille

métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

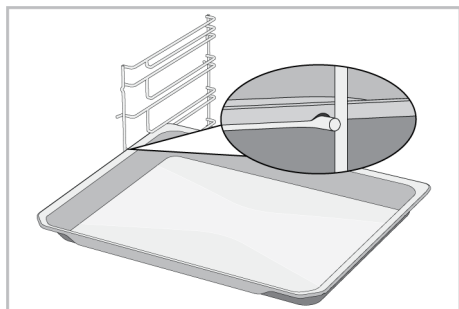


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



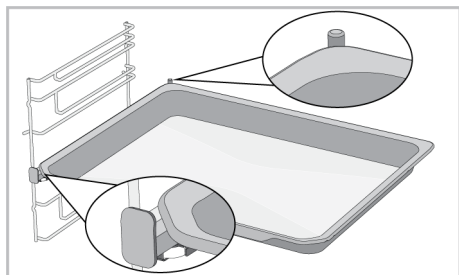
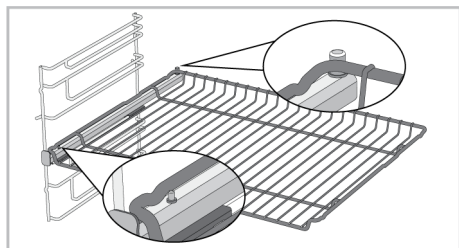
Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques
Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



3.6 Spécifications techniques

| Spécifications générales | |
|---|---------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm) | 595 /594 /567 |
| Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) | 590-600 /560 /min. 550 |
| Tension/fréquence | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consommation totale d'énergie (kW) | 2,5 |
| Type de fours | Four classique |

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 65]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuis-

son, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Sélection de la température et de la fonction de cuisson du four.

Vous pouvez cuisiner à l'aide de la commande manuelle (sous votre contrôle) en sélectionnant la température et la fonction d'utilisation spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint. Le four ne s'éteint pas tout seul après le processus de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.

- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.

- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Gâteau dans le moule | Moule à gâteau sur la grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Biscuit | Plateau de pâtisseries * | Convection naturelle | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Pâtisserie | Plateau standard * | Convection naturelle | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Brioche | Plateau standard * | Convection naturelle | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Pain entier | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 ou 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| Pizza | Plateau standard * | Convection naturelle | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|--|------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 15 mn 250/max, après 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg) | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 15 mn 250/max, après 170 | 110 ... 120 |
| Poulet frit (1,8-2 kg) | Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Convection naturelle | 2 | 15 mn 250/max, après 190 | 60 ... 80 |
| Turquie (5,5 kg) | Plateau standard * | Convection naturelle | 1 | 25 mn 250/max, après 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure. | Convection naturelle | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

| Aliment | Accessoire à utiliser | Fonction d'utilisation | Position de l'étagère | Température (°C) | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------------|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Petits gâteaux | Plateau standard * | Convection naturelle | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | Convection naturelle | 2 | 180 | 50 ... 70 |

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [► 79].")
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

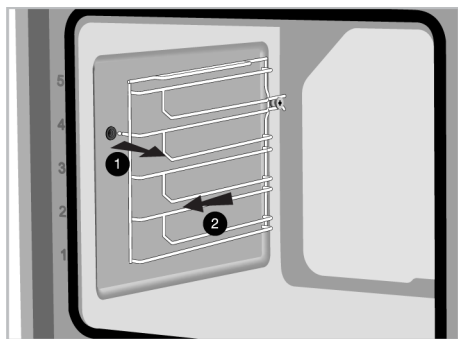
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.

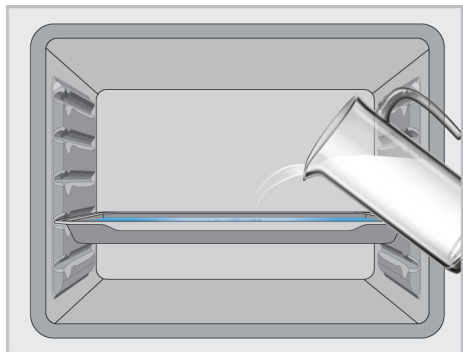


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

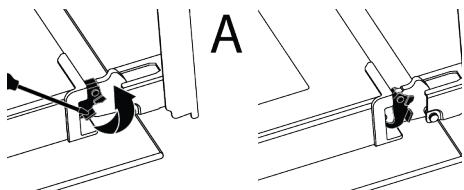
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



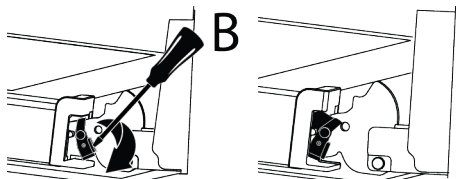
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

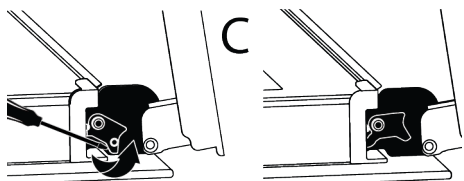
- Ouvrez la porte du four.
- Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
- Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
- La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



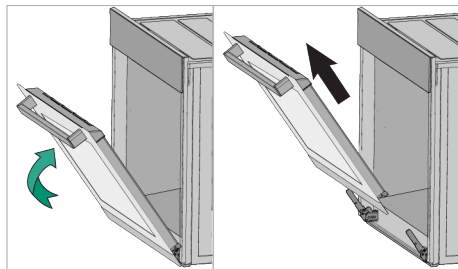
- La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



- La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



- Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



- Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

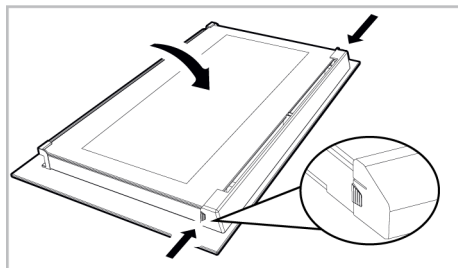


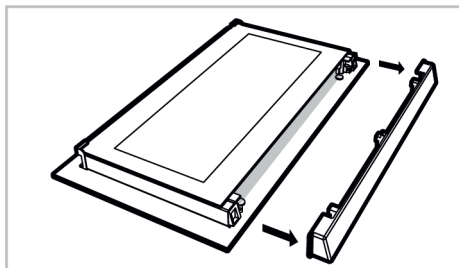
Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

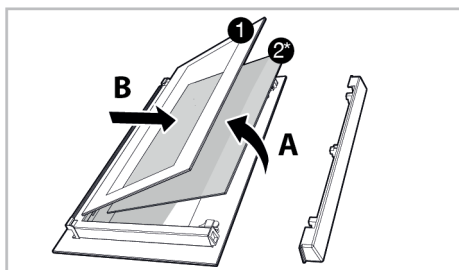
Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four.
- Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.





3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

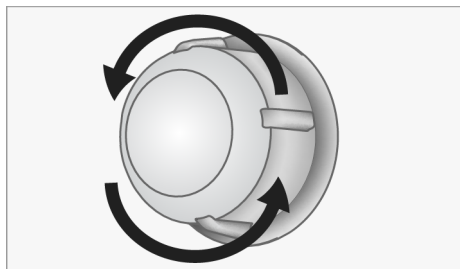
Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

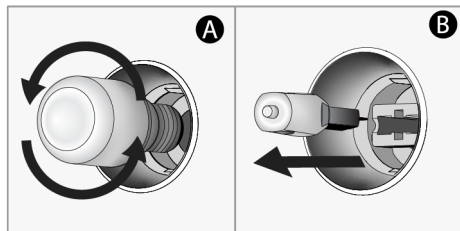
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

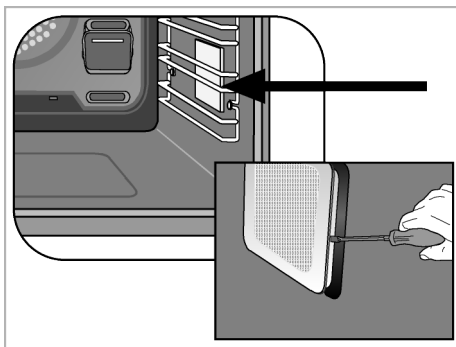
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.

8 Dépannage

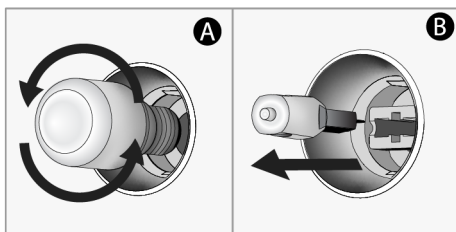
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

