

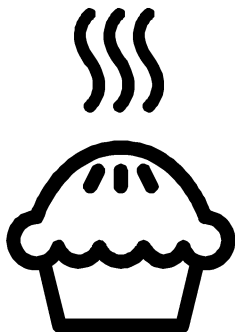
GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEBM 34000 XP

DA / FI

285.4418.13/R.AK/7.04.2020/5-2

7757782909

Læs denne brugervejledning først!

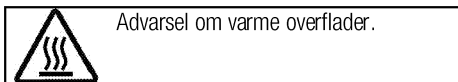
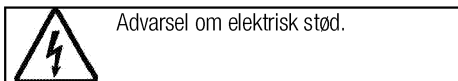
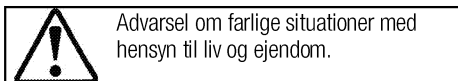
Kære kunde!

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

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 9

Oversigt 9
 Tekniske specifikationer 10
 Pakkens indhold 11

3 Installation 12

Inden installering 12
 Installation og tilslutning 15
 Transport 16

4 Forberedelser 17

Gode råd om energibesparelser 17
 Første anvendelse 17
 Klokkeslæt 17
 Første rengøring af produktet 18

Første opvarmning 18

5 Betjening af ovnen 19

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 19
 Brug af den elektriske ovn 19
 Betjeningsmodus 21
 Således anvendes ovnens kontrolenhed 23
 Anvendelse af tastelås 25
 Anvendelse af uret som alarm 26
 Tabel over koge-/stegetider 26
 Menuen Indstillinger 29
 Betjening af grillen 29
 Tabel for madtilberedningstider for grillning 30

6 Vedligeholdelse og pleje 31

Generelle informationer 31
 Rengøring af kontrolpanel 31
 Rengøring af ovnen 31
 Således tages ovnlågen af 32
 Afmontering af lågens inderste glas 33
 Udskiftning af ovnpære 34

7 Fejlafhjælpning 35

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt

etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.

- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

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

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

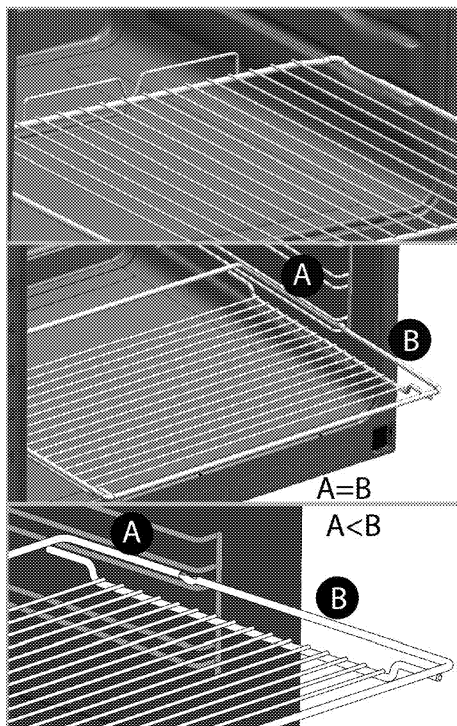
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.

- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

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

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



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

Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Fjern alt udstyr i ovnen inden pyrolyse – også side ribberne. Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 11*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Under og efter pyrolyse rengøringen skal børst og dyr holdes borte fra rummet indtil apparatet er nedkølet igen, og der må sørges for grundig udluftning i rummet efter pyrolysen.

- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

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

Sikkerhed for børn

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

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

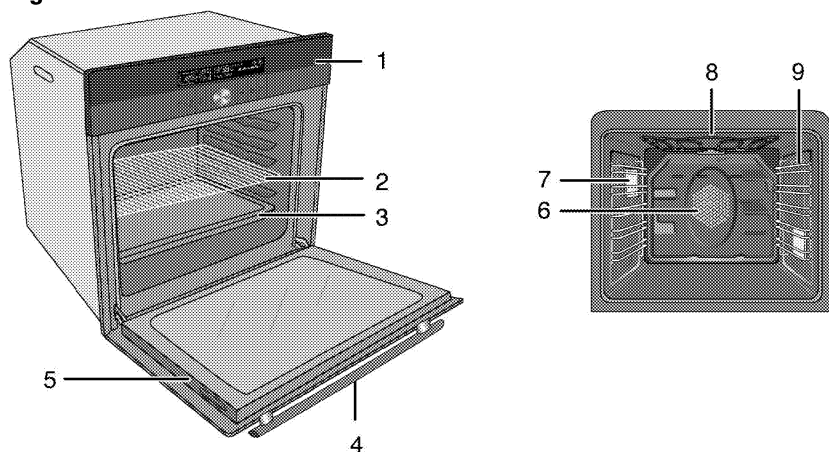
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

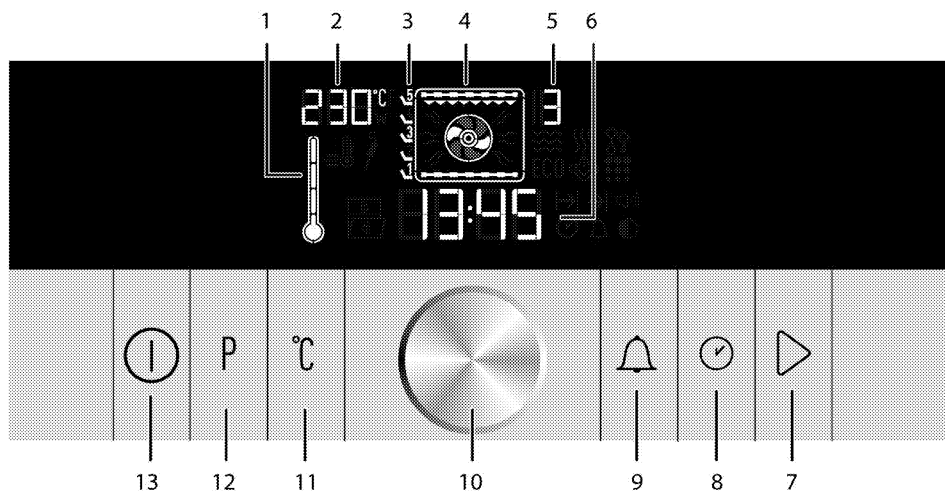
2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhyld
- 3 Miniafbryder
- 4 Håndtag
- 5 Frontlåge

- 6 Blæsemotor (bag ved stålplade)
- 7 Lampe
- 8 Overvarmeelement
- 9 Hyldekinnepositioner



- 1 Symbol for ovns indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hyldekinnepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning

- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

Tekniske specifikationer

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

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblæsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.



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



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



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

Pakkens indhold

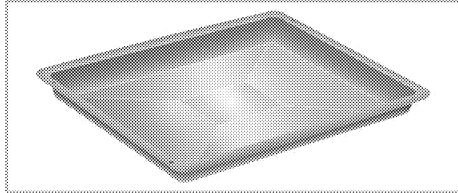


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

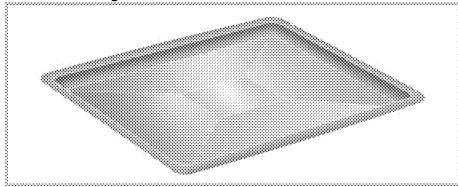
2. Almindelig bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



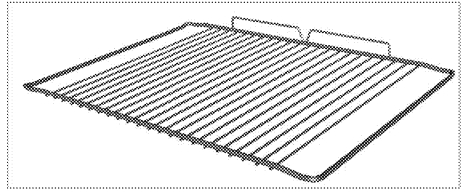
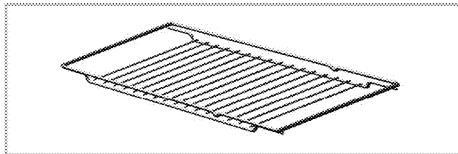
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

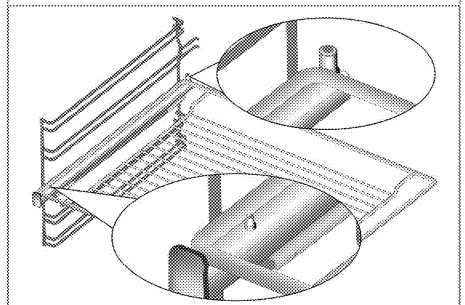
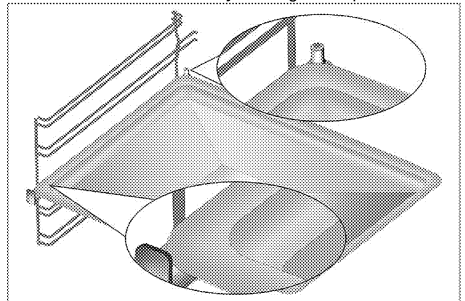
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

Inden installering

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

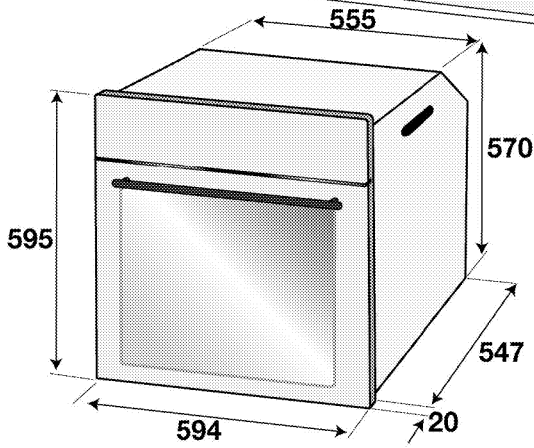
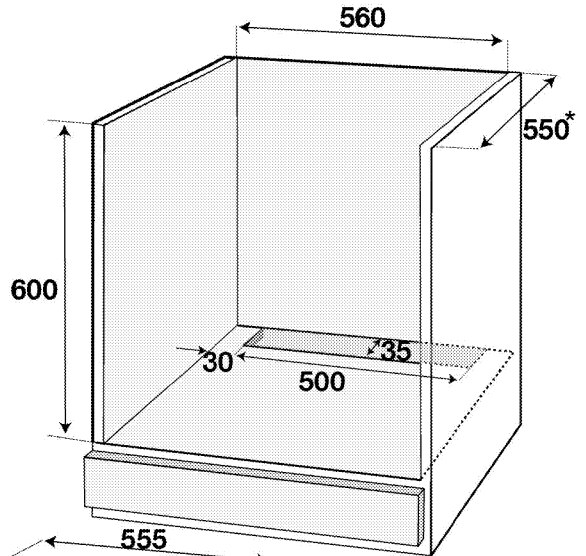
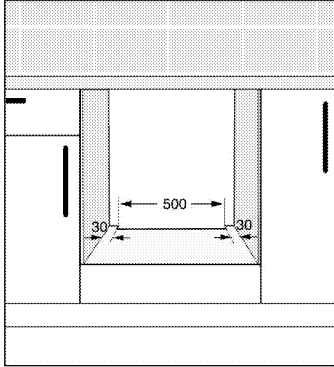
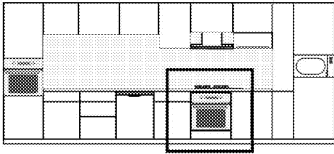
- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.
- Tag fat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



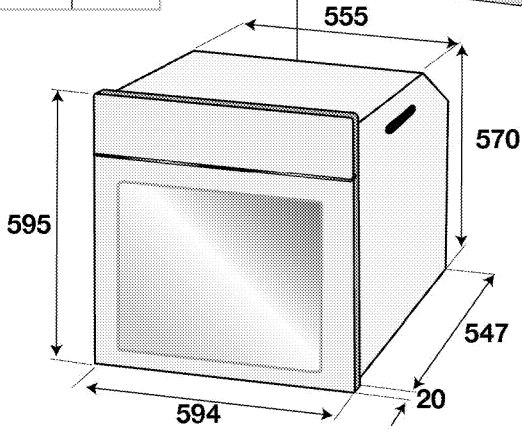
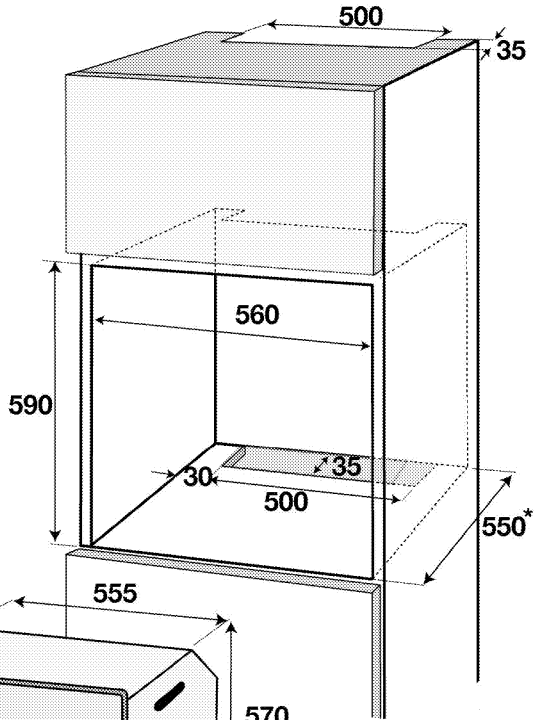
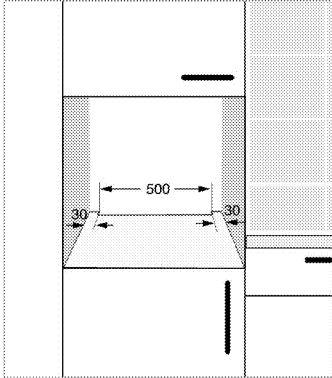
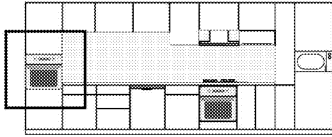
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



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



* min.



* min.

Installation og tilslutning


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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbrøder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«.


Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

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

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

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

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

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

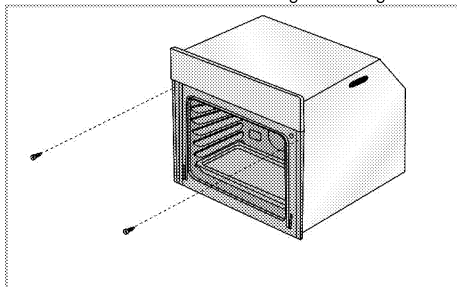


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontakts aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

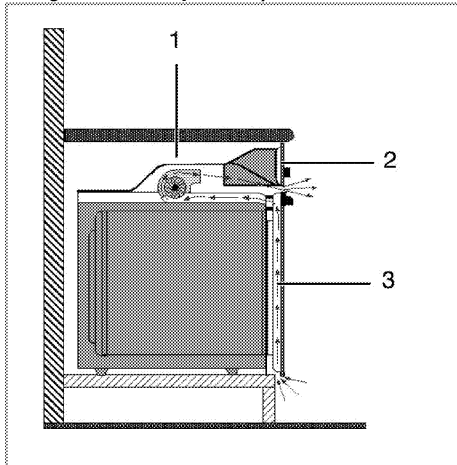
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

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

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel

3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak

apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

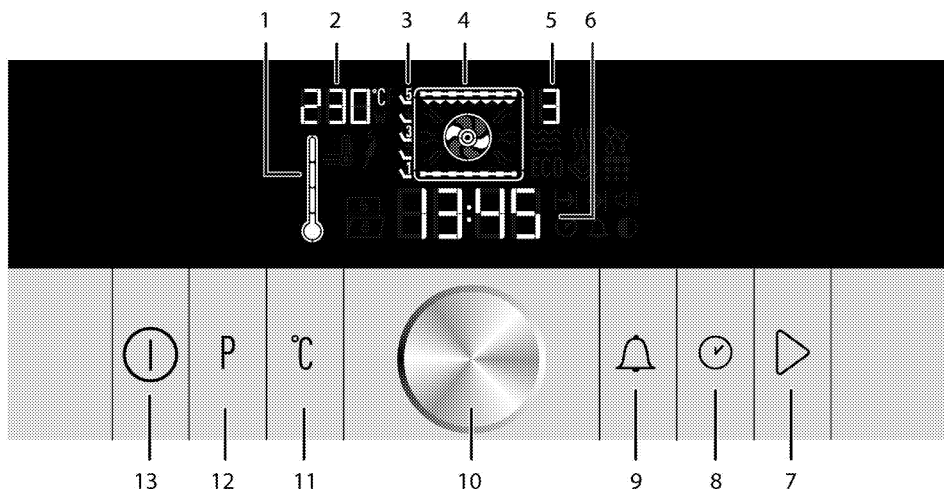
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Klokkeslæt



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.



- 1 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hyldepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

Indstil timen



1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. "00:00" vises og symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille timer.
3. Berør tasten for aktivere minutter. Minutterfeltet og symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille minutter.
4. Berør for at bekræfte indstillingen.
» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

10:08



I tilfælde af strømudfald eller når produktet frakobles strømmen og tilkobles igen, vises tidsindstilling menuen igen. Det indstillede klokkeslæt bevares ved korte strømudfald. I det tilfælde kan du fortsætte ved at bekræfte timen.

Første rengøring af produktet



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

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

Første opvarmning

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



ADVARSEL

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

Elektrisk oven

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
1. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 19*.
2. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
3. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 19*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 29*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 29*



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

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



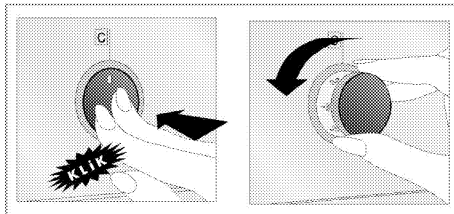
ADVARSEL

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



FARE:

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



2. Når maden er færdig, skal du trykke knappen ind.

Tips om grillning

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

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



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

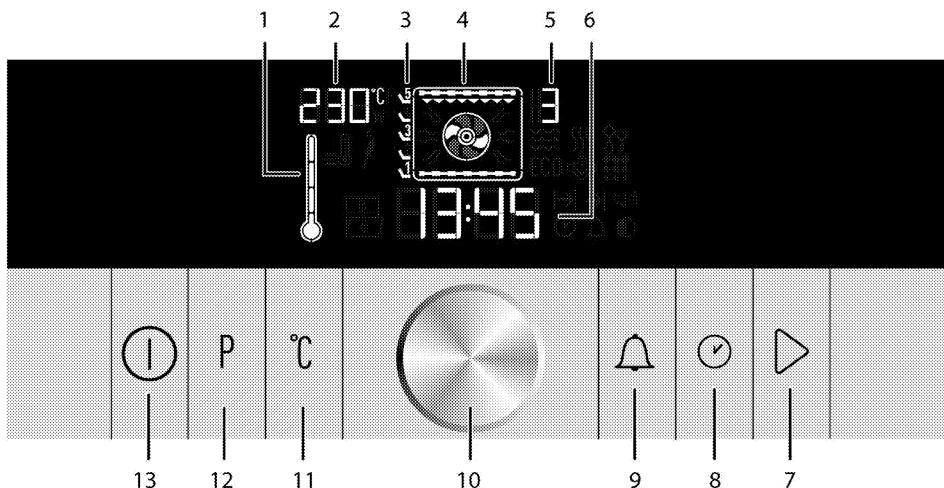
Brug af den elektriske ovn



Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

Ovnen er udstyret med drejeknappen, der springer frem, når du trykker på dem.

1. Tryk indad for at få knappen frem, og drej den så for at foretage den ønskede indstilling.



- 1 Symbol for ovnsens indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hyldepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

Display symboler:

- Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
 - Symbol for koge-/stegetid
 - Symbol for slut for madlavningstid
 - Alarmsymbol
 - Symbol for aktuel tid
 - Symbol for lydindstilling
 - Symbol for indstilling af lysstyrke
 - Symbol for optøning
 - Symbol for tastelås
 - Symbol for åben låge
 - Symbol for indvendig ovntemperatur
 - Symbol for kødsonde *
 - Pyro-symbol * / Symbol for enkel damprensning*
 - Damp-symbol *
- * Varianter afhængigt af produktmodel.

Ovnen vender tilbage til standby display efter den tændes og den aktuelle tid er indstillet. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Kun og tastene fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger.

Når ovnen er varm kan du se temperatur i ovnen ved at berøre tasten .

Vælg temperatur og betjeningsmåde

1. Berør tasten for at tænde for ovnen.
2. Den første betjenings-skærm vises, når ovnen er tændt.

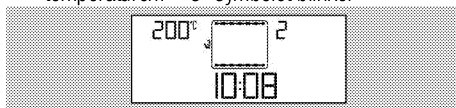
Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur, de aktive varmelegemer, og den anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

Hvis du berører tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

3. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).


Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.

4. Berør tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker



5. Drej Menuvælgerknappen til højre/vestre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør C , Δ eller V tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
6. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres \triangleright tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og \downarrow vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.

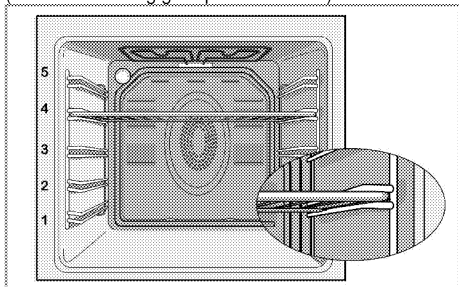


i Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer  symbolet frem på displayet.

Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør I tasten for at slukke ovnen. Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrillen stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hydens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat. (Varianter afhængigt af produktmodel.)



Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer. Den anbefalede temperatur vises, når funktionen er valgt.

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

- i** Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag.
- i** Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.
- i** Du kan vende tilbage til funktionsdisplayet ved at berøre **P** tasten på en tilfældig skærm.
- i** Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.
- i** Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

Funktion	Temperaturområde (°C)
Over/undervarme	40-280
Over/undervarme + blæser	40-280
Blæser opvarmning	40-280
Multi (3D)	40-280
Blæser opvarmning + undervarme	40-280
Fuld grill+blæser	40-280
Fuld grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko ventilator	160-220
Undervarme	40-220
Holde varm	40-100
Optøning	-
Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.	

Betjeningsmodus

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

1. Over- og undervarme



Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade. Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme

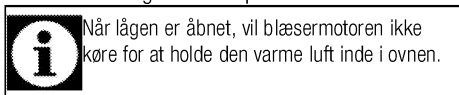


Varm luft, der opvarmes af de nederste og øverste varmelegemer, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Madlavning med en plade.

3. Ventilator opvarmning



Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



4. "3D" funktion



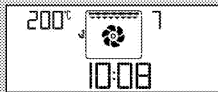
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Egnet til bagning af pizza.

6. Fuld grill + ventilator



Varm luft, der opvarmes af den fulde grill, spredes meget hurtigt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.

7.

Fuld grill



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

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

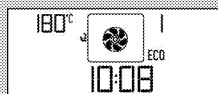
8. Grill



Lille grill i ovenns loft er tændt. Egnet til grill og gratinerede retter.

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

9. Øko varmluft



For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt.

Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

10. Undervarme



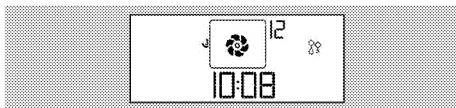
Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunning af med fra bunden.

11. Hold varm



Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator



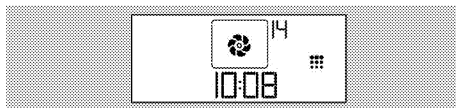
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og neckøling af den tilberedte mad.

13. Pyrolyse - økonomi indstilling



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 32.

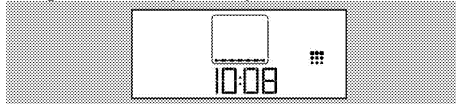
14. Pyrolyse



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 32.

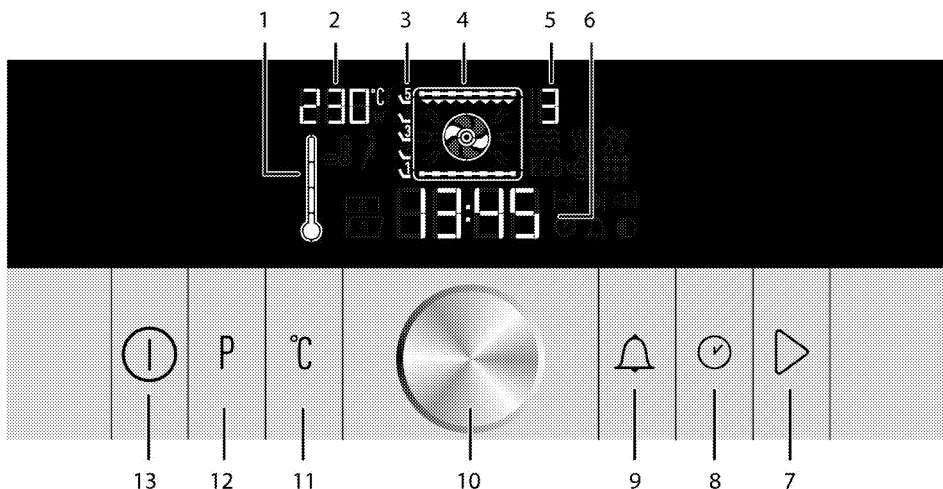
15. Nem damprensning

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



Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring – nem damprensning" om nem damprensning.

Således anvendes ovnens kontrolenhed



- 1 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 2 Temperaturområde indikator
- 3 Hyldepositioner
- 4 Funktionsdisplay
- 5 Funktionsnummer
- 6 Tidsindikator
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

Aktivér halvautomatisk funktion

I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

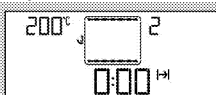
1. Berør tasten for at tænde for ovnen.

Hvis du berører tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Berør tasten en gang for at ændre temperaturen.. "°C" symbolet blinker



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør C , Δ eller V tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på V tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. \rightarrow symbol blinker samtidigt.
6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre V tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser \rightarrow konstant.



7. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
8. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør \rightarrow tasten for at starte tilberedning. Madlavningen starter, og \downarrow vises på displayet.

i Hvis du berører \rightarrow tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør \rightarrow tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

» Ovnen varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

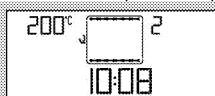
i Alle segmenter i \downarrow symbolet lyser, når ovnen når den indstillede temperatur.

9. Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.
10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når \rightarrow berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand. Advarselssignalet stopper.
11. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører \rightarrow tasten.

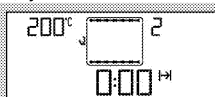
Tænde helautomatisk funktion

I denne funktionstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

1. Berør C tasten for at tænde for ovnen.
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre C én gang for at åbne temperaturdisplayet.



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør C , Δ eller V tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på V tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. \rightarrow symbol blinker samtidigt.
6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre V tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser \rightarrow konstant.



7. Berør V tasten to gange for slut for tilberedningstid. I mellemtiden blinker \rightarrow på displayet.



8. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede slut på madlavningstid, og bekræft den ved at berøre V tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser \rightarrow konstant.
 9. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
 10. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør \rightarrow tasten for at starte tilberedning.
- » Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.
11. Den valgte betjeningsstilstand aktiveres, når starttiden for tilberedning oprinder. Madlavningen

starter, og ↓ vises på displayet. Ovnen varmer op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Onnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

i Alle segmenter i ↓ symbolet lyser, når ovnen når den indstillede temperatur.

- Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.
- For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når ▷ berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand. Advarsels-signalet stopper.

i Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden. Du kan også slukke ovnen ved at berøre Ⓛ tasten.

Indstilling af booster (hurtig opvarmning)

Brug Booster (hurtig opvarmning) funktionen til at få ovnen til at nå den ønskede temperatur hurtigere.

i Booster kan ikke vælges til optøning, øko-ventilator og holde varm funktionerne. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:

- Berør °C tasten to gange. "OFF" vil fremkomme på displayet.



- Drej Menuvælgerknappen en gang til højre. "ON" og ≡ symboler vil fremkomme på displayet. Berør °C tasten for at bekræfte indstillingen.



- Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres ▷ tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og ↓ vises på displayet.

» ≡ symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.

- Du kan annullere Booster-funktionen ved at berøre °C tasten med korte intervaller, indtil "ON" vises på displayet.
- Drej Menuvælgerknappen en gang til venstre. "OFF" vises, og ≡ symboler forsvinder fra displayet. Berør °C tasten for at bekræfte indstillingen.



Anvendelse af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tstelåsfunktionen.

i Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at berøre Ⓛ tasten, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

Aktivering af tastelås

- Berør Ⓛ tasten med korte intervaller, indtil Ⓛ symboler vises på displayet. "OFF" kommer frem, og Ⓛ symboler blinker på displayet.
- Drej Menuvælgerknappen en gang til højre for at aktivere tastelåsen. "ON" vil blive vist, når tastelåsen er aktiveret. Derefter vises Ⓛ symboler.
- Berør Ⓛ for at bekræfte indstillingen.



» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil et advarselssignal høres, og Ⓛ symboler vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen Menuvælgerknappen).

i Ovtasterne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Deaktivering af tastelås



- Drej Menuvælgerknappen to gange til venstre for at deaktivere tastelåsen.
- » Tastelåsen er deaktiveret og Ⓛ symboler forsvinder fra displayet.

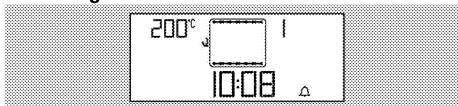
Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af alarmen:






1. Berør  tasten.  symbolet blinker på displayet.

Tablet over koge-/stegetider



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

2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre  tasten.  symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
3. Når alarmtiden er afsluttet, vil  begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.














Annulering af alarmen:

1. Berør  tasten.  symbolet blinker på displayet.
 2. Drej Menuvælgerknappen til venstre, indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.
- » Alarmen er annulleret, og  symbolet forsvinder.

Bagning og stegning



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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	En bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Kiks	En bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	En bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40

	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30

Der foreslås forvarme til al slags mad.











* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Tilberedesskema til kontrol af retter

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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Små kager	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	En bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Æbletærte	En bageplade	Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	En bageplade	Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 4	170	50 ... 60

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.

Øko varmluft



Skift ikke madlavningstemperaturen, efter at madlavningen er startet i "Øko varmluft".



Undlad at åbne lågen under madlavning i "Øko varmluft".

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Små kager	En bageplade	Almindelig bradepande*	3	160	25 ... 35
Kiks	En bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	30 ... 35
Butterdej	En bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45
Rig butterdej	En bageplade	Almindelig bradepande*	3	200	40 ... 45

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

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

- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tid at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.

- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



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

Tips til tilberedning af grøntsager

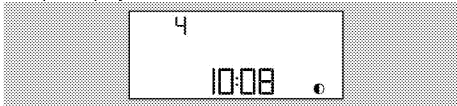
- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i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

Menuen Indstillinger

Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet. symbolet blinker på displayet.



2. Der er 4 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3 og 4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør for at bekræfte indstillingen.



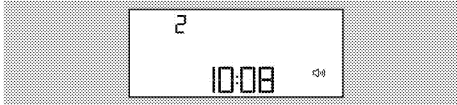
Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet. symbolet blinker på displayet.



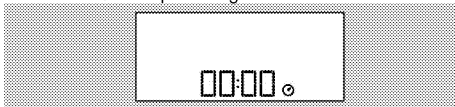
2. Der er 2 lydstyrkeniveauer: 1 og 2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede niveau.

3. Berør for at bekræfte indstillingen.

» Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.

Indstilling af den aktuelle tid

Den aktuelle tid kan kun indstilles, når ovnen er slukket. Hvis du vil ændre tiden, som blev indstillet under den første opsætning:



1. Berør tasten med korte intervaller, indtil symbolet vises på displayet. Symbolet for timen blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille timer.
 2. Berør tasten for aktivere minutter. Minutterfeltet og symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille minutter.
 3. Berør for at bekræfte timen.
- » Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.



Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

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

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).

Tænde grillen

1. Berør tasten for at tænde for ovnen.
2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge den ønskede grillfunktion.

Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.

3. Berør tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker
4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i

temperaturindikatoren. Berør °C, Δ eller ✓ tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.

5. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres ▷ tasten for at starte

madlavningen. Madlavningen starter, og ↓ vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i

ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.

Slukke for grillen

1. Berør ⓘ tasten for at slukke ovnen.



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

Tablet for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4..5	250	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4..5	250	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4..5	250	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4..5	250	25...30 min. #
Kalkokoteletter	Rist	4..5	250	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250	1...3 min.

afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

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

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250	25...35 min.

Vend maden efter 2/3 af den samlede tilberedningstid ved grill.

Det anbefales at forvarme ovnen i 5 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



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



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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



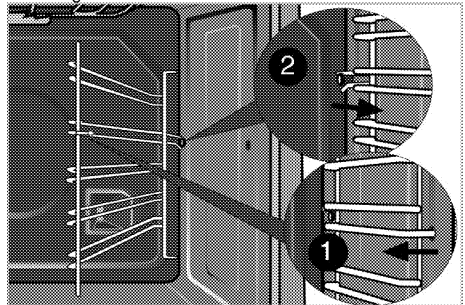
Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

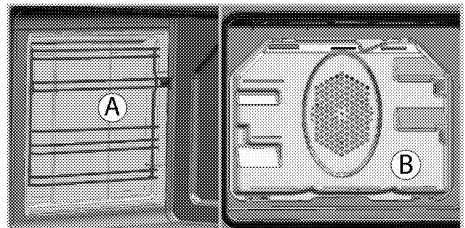
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

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

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



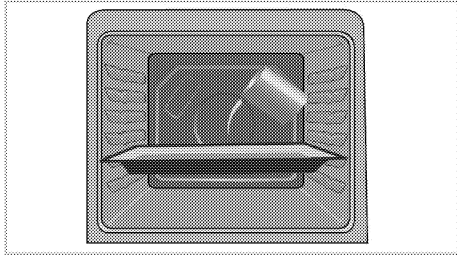
Nem damprensning

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

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

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.

2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for rensningsfunktionen.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.



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

Pyrolyse selvrens



FARE:

Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolyse selvrens. Ovnen varmes op til omkring 430-480 °C og evt. snart brændes til aske. Der kan opstå en kraftig røgudvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen bør anvendes ca. efter hver 10. anvendelse af ovnen.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ, husk at tage sidestativet ud.
- Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen
2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.



Rengør ikke lågens pakning.

Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges.

I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse" Vælg pyrolyse-funktionen (selvrens).
4. **eco** Det anbefales at bruge økonomisk rensfunktion, hvis ovnen ikke er for snavs. Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion anvendes, efter en økonomisk rengørings **eco** cyklus er slut. Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres. Slutningen af selv-rensnings cyklusen kan justeres.
5. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.
6. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

Rens ovnlågen

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



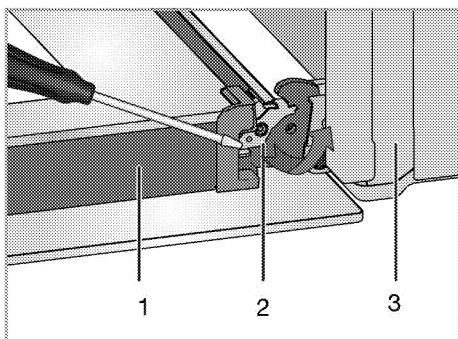
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.



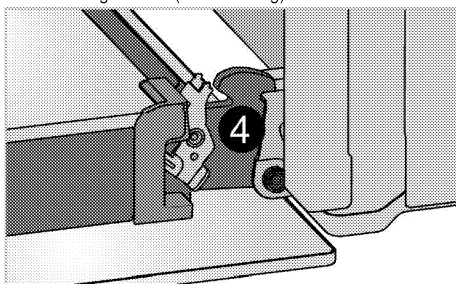
Frontlågens inderste glas er belagt med et materiale, der er nemt at rengøre. Brug ikke hårde skurepulvere, hårde metalskrabere, skuresvampe eller blegemiddel til at rengøre glasruden, da de kan ridse overfladen. Det kan ødelægge belægningen.

Således tages ovnlågen af.

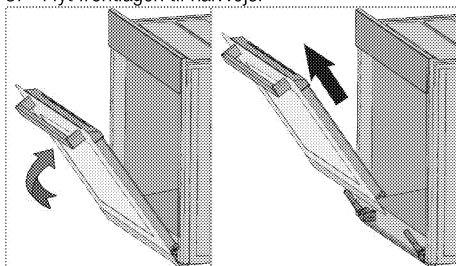
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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



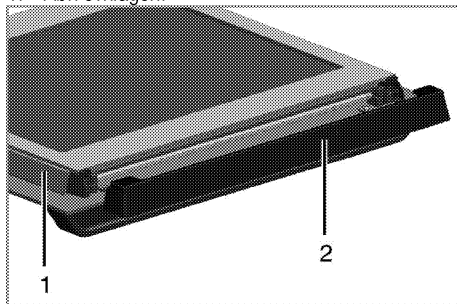
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

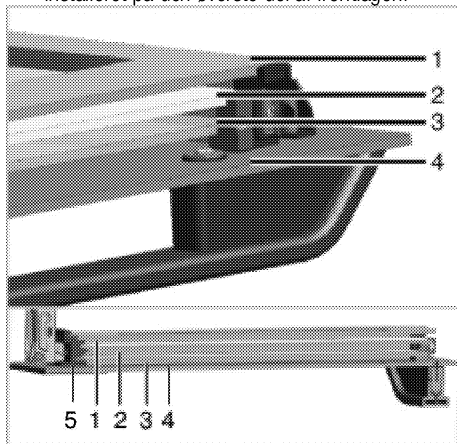
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

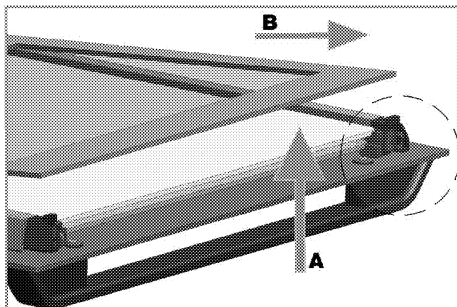
1. Åbn ovnlågen.



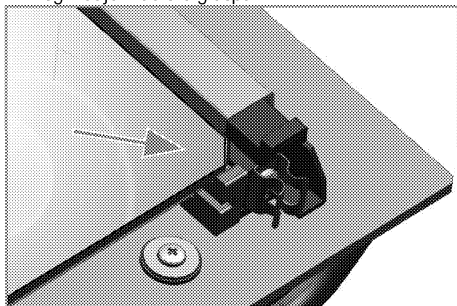
- 1 Ramme
 - 2 Plasticdel
2. Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen.



- 1 Det inderste glasparti
 - 2 Næstinderste glasparti
 - 3 Tredie inderste glasparti
 - 4 Yderste glasparti
 - 5 Plasticrille glasparti - nederste
3. Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning **A** og trækkes i i retning **B**.



4. Gentag samme procedure for at fjerne det andet og tredje inderste glasparti.



Første trin af at regruppere lågen er at genmontere andet og tredje inderste glasparti (2,3).

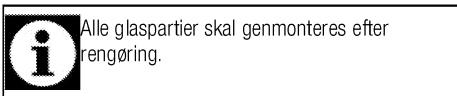
Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.

Da andet og tredje inderste glasparti er udskiftelige, er rækkefølgen af deres montering ikke vigtig.

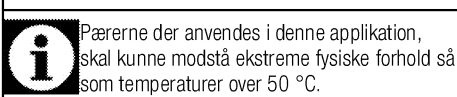
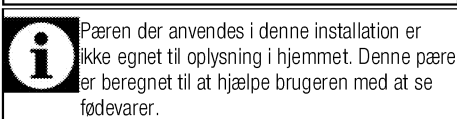
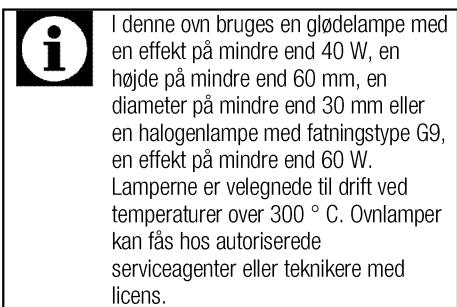
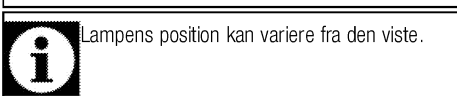
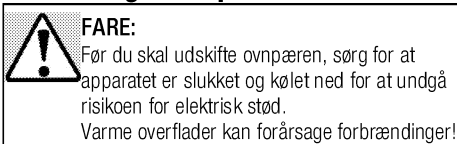
Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod den andet glasparti.

Det er vigtigt at placere de nederste hjørner på alle inderglaspartier i de nederste plasticriller (5).

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

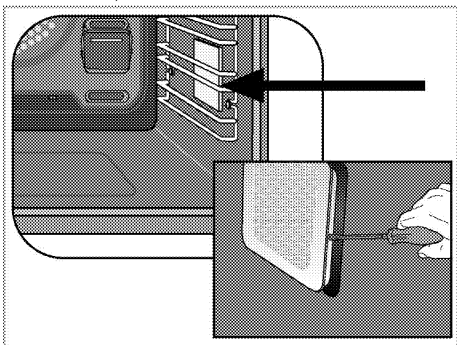


Udskiftning af ovnpære

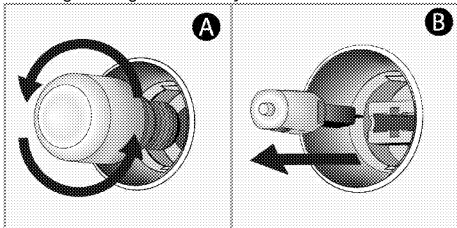


Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen*, side 31.



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



5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udlæde damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metalllyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se.)*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

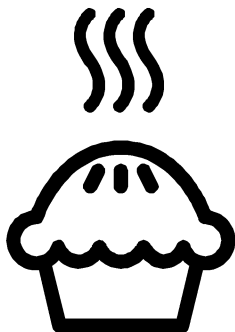


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

GRUNDIG

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

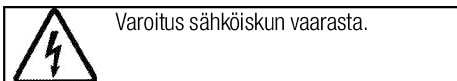
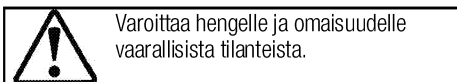
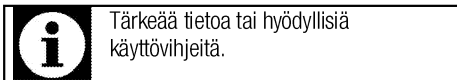
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

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

2 Yleiset tiedot 9

Yleiskatsaus.....	9
Tekniset tiedot.....	10
Pakkauksen sisältö.....	11

3 Asennus 12

Ennen asennusta.....	12
Asennus ja liitäntä.....	15
Vanhan laitteen hävittäminen.....	16

4 Valmistelut 17

Energiansäästövihiheitä.....	17
Ensimmäinen käyttökerta.....	17
Day time.....	17
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	18

Ensimmäinen kuumennus.....	18
----------------------------	----

5 Uunin käyttäminen 19

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta.....	19
Sähköuunin käyttäminen.....	19
Käyttötilat.....	21
Uunin ohjausyksikön käyttäminen.....	23
Näppäimistöluukon käyttö.....	25
Kellon käyttäminen hälytyksenä.....	26
Ruoanlaittoaikataulukko.....	26
Asetukset-valikko.....	29
Grillin käyttäminen.....	29
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	30

6 Kunnossapito ja huolto 31

Yleisiä tietoja.....	31
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	31
Uunin puhdistus.....	31
Uuninluukun irrottaminen.....	32
Luukun sisälasin irrottaminen.....	33
Uunin lampun vaihtaminen.....	34

7 Vianetsintä 35

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

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

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

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

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

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluokun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja

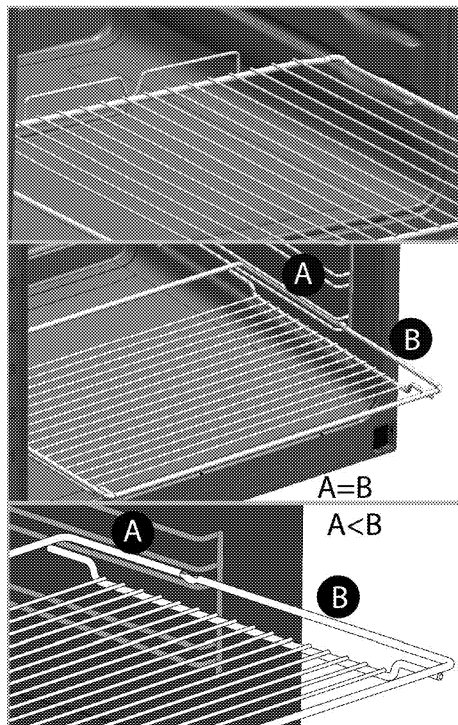
aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

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

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



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

merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Poista kaikki lisävarusteet ennen pyrolyyttisen toiminnan aloittamista (myös uunipellit ja kiinnittimet). Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 11*.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.

- Pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen, lapset ja eläimet on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, kunnes laite on täysin jäähtynyt ja huoneilma puhdistunut.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROTOIMI: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka

aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

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

sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

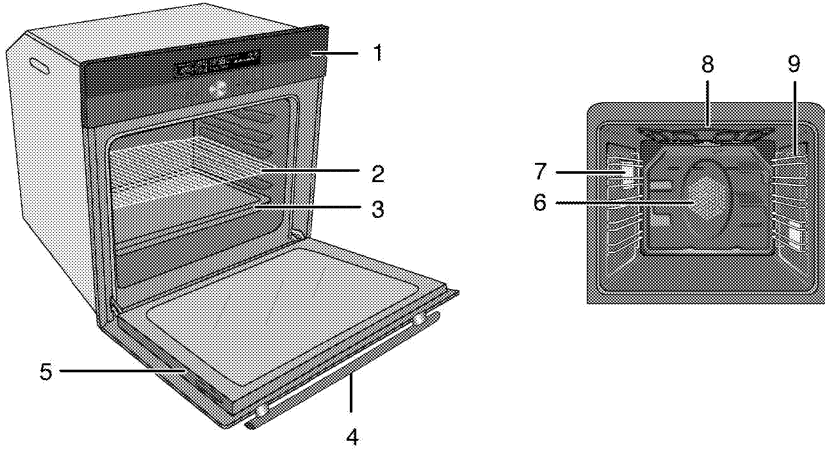
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

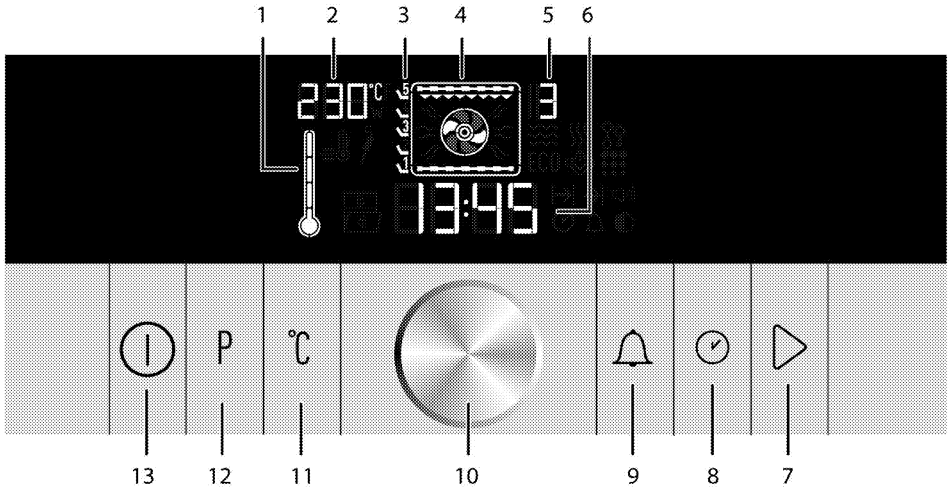
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Uunin sisälämpötilan symboli | 8 | Aika ja asetukset -näppäin |
| 2 | Lämpötilan ilmaisinkenttä | 9 | Hälytysnäppäin |
| 3 | Tasojen asennot | 10 | Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi |
| 4 | Toimintovalitsin | 11 | Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin |
| 5 | Toimintonumero | 12 | Enteriä toimintanäyttö |
| 6 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | 13 | ON/OFF-näppäin |
| 7 | Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin | | |

Tekniset tiedot

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

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

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

** Katso *Asennus, sivu 12*.



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



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



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

Pakkauksen sisältö

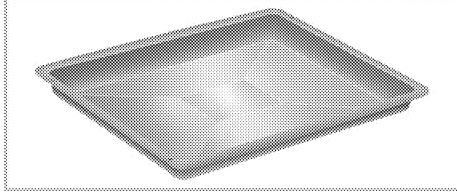


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

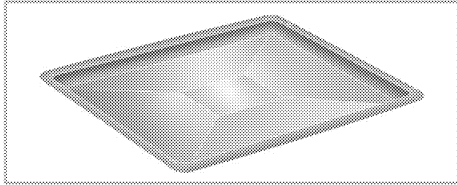
2. Uunipelti

Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



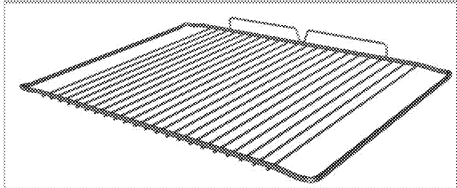
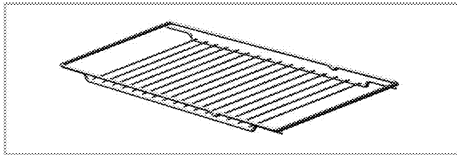
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



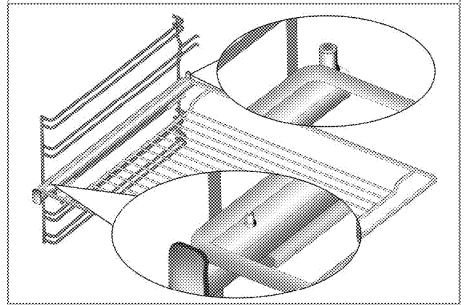
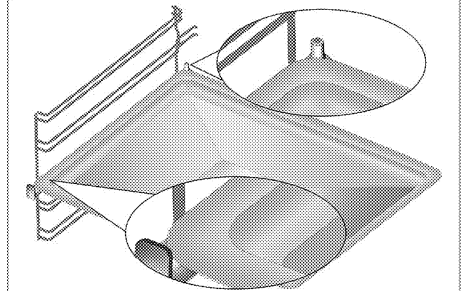
4. Uuniritilä

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



5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

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

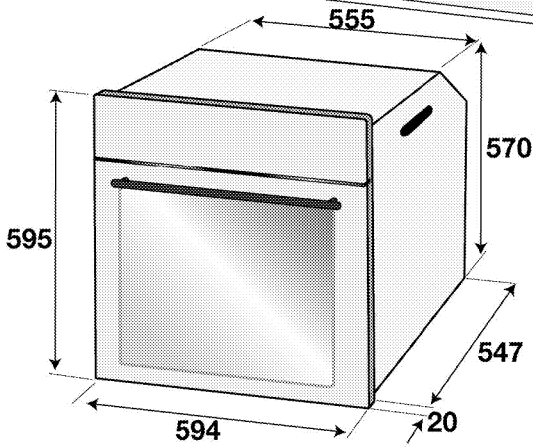
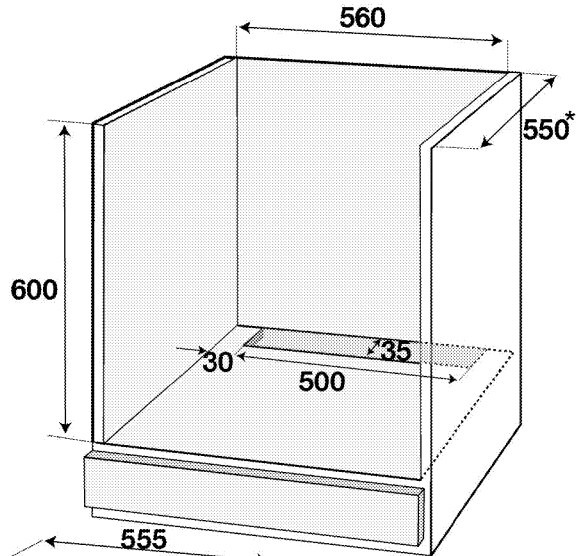
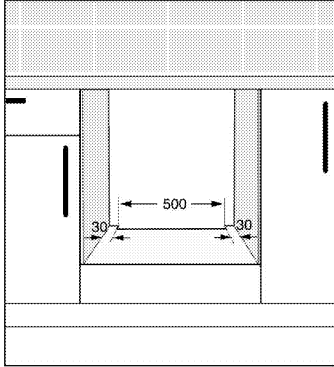
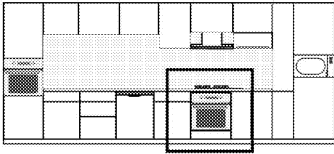
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen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



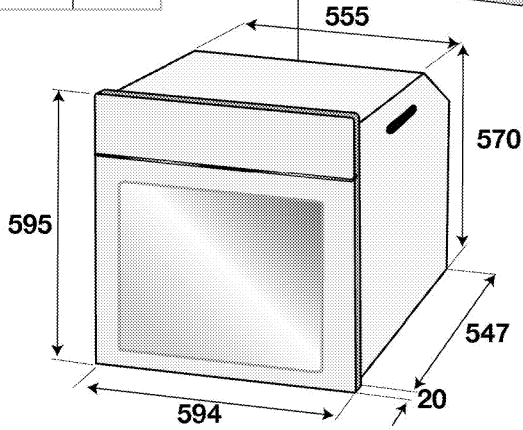
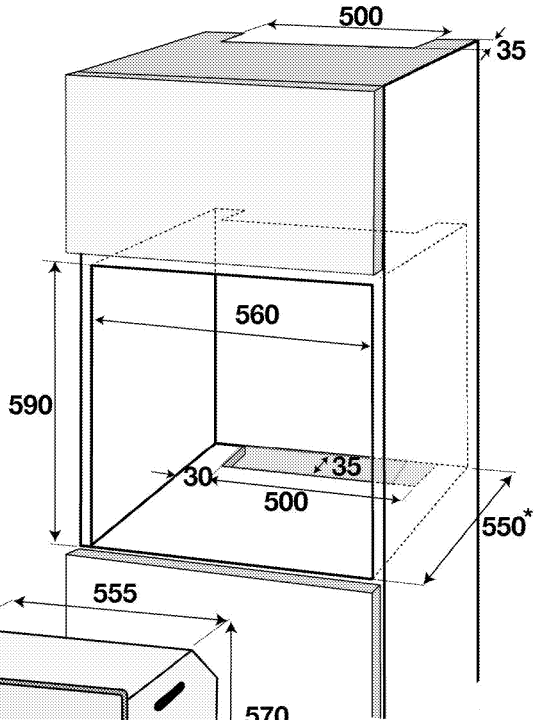
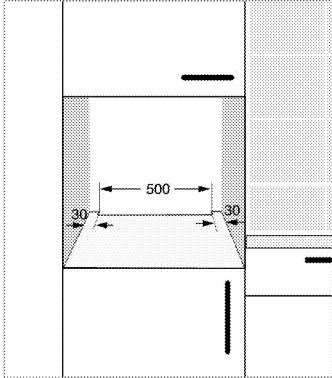
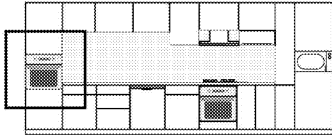
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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



* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä

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



VAARA:

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



VAARA:

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

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



VAARA:

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



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

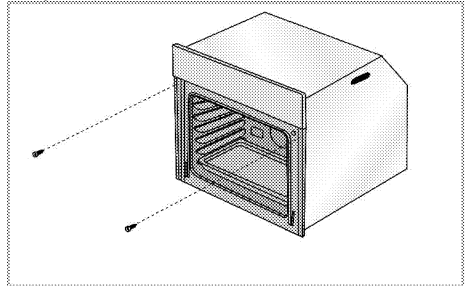


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäätöjä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

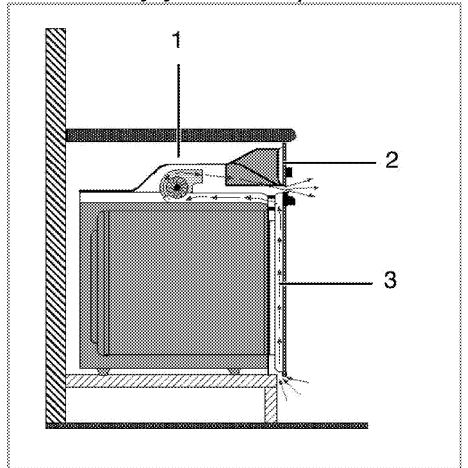
- Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

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

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



- Jäähdystyuletin
- Ohjauspaneeli
- Luukku

Sisäänrakennettu jäähdystustuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



Jäähdytin pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.

Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdystustuuletin kytkeytyy pois päältä kypsennysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa

tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.

- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahliviuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokahjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

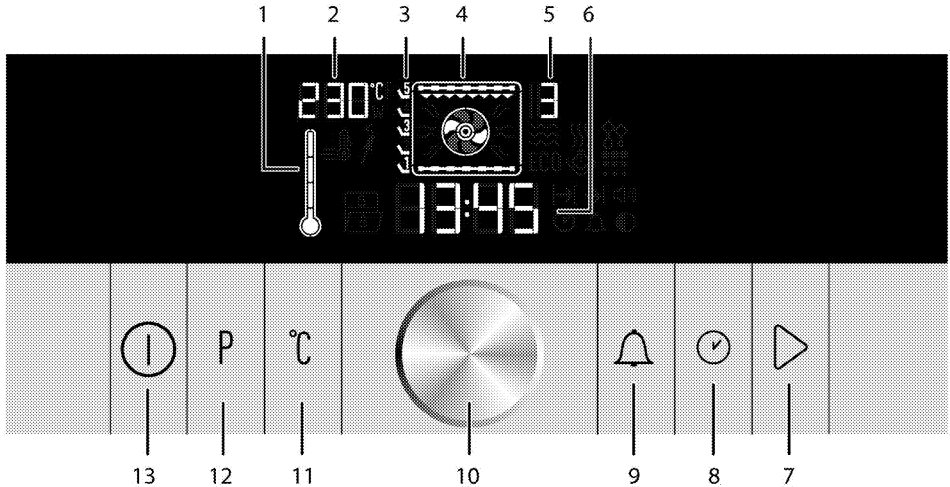
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Day time

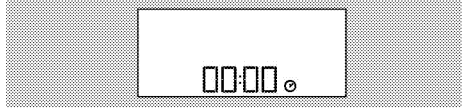


Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.



- 1 Uunin sisälämpötilan symboli
- 2 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 3 Tasojen asennot
- 4 Toimintovalitsin
- 5 Toimintnumero
- 6 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Hälytysnäppäin
- 10 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi
- 11 Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö
- 13 ON/OFF-näppäin

Aseta aika



1. Liitä virtakaapeli ja kytkie laitteen sulake päälle.
 2. "00:00" tulee näkyviin ja -symboli vilkkuu näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi tunnit.
 3. Ota minuutit käyttöön koskettamalla -näppäintä. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi minuutit.
 4. Vahvasta asetus koskettamalla .
- » Näyttö palaa valmistustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

10:08



Virtakatkon yhteydessä tai kun tuote irrotetaan pistorasiasta ja kytketään takaisin, ajan asetusvalikko näytetään uudelleen. Asetettu päivän aika säilyy lyhyiden virtakatkojen aikana. Silloin voit jatkaa vahvistamalla aika-arvon.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



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

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

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

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

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
1. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 19*.
2. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
3. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 19*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 29*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 29*



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

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



VAARA:

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

Grillausvihjeitä

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

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

pelltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



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

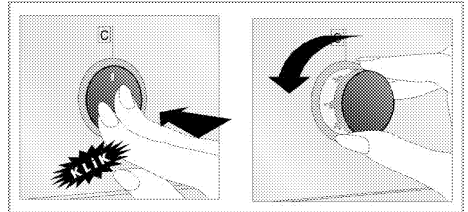
Sähköuunin käyttäminen



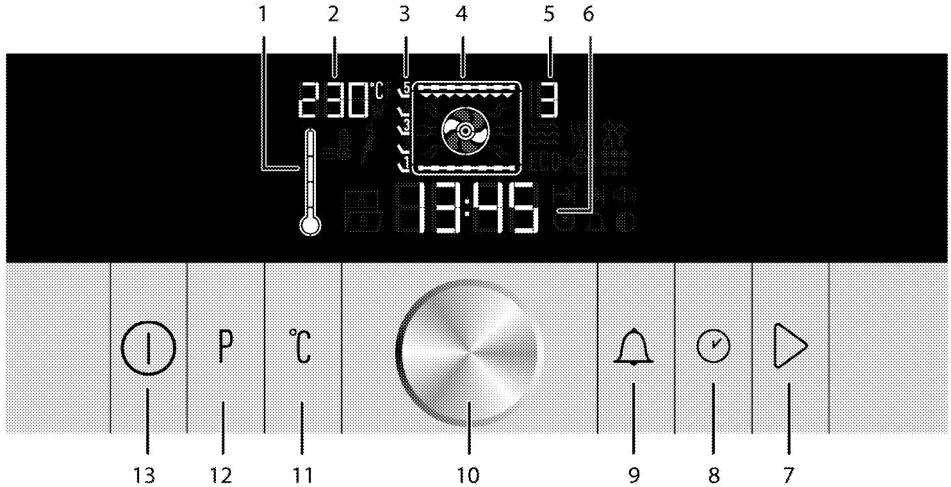
Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

Uuni on varustettu ponnahdusvalitsimilla, jotka tulevat esiin, kun painat niitä.

1. Paina sisäänpäin valitsimen esiin nostamiseksi ja tee haluttu asetus kiertämällä valitsinta.



2. Kypsennyksen ollessa valmis, paina nuppia sisäänpäin.



- 1 Uunin sisälämpötilan symboli
- 2 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 3 Tasojen asennot
- 4 Toimintovalitsin
- 5 Toimintonumero
- 6 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Hälytysnäppäin
- 10 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi
- 11 Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö
- 13 ON/OFF-näppäin

Näyttösymbolit:

- Pikakuuminen (tehostin) -symboli
 - Ruoanlaittoajan symboli
 - Kypsennysajan loppu -symboli
 - Hälytysymboli
 - Nykyisen ajan symboli
 - Äänenvoimakkuuden asetus -symboli
 - Kirkkausasetus-symboli
 - Sulatussymboli
 - Näppäinlukon symboli
 - Luukku auki -symboli
 - Uunin sisälämpötilan symboli
 - Lihamittarin symboli*
 - Polttotoiminnon symboli* / Helpon höyrypuhdistuksen symboli*
 - Höyrykypsennyssymboli*
- * Vaihtelevat laitemallin mukaan.

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Vain - ja -näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa.

Kun uuni on kuuma, uunin sisälämpötilan voi tarkistaa koskettamalla -näppäintä.

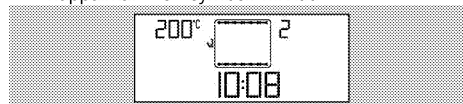
Valitse lämpötila ja toimintotila

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Aloitustoimintonäyttö avautuu, kun uuni kytetään päälle.

Tässä näytössä on suosituslämpötila lämpötilamerkkivalon alapuolella, ja toimintonäytössä näkyvät aktiiviset vastukset, toiminnon numero ja suositeltu tason sijainti.

Jos kosketat nopeasti -näppäintä tässä näytössä, uunista kuuluu varoitusäänimerkki. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.

3. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle. Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika], "Cook end time" [Ruoanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuuminen) voidaan asettaa.
4. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran -näppäintä. "°C"-symboli vilkkuu

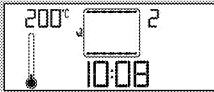


5. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisimessa. Kosketa kerran

℃, Δ tai ◊-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

6. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷ -näppäintä.

Kypsennys alkaa ja ↓ tulee näyttöön. Kun sisälämpötila nousee, symbolin keskiosan taso nousee myös.

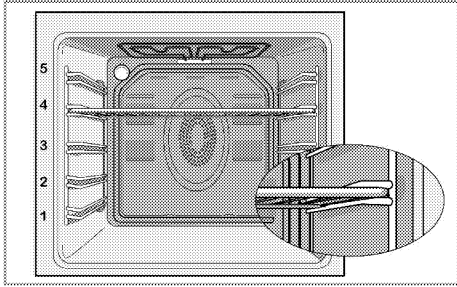


i Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, □ -symboli tulee näyttöön.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla Ⓢ-näppäintä. On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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



Toimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat. Suositeltava lämpötila näkyy, kun toiminto on valittu.

i Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

i Säädettävä enimmäiskypsennysaika, lukuun ottamatta lämpimänä pito -toimintoa, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin.

i Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

i Voit palata toimintonäyttöön milloin tahansa koskettamalla P-näppäintä missä tahansa näytössä.

i Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

i Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.

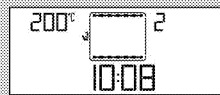
i Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

Toiminto	Lämpötila-alue (°C)
Staattinen	40-280
Staattinen + tuuletin	40-280
Tuuletinkuumennus	40-280
Multi (3D)	40-280
Tuulikuuma + pohja	40-280
Täysgrilli + tuul.	40-280
Täysgrilli	40-280
Matala grilli	40-280
Tuuletin virransäästötilassa	160-220
Alakuuennus	40-220
Pitäminen lämpimänä	40-100
Sulatus	-
Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.	

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

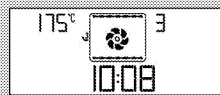
1. **Ylä- ja alalämpö**



Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

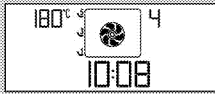
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. **Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä**



Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Paista yhdellä tasolla.

3. **Tuuletinkuumennus**

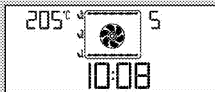


Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

4. "3D"-toiminto



Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

5. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

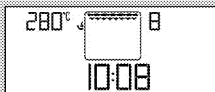
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

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

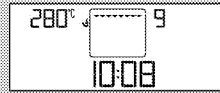
7. Täysi grilli



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

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

8. Grilli



Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.

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

9. Eco Fan -kuumennus



Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkeumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Eco Fan -kuumennus**-taulukossa.

10. Alakuumennus



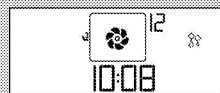
Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

11. Lämpimänä pito



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

13. Pyrolyysi - virransäästötila



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. sivu 32.

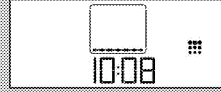
14. Pyrolyysi



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus

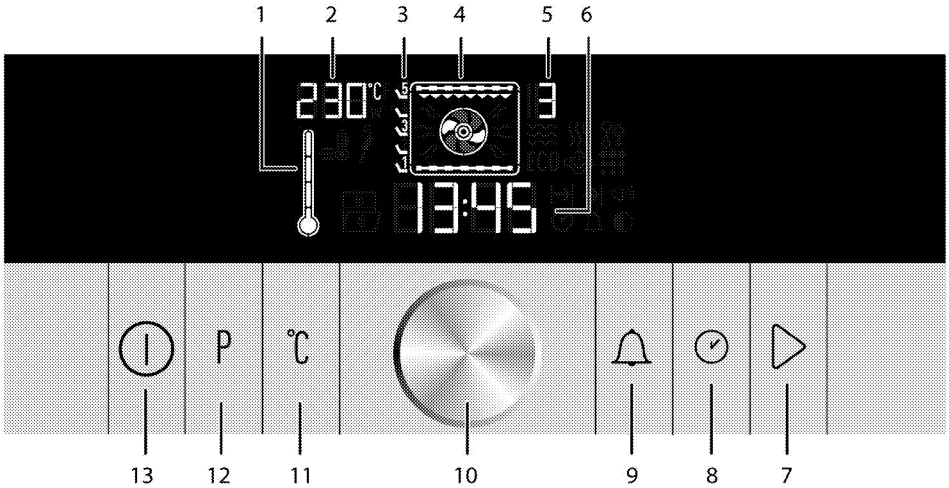
puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. sivu 32.

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



Tämän toiminnon avulla lika (joka ei ole pinttynyt) voidaan pehmittää ja puhdistaa helposti. Katso osio "Puhdistus - helppo höyrypuhdistus" helppoa höyrypuhdistusta varten.

Uunin ohjauksykökin käyttäminen



- 1 Uunin sisälämpötilan symboli
- 2 Lämpötilan ilmaisinenttä
- 3 Tasojen asennot
- 4 Toimintovalitsin
- 5 Toimintonumero
- 6 Nykyisen ajan osoitinenttä
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Hälytysnäppäin
- 10 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi
- 11 Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö
- 13 ON/OFF-näppäin

Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

Tässä käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (ruoanlaittoaika).

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.

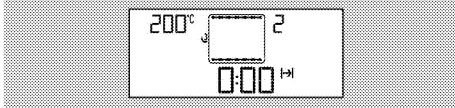
Jos kosketat nopeasti -näppäintä tässä näytössä, uunista kuuluu varoitusäänimerkki. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.

2. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
3. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran -näppäintä. "°C"-symboli vilkkuu



4. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisimessa. Kosketa kerran

- °C, Δ tai ⊖-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
5. Paina kypsennysajan osalta kerran ⊖-näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. →-symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla ⊖-näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, → näkyy jatkuvasti.



7. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
8. Jos lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä.

Kypsennys alkaa ja ↓ tulee näyttöön.

i Jos kosketat nopeasti ▷-näppäintä tässä näytössä, uunista kuuluu varoitusäänimerkki.

Paina ▷-näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

» Uuni kuumenee esiasetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi ruoanlaiton päättymisaika saavutetaan. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.

i Kaikki sisäuunin ↓-symbolin lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

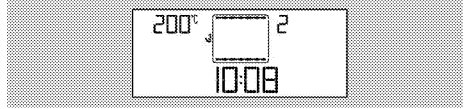
9. Kun ruoanvalmistus on valmis, uuni antaa hälytyssignaalin.
10. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ▷-näppäintä kosketaan, uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Hälytyssignaali sammuu.
11. Uuni kytketään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jollet kosketa ▷-näppäintä.

Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisaajan.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ⊕-näppäintä.

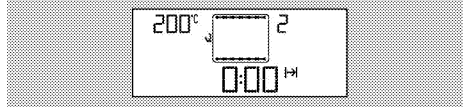
2. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran °C-näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.



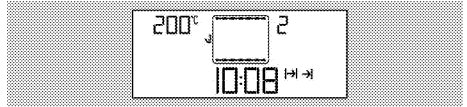
4. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisimessa. Kosketa kerran °C, Δ tai ⊖-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

5. Paina kypsennysajan osalta kerran ⊖-näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. →-symboli vilkkuu samanaikaisesti.

6. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla ⊖-näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, → näkyy jatkuvasti.



7. Kosketa kahdesti ⊖-näppäintä kypsennysajan päättymistä varten. Samanaikaisesti → vilkkuu näytössä.



8. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi halutun kypsennysajan päättymisen ja vahvista asetus koskettamalla ⊖-näppäintä. Kun kypsennysajan päättymisen on asetettu, → näkyy jatkuvasti.
9. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
10. Jos lämpötila-, aika- ja kypsennysajan päättymisarvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat,

käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päätellenällä ruoan kypsennyksen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella.

11. Valittu käyttötila aktivoituu, kun kypsennyksen käynnistysaika on saavutettu. Kypsennys alkaa ja

↓ tulee näyttöön. Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.



Kaikki sisäuunin ↓-symbolin lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

12. Kun ruoanvalmistus on valmis, uuni antaa hälytysignaalin.
13. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos ▷-näppäintä kosketetaan, uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Hälytysignaali sammuu.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen tai automaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollassa. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla ①-näppäintä.

Tehostimen asettaminen (nopea lämmitys)

Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys) -toimintoa.



Tehostinta ei voi valita sulatus-, tuuletinkuumennus virransäästö- ja lämpimänä pito -tiloissa. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:

1. Kosketa C-näppäintä kahdesti. "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.



2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle kerran. "ON" (PÄÄLLÄ) ja ≡-symboli tulevat näkyviin näyttöön. Vahvista asetus koskettamalla C-näppäintä.



3. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä.

Kypsennys alkaa ja ↓ tulee näyttöön.

» ≡-symboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan

toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.

4. Voit peruuttaa Tehostintoiminnon painamalla C-näppäintä lyhyin välein, kunnes "ON" (PÄÄLLÄ) tulee näkyviin näyttöön.
5. Käännä Menu-navigointivalitsinta vasemmalle kerran. "OFF" [POIS] tulee näkyviin ja ≡-symboli näkyy näyttöllä. Vahvista asetus koskettamalla C-näppäintä.



Näppäimistöluokan käyttö

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.



Näppäinlukkoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä painamalla ①-näppäintä, vaikka näppäinlukko olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

Näppäinluokan aktivoiminen

1. Kosketa C-näppäintä lyhyin välein, kunnes ≡-symboli tulee näkyviin näyttöön. "OFF" [Pois] tulee näkyviin ja ≡-symboli vilkkuu näyttöllä.
2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle kerran aktivoitaksesi näppäinluokan. "ON" [PÄÄLLÄ] tulee näyttöön, kun näppäinlukko on asetettu. Sen jälkeen näkyviin tulee ≡-symboli.
3. Vahvista asetus koskettamalla C-näppäintä.



» Kun olet asettanut näppäinluokan, kuuluu varoitusäänimerkki ja ≡-symboli tulee näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi Menu-navigointivalitsinta).




Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukkotoiminto on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruuteta virtakatkoksen ilmetessä.

Näppäinluokan pois käytöstä asettaminen



1. Käännä Menu-navigointivalitsinta kahdesti vasemmalle poistaaksesi näppäinluokan käytöstä.

» Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön  -symboli katoaa.

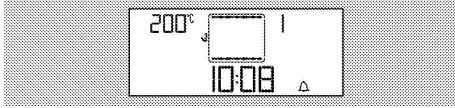
Kellon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen kelloa minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Hälytyksellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Hälytyksello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.






Hälytyksen asettaminen:






Ruoanlaittoaikataulukko




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

1. kosketa  -näppäintä.  -symboli vilkkuu näytöllä.
2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle ja aseta haluttu aika. Vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä.  -symboli palaa edelleen hälytysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun hälytysaika on kulunut,  alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

Hälytyksen peruuttaminen:






1. kosketa  -näppäintä.  -symboli vilkkuu näytöllä.
2. Käännä Menu-navigointivalitsinta kunnes "00:00" näkyy näytössä, ja vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä.




















» Hälytys on peruttu ja  -symboli katoaa näkyvistä.

Leivonta ja paahdaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Plenet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivipelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivipelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivipelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivipelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivipelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi- /metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30





Esiämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivon tavälineitä myyvästä liikkeestä.

Testiaterioiden paistotaulukko

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

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uunirtilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uunirtilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uunirtilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uunirtilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uunirtilä**		2	170	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uunirtilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnapelti**		1 - 4	170	50 ... 60

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.

Eco Fan -kuumennus



Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Eco Fan -kuumennus" on alkanut.



Älä avaa uuninluukua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (noin min)
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavaihtajia

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

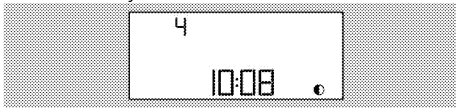
- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsyy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

Asetukset-valikko

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa -näppäintä lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. -symboli vilkkuu näytössä.



2. Kirkkaustasoja on 4, eli tasot 1, 2, 3 ja 4. Aseta haluamasi taso kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
3. Vahvasta asetus koskettamalla .



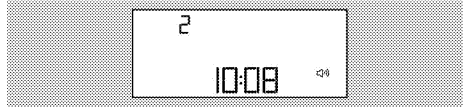
Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Äänenvoimakkuuden tason asetus

Äänenvoimakkuuden tason voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa -näppäintä lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. -symboli vilkkuu näytössä.



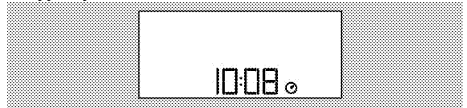
2. Äänenvoimakkuuden tasoja on 2, eli tasot 1 ja 2. Aseta haluamasi äänenvoimakkuuden taso kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
 3. Vahvasta asetus koskettamalla .
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Nykyinen aika -asetus

Nykyinen aika voidaan asettaa vain, kun uuni on pois päältä. Jos haluat muuttaa aloitusasetuksessa asetettua aikaa:



1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. Tuntikentän symboli vilkkuu näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi tunnit.
 2. Ota minuutit käyttöön koskettamalla -näppäintä. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi minuutit.
 3. Vahvista tunnit koskettamalla .
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



Grillin käyttäminen



VAROITUS

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


Grillin kytkeminen päälle

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




Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.


Grillin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Aseta haluamasi grillitoiminto kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.


Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika], "Cook end time" [Ruoanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.

3. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran -näppäintä. "°C"-symboli vilkkuu.
4. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisimessa. Kosketa kerran  tai -näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

5. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä.

Kypsennys alkaa ja  tulee näyttöön. Kun sisälämpötila nousee, symbolin keskiosan taso nousee myös.

Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä koskettamalla -näppäintä.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grilla a vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelu lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4..5	250	20..25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4..5	250	25...35 min.
Lämpökäykyllykset	Uuniritilä	4..5	250	20..25 min.
Paahdoteipä	Uuniritilä	4..5	250	25...30 min. #
Vasikankäykyllykset	Uuniritilä	4..5	250	25...30 min. #
Paahdoteipä *	Uuniritilä	4	250	1...3 min.

flippuen paksuudesta

*Esiämmitä 5 minuutin ajan.

**Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.

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

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paista-aika (noin min)
Paahdoteipä	Uuniritilä	4	250	1...3 min
Lihapullat (naudanliha) - 12 palat	Uuniritilä	4	250	25...35 min

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esiämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

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



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



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

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



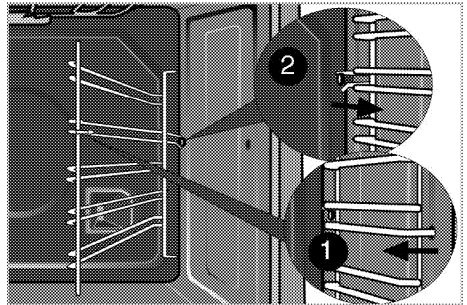
Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

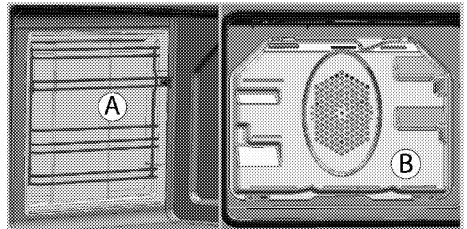
1. Irrota sivutelinee etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

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

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

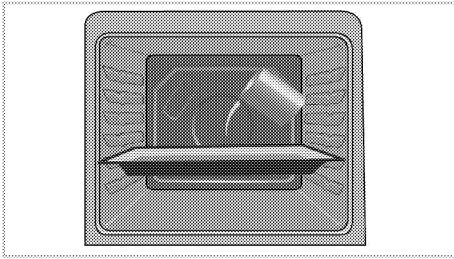


Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



- Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistuksen kesto ilmestyy ruutuun eikä sitä voida muuttaa. Voit asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.
- Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
- Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaamiseen kuivaa liinaa.



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

Pyroliittinen itsepuhdistus



VAARA:

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Uuni on varustettu pyroliittisella puhdistusjärjestelmällä. Uuni lämmitetään noin 430-480 °C lämpötilaan ja lika palaa tuhkaksi. Toimenpiteen aikana voi syntyä runsaasti savua. Järjestä hyvä ilmanvaihto. Pyrolyysimenetelmää tulee käyttää aina uunin noin 10 käyttökerran jälkeen.

- Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista.

- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla.



Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihdata se valtuutetulla huollolla uuteen.

- "Pyrolyysi" Valitse pyrolyyttinen toiminto (itsepuhdistus).

- eco** Jos uuni ei ole erityisen liikainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa.

Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli **eco** on lopussa. Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön. Kestoaikaa ei voi säätää.

Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

- Uuninluukku ei voi avata ja näytössä näkyy

lukkosymboli itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkuä väkisin

kahvasta ennen kuin lukkosymboli on kadonnut.

- Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

Uuninluukun puhdistaminen

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



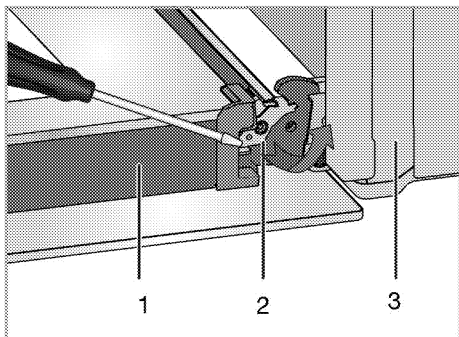
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.



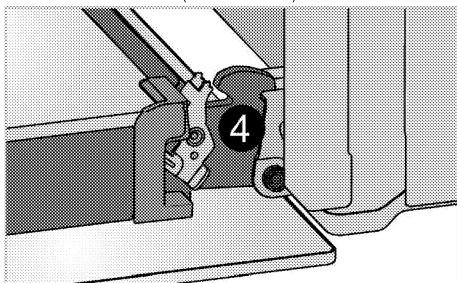
Luukun etulasipinta on pinnoitettu helposti puhdistettavalla materiaalilla. Älä käytä karheasti hankaavia puhdistusaineita, kovia metallikaapimia, hankaustyynyjä tai valkaisuainetta luukun etulasipinnan puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Se saattaa vahingoittaa pinnoitemateriaalia.

Uuninluukun irrottaminen

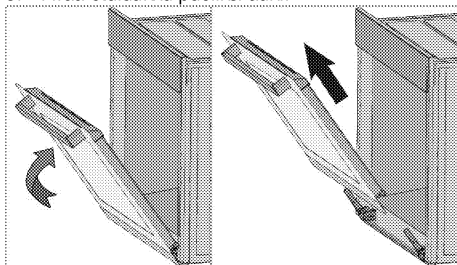
- Avaa etuluukku (1).
- Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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

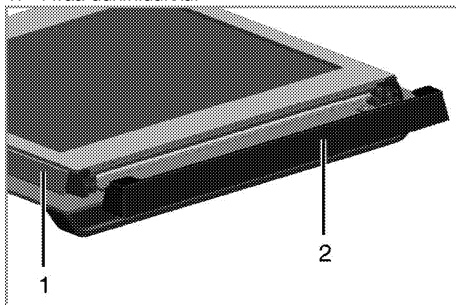
i Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

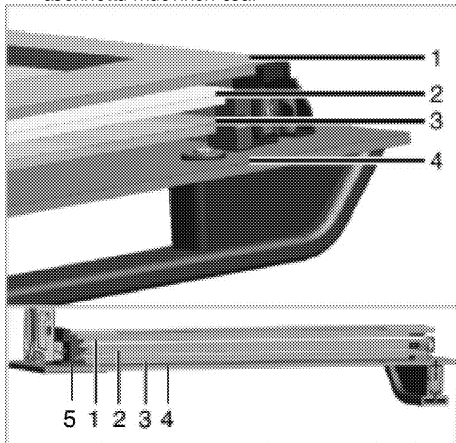
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

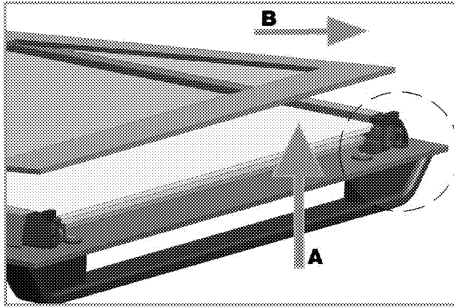
1. Avaa uuninluukku.



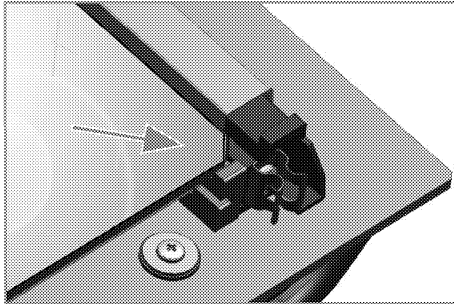
- 1 Kehikko
- 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Toinen sisälasipaneeli
- 3 Kolmas sisälasipaneeli
- 4 Ulkolasipaneeli
- 5 Muovinen lasipaneelirako-Ala
3. Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**.



4. Poista toinen ja kolmas lasipaneeli toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe luukun uudelleen kokoamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin (2, 3) uudelleen asentaminen.

Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan.

Koska toinen ja kolmas sisälasipaneeli ovat keskenään vaihdettavia, niiden asennusjärjestyksellä ei ole merkitystä.

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia.

On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5).

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



Kaikki lasipaneelit on asennettava uudelleen puhdistuksen jälkeen.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

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



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikoilta, jolla on lisenssi.



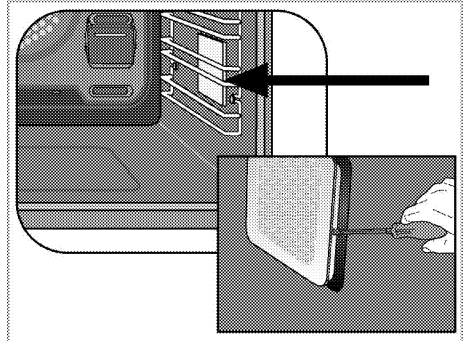
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



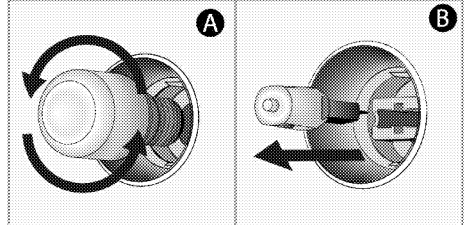
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 ° C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 31*.



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



5. Aseta lasisuoja ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> *Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso)*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. >>> *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*



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

