



BI-OVN

BRUKERHÅNDBOK

GEBM 47011 BP

NO

FI

www.grundig.com

285.4604.37/R.AH/25.06.2019/5-3
7754789004

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

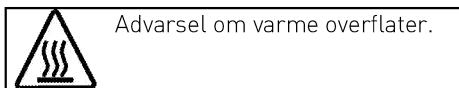
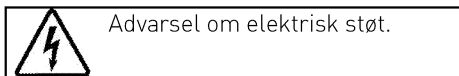
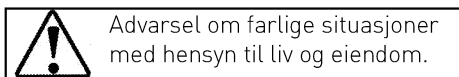
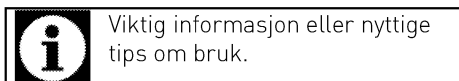
Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen. Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

INNHOLDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarslar for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Produktsikkerhet	6
Beregnet bruk	9
Sikkerhet for barn	9
Bortskaffing av det gamle produktet ..	9
Bortskaffing av emballasjen	10

2 Generell informasjon 11

Oversikt	11
Innholdet i pakken	12
Tekniske spesifikasjoner	13

3 Installasjon 14

Før installasjon	14
Installasjon og tilkobling	16
Framtidig transport	18

4 Forberedelser 19

Tips for energisparing	19
Første gangs bruk	19
Tid på dagen	19
Første rengjøring av produktet	20
Første oppvarming	20

5 Slik bruker du ovnen 22

Generell informasjon om baking, steking og grilling	22
Hvordan bruke den elektriske ovnen	23
Driftsmoduser	27
Slik bruker du ovnens styreenhet	29
Ved hjelp av tastelåsen	32
Å bruke klokken som alarm	33
Tidstabell for matlaging	33
Funksjoner for ferdigretter	37
Innstillingsmeny	39
Slik bruker du grillen	40
Tidstabell for grilling	41

6 Vedlikehold og stell 42

Generell informasjon	42
Rengjøring av kontrollpanel	42
Rengjøre ovnen	42
Fjerne ovnsdøren	44
Fjerne dørens indre glass	45
Utskifting av ovnspæren	46

7 Feilsøking 48

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknotter er slått av

etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kablen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskablen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater.

Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

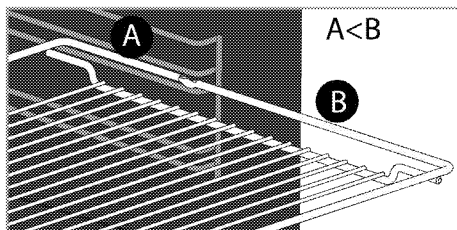
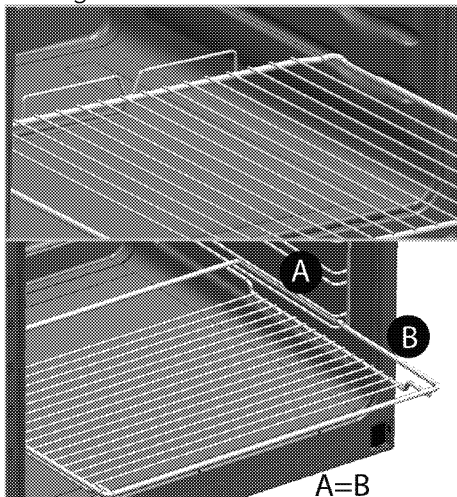
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol

fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden

disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **(Varierer, avhengig av produktmodellen.)**
Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødig delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer.

Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringscyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovensrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehør, slik som stekebrett og stiger før pyrolyseprogram startes. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 12.*
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrennings-fasen og hold barn borte fra den. Vent i

det minste 30 minutter før du fjerner restene.

- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- Når pyrolyseprogram er startet og tiden etterpå inntil rommet er tilstrekkelig luftet ut, så må barn og dyr holdes utenfor rommet.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.

For produktets
brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnens kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene.

Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst

forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

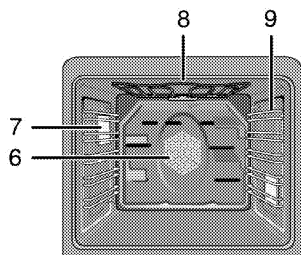
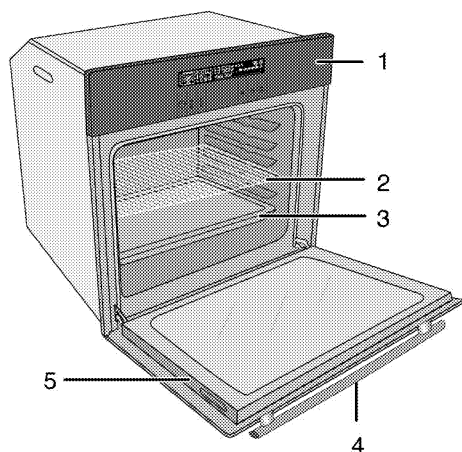
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

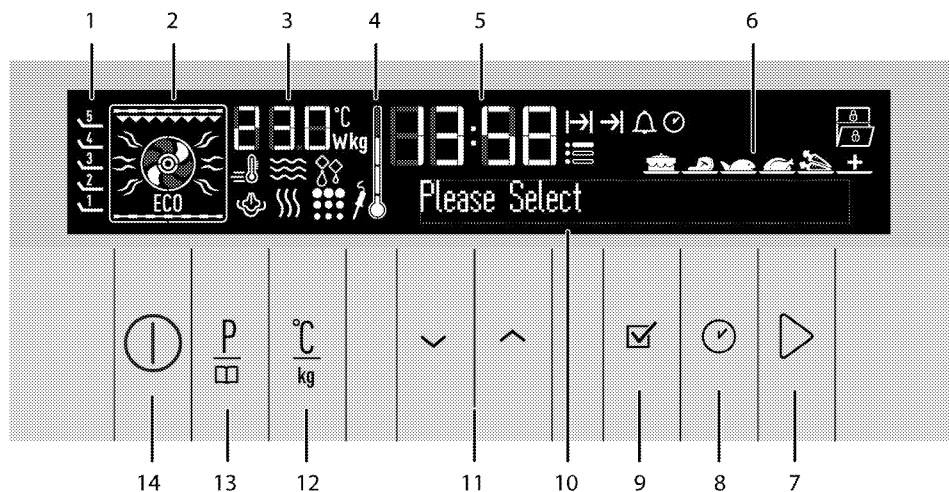
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 2 | Stekerist | 7 | Lampe |
| 3 | Stekebrett | 8 | Toppvarmeelement |
| 4 | Håndtak | 9 | Hylleposisjoner |
| 5 | Frontdør | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Hylleposisjoner | 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat |
| 2 | Funksjonsdisplay | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 4 | Symbol for ovns indre temperatur | 9 | OK-tast |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 10 | Tekstvisning |
| | | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |

- 12 Temperatur - vekt - forsterker-
innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp

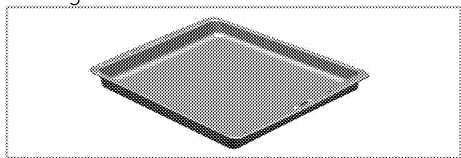
Innholdet i pakken

i Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

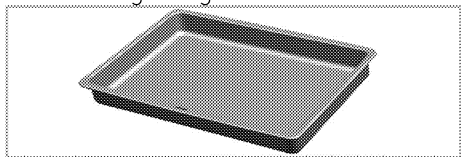
2. Standardbrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



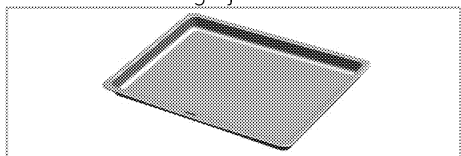
3. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



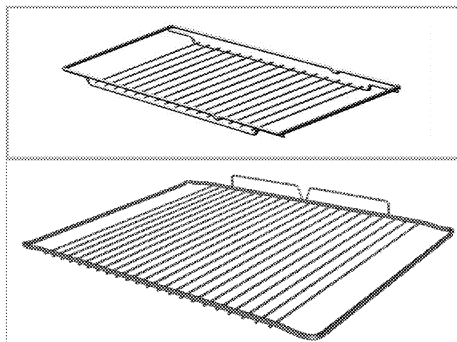
4. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



5. Rist

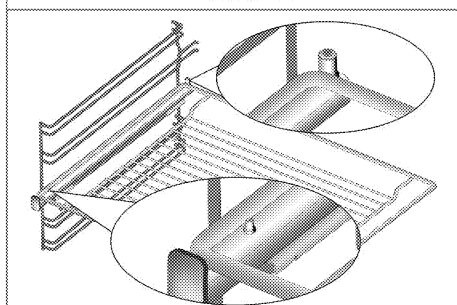
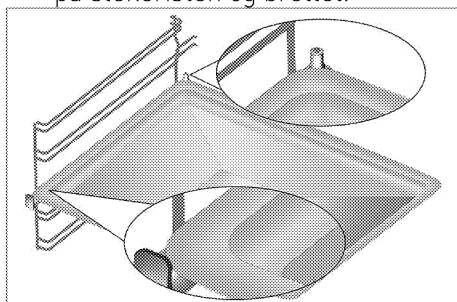
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



6. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

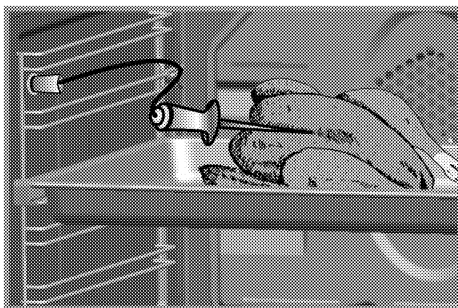
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



7. Steketermometer

Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og feste den andre enden i sporet på sideveggen.



Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt). Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringsene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4-Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon, side 14.*

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


i Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.


i Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

 Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

 **FARE:**
Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.


 **FARE:**
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

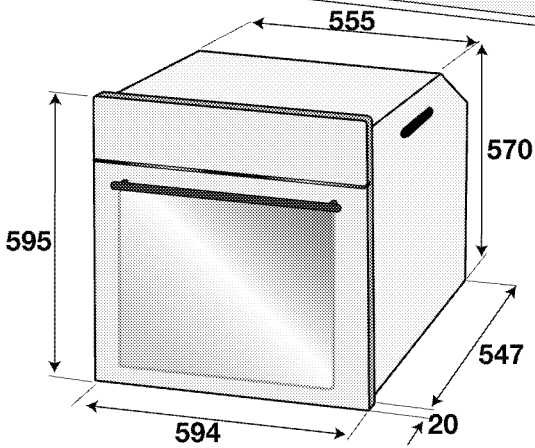
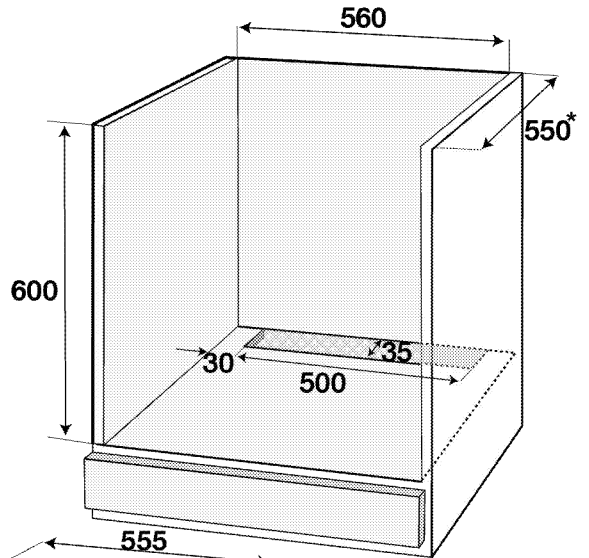
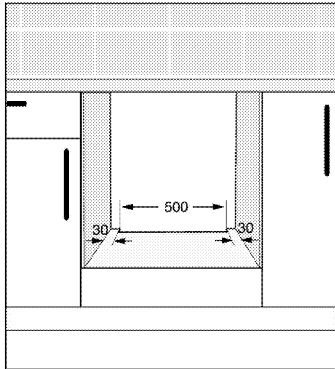
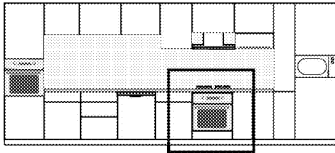
Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).

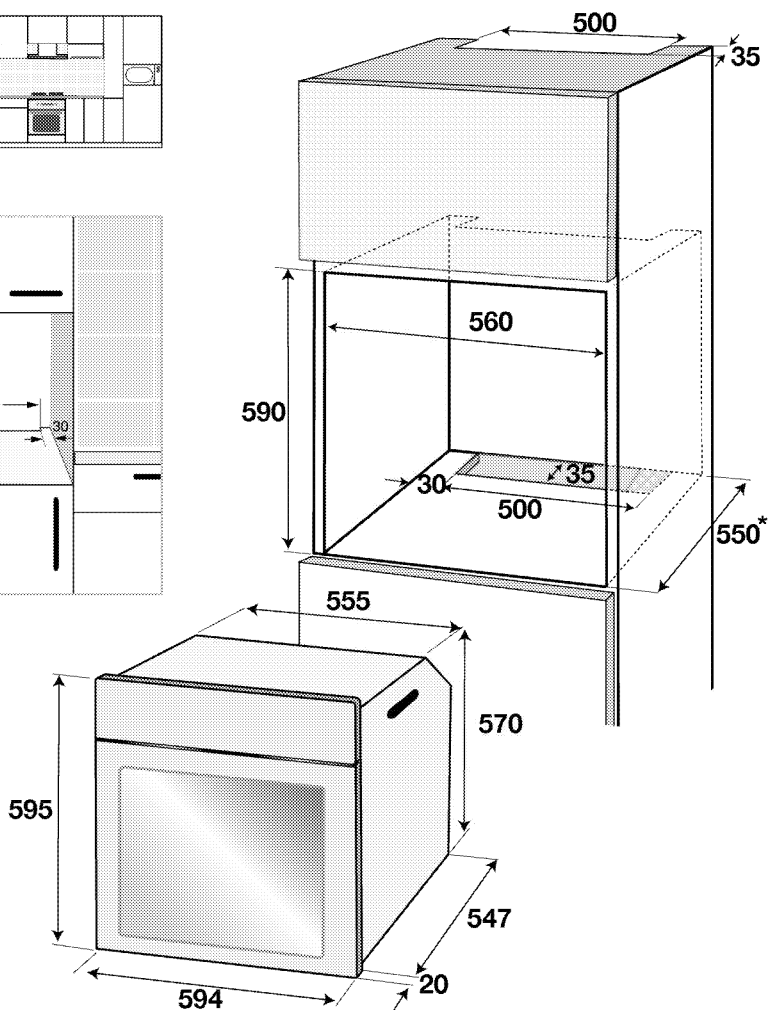
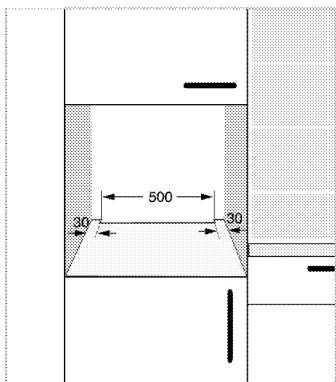
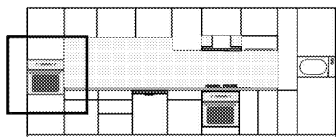
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.
- Hold ovnen i håndtaksporene på begge sider når du skal flytte den.
- Før du installerer produktet må du fjerne alle materialer og dokumenter som ligger inni det.
- Kjøkkeninnredning må være i samsvar med dimensjonene oppgitt i figuren nedenfor. På baksiden av kjøkkeninnredningen må det skjæres ut en åpning med dimensjonene som er oppgitt i figuren nedenfor, for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.

 Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

 Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en

kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!



Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

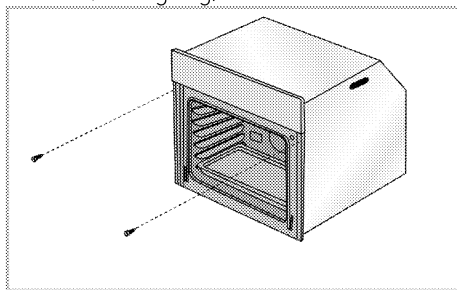


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

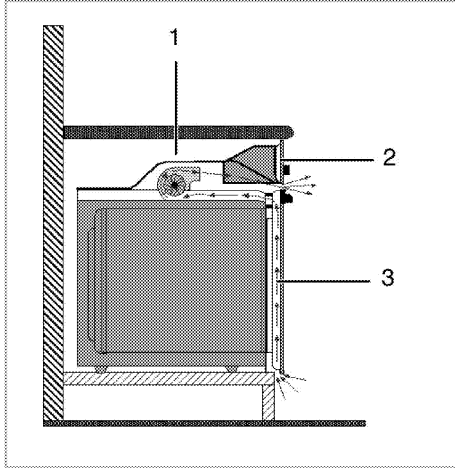
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

Etter installasjonen må du påse at skruene er tilstrekkelig strammet slik at ovnen ikke flytter på seg. Ovnen kan vippe over under bruk hvis den ikke installeres i samsvar med instruksjonene og hvis skruene ikke er tilstrekkelig strammet.

For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:


- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig.

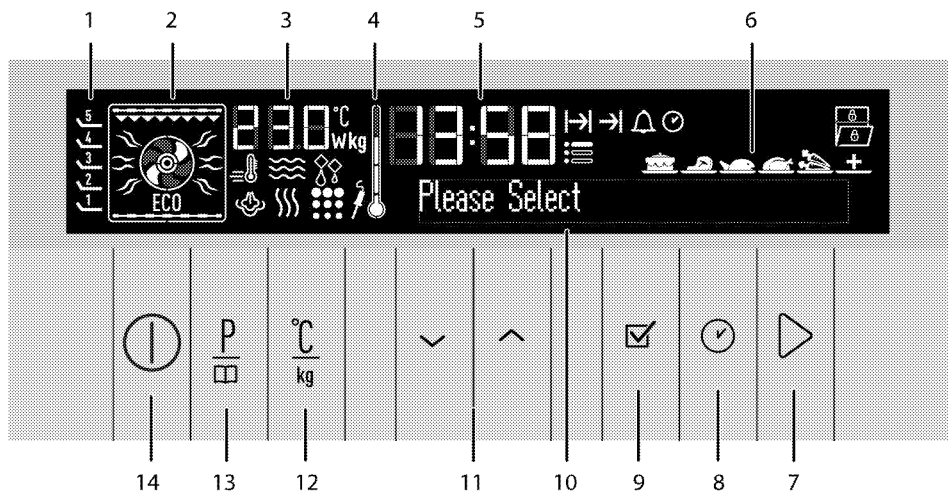
Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.

- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Tid på dagen

 Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.





- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hylleposisjoner | 7 | Tast for start/stopp matlaging |
| 2 | Funksjonsdisplay | 8 | Tid- og innstillingstast |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 9 | OK-tast |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 10 | Tekstvisning |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat | 12 | Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast |

13 Programvelger

14 På/AV-knapp







Språkinnstilling

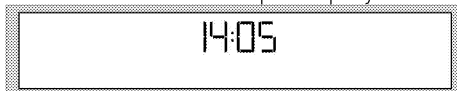
Språk kan bare stilles inn når ovnen er slått av.


1. Plugg inn strømkabelen, og slå på produktets sikring.
2. Når du slår på ovnen for første gang, vil "Språk: Engelsk" vises på Tekstdisplayet.
3. Berør   tastene for å velge ønsket språk.
4. Berør for å bekrefte innstillingen.
» Den går tilbake til stand-by-skjerm.

å stille inn tid




1. Etter at du har valgt språk, kommer "Time setting" ("Innstilling av tid") opp på tekstdisplayet og  -symbolet blinker. Still inn tiden ved hjelp av   -tastene.
2. Berør for å bekrefte tidsinnstillingen.
3. Feltet for minutter og  -symbolet blinker på displayet. Berør   tastene for å stille inn minutter. Berør for å bekrefte minuttinnstillingen.
» Den går tilbake til stand-by-skjerm. Bare aktuell tid vises på displayet.





I tilfelle strømbrudd eller når produktet kobles fra og så kobles til igjen, vises tidsinnstillings-menyen igjen. Den innstilte tiden vil vises på nytt igjen etter strømbrudd som varer i kortere tid enn 20 minutter. I slike tilfeller kan du fortsette med å bekrefte tidsverdien.

Første rengjøring av produktet




Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se .
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 40*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 40*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.
Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp. Damp som kommer ut kan skolede hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressing, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i

sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.

- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips


Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

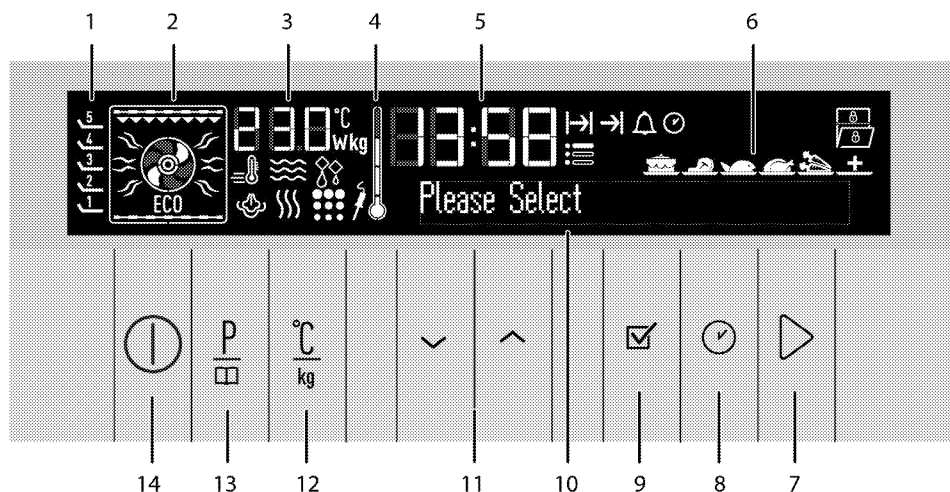
- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.






Hvordan bruke den elektriske ovnen








 Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil ikke ovnen fungere.





- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for aktuell tid
- 6 Utvalgsdisplay for hurtigmat
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 OK-tast
- 10 Tekstvisning
- 11 Opp-/nedtaster (Menytrinn)
- 12 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
- 13 Programvelger
- 14 På/AV-knapp



Display-symboler:

-  Hurtig oppvarming (forsterker)-symbol
-  Tilberedningstid-symbol
-  Avslutning av tilberedningstids-symbol
-  Alarm-symbol
-  Aktuell tids-symbol

-  Innstillings-symbol
-  Oppptinings-symbol
-  Tastelås-symbol
-  åpen dør-symbol
-  Steketermometer-symbol *
-  Pyro-symbol * / Enkelt damprengjøringssymbol*
-  Damp-symbol *
- * Varierer avhengig av produktmodell.


Ovnen går tilbake til standby-skjerm etter at den er slått på, og aktuell tid er stilt inn. Bare aktuell tid vises på displayet.

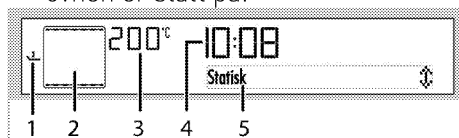
Bare  og  -tastene er funksjonelle når skjermen befinner seg i denne statusen. Du kan utføre alle operasjoner i Innstillinger-menyen. Vennligst se .

i Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på ovnen.



Velg temperatur og driftsmodus

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Igangsettings-skjermen vises når ovnen er slått på.




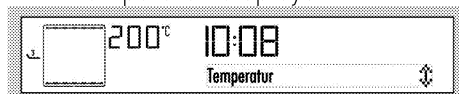
- 1 Hylleposisjoner
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for temperatur/vekt
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Tekstvisning




Dette skjermbildet omfatter den anbefalte temperaturen under temperatur-/vekt-indikatoren og de aktive varmeovnene og anbefalt skuffposisjon på funksjons-displayet.

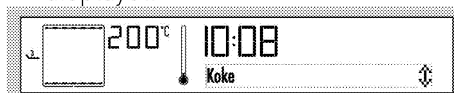
3. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).


Etter at funksjonen er valgt, kan "Temperature" ("Temperatur"), "Cook time" ("Tilberedningstid"), "Cook end time" ("Avslutningstid for tilberedning av mat") og "Booster" ("forsterker" for rask oppvarming) stilles inn.



4. Ønsker du å endre temperaturen, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.



5. Berør  inntil ønsket temperatur dukker opp i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
6. Dersom matlagings-funksjons- og temperaturverdier passer, berør  -tasten for å begynne tilberedningen av mat. Tilberedningen av mat settes i gang og "Cooking" ("Tilberedningen av mat") vises på displayet.



i Dersom ovnsdøren åpnes under tilberedningen av mat, vises "Door open" - ("åpen dør")- advarselen  -symbolet på displayet.

i Dersom du berører  -tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

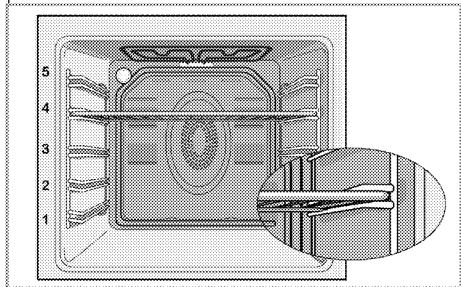
Å slå av den elektriske ovnen

Berør  -tasten for slå av ovnen.

Det er viktig å plassere ledningsgrillen på risten riktig. Ledningsgrillen må settes inn mellom risthyllene slik som illustrert på figuren.

Ikke la ledningsgrillen bli stående mot bakveggen av ovnen. Skyv ledningsgrillen fram til fremre del av risten og fest den ved hjelp av døren for å oppnå en god grilltelse.

(Varierer, avhengig av produktmodellen.)



(Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Funksjonstabell

Funksjonstabell angir funksjonene som kan brukes i ovnen, og de respektive maksimale og minimale temperatuere for disse funksjonene.

i Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

i Av sikkerhetsmessige årsaker er maksimal tid som kan innstilles for "Cook time" ("Mattilberedningstid") begrenset til seks timer på alle posisjoner bortsett fra "Varm Keeping" ("Holde maten varm") og "Low Temp." ("Tilberedning av mat ved lav temperatur") - funksjonene.

i Mens du foretar justeringer i innstillinger, vil relaterte symboler blinke på skjermen.

i Programmet vil bli kansellert i tilfelle strømbrudd. Du må i så fall omprogrammere ovnen.

i Aktuell tid kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen som helst funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering er gjennomført på ovnen.

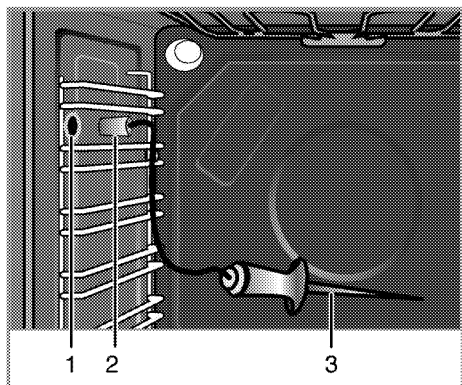
i Selv om ovnen er slått av, lyser ovnens lampe opp når ovnsdøren åpnes.

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturspekter (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Vifteoppvarming + bunn	210	40 - 280
Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
øko-varmluftsvifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Tilberedning av mat på lav temperatur	80	50-150
Opptining	-	-

* Funksjonene varierer avhengig av produktmodell.

Bruk steketermometer

1. Etter innstilling av ovnen til en bestemt funksjon og temperatur, plasserer du steketermometerkontakten(2) inn i dens spalte (1) på sideveggen av understellet.



- 1 Spalte til steketermometer
- 2 Steketermometerkontakt
- 3 Steketermometerets sensorende

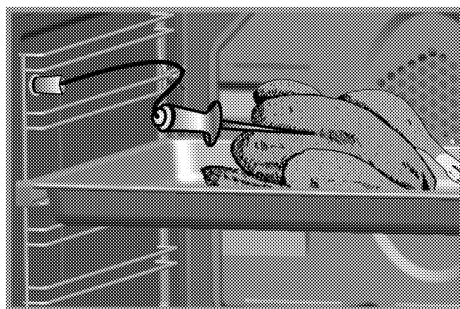
i Oven må stilles inn på en viss funksjon og temperatur for at steketermometeret skal være i drift.

i Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.

i Hvis du kobler til steketermometeret når ovnen er i drift i et driftsmodus der steketermometer ikke er i drift, kommer "Remove meat probe" ("Fjern steketermometeret") opp på skjermen. Denne teksten vil ikke forsvinne før du har fjernet steketermometeret.

i Når du bruker steketermometeret, kan du ikke bruke hyllene ved kontakten til steketermometeret.

2. Stikk sensorenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnen oppdager automatisk steketermometeret når du fester det og **75** vises i temperaturindikator-feltet. Steketermometers sensor registrerer automatisk at temperaturen inne i kjøttet har nådd innstilt temperatur og slår deretter av ovnen.

i Dersom **75** ikke skulle vises i temperaturindikator-feltet, se da til at kontakten har blitt trygt plassert inn i dets spalte (spor).

- Anbefalt steketermometertemperatur er 75 °C. Med tastene \wedge/\vee stiller du inn ønsket temperatur til mellom 40 °C og 99 °C.
- Hvis du fjerner steketermometeret før matlagingen er fullført, fortsetter ovnen å være i drift med funksjonen og på den anbefalte temperaturen som du har stilt inn på tidligere.
- Rengjør steketermometeret med en fuktig klut og tørk av med en tørr klut etter hver gang du har brukt det.

i Hvis du bruker steketermometeret uten å stikke sensorenden inn i kjøttet, oppdager sensorenden temperaturen inne i ovnen og slår av stekeovnen når innstilt temperatur er oppnådd. Hvis steketermometeret imidlertid utsettes for temperaturer på 250 °C eller over dette, vil dens sensor bli uopprettelig skadet.

i Når du bruker steketermometeret, vises den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i maten steketermometeret er satt inn i, vekselvis på displayet. Symbolet for steketermometeret vises også sammen med den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i. Når den valgte temperaturen vises på displayet, vises ikke symbolet for steketermometeret.

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	≥82

* For matsikkerhet anbefales det av kjøttets (det kaldeste stedet) kjerne (rødt og hvitt kjøtt) når minst 72 °C .

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Statisk

Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Statisk + vifte

Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllennivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



i Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

Multisteking (3-D)

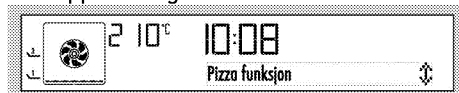
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.



Vifteoppvarming + bunn

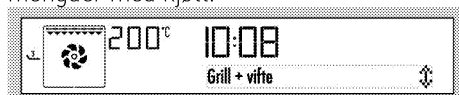
Undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Egner seg til å steke pizza.

Vifteoppvarming + bunn



Full grill + vifte

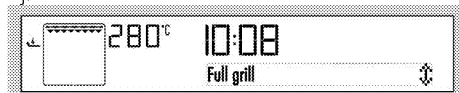
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Full grill

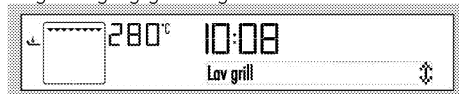
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Lav grill

Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Øko-varmluftsvifte

For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koke tiden vil øke noe.

Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Øko-varmluftsvifte".



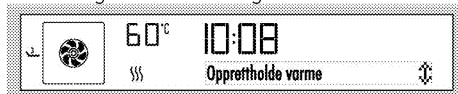
Bunnoppvarming

Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.



Opprettholde varme

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.



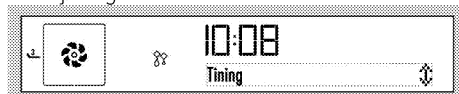
Koking ved lav temperatur

Maten blir oppvarmet samtidig fra toppen og bunnen. Den er egnet for langsom matlaging av stekte kjøttstykker (kalvekjøtt, lam, fjærfe etc.) i en åpen beholder ved lav temperatur. Denne funksjonen sikrer at kjøttet er saftig og mykt på innsiden. Vennligst bruk hygienisk egnede kjøtttyper. På platetoppen, grill osv., forstek / svi alle overflater av kjøttet i en varm panne. Du kan tilberede det forstekte / svidde kjøttet med "lavtemperatursteking" -funksjonen i lang tid. Kok kun med en skuff.



Tining

Egner seg for å tine opp frosnen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Pyrolyse - økonomimodus

Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 43*.



Pyrolyse

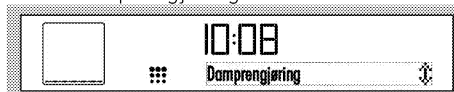
Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 43*.



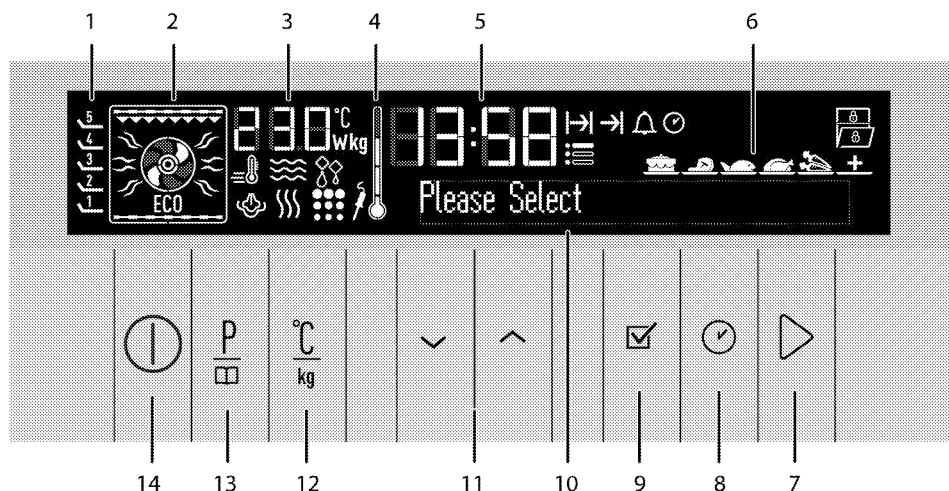
Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Funksjonen gjør at smusset i ovnen blir mykt og enkelt kan fjernes (forutsatt at det ikke har tørket inn for lenge). Se avnittet «Rengjøring – enkel damprengjøring» for enkel damprengjøring.



Slik bruker du ovnens styreenhet









- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hylleposisjoner | 9 | OK-tast |
| 2 | Funksjonsdisplay | 10 | Tekstvisning |
| 3 | Indikatorfelt for temperatur/vekt | 11 | Opp-/nedtaster (Menytrinn) |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 12 | Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast |
| 5 | Indikatorfelt for aktuell tid | 13 | Programvelger |
| 6 | Utvalgsdisplay for hurtigmat | 14 | På/AV-knapp |
| 7 | Tast for start/stopp matlaging | | |
| 8 | Tid- og innstillingstast | | |

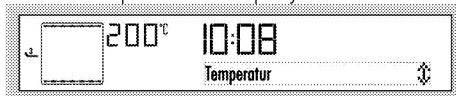
Aktiver semi-automatisk drift










I dette operasjonsmoduset, kan du justere perioden ovnen skal fungere i (mattilberedningstid).

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.

 Dersom du kort berører  -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  tasten inne i mer enn ett sekund for å slå på ovnen.


2. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.






4. Berør   inntil ønsket temperatur vises i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. For tilberedningstid, trykk på  -tasten én gang for å bla til "Cook time" ("Tilberedningstid") på tekstdisplayet. -symbolet blinker på samme tid.
6. Berør   -tastene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Så snart tilberedningstiden er stilt inn, vil  vises kontinuerlig.







7. Sett fatet i ovnen og lukk døren.

8. Så fram verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og tid passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

 Dersom du kort berører  -tasten på denne skjermen, dukker "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inn i ett sekund")-advarselen opp i tekstfeltet. Berør  tasten inne i mer enn ett sekund for å sette matlagingen i gang.





» Ovnen varmes opp til innstilt temperatur, og vil opprettholde denne temperaturen fram til slutten av steketiden du har valgt. Ovnslampen lyser under mattilberedningsprosessen.

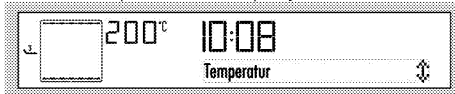
 Alle segmentene i den indre ovnens temperatur-symbol (4) slår seg på når ovnen når den innstilte temperaturen.








9. Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press to continue" ("Nyt maten... Trykk på  for å fortsette-) opp på displayet og det lyder et alarmsignal.
10. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører  -tasten. Alarmen stanser.
11. Ovnen slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører  tasten.

Å slå på helautomatisk drift



I dette driftsmoduset kan du justere tilberednings-tiden og slutten på tilberednings-tiden.

1. Berør  -tasten for å slå på ovnen.
2. Berør  eller  -tastene for å velge ønsket ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du ønsker å endre temperatur, berør  én enkelt gang for å komme til temperatur-displayet.











4. Berør  inntil ønsket temperatur vises i temperatur-/vekt-indikatorfeltet. Berør  for å stille inn temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. For tilberedningstid, trykk på  -tasten én gang for å bla til "Cook time" ("Tilberedningstid") på tekstdisplayet.  -symbolet blinker på samme tid.
6. Berør  -tastene for å stille inn ønsket tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre  -tasten. Så snart tilberedningstiden er stillt inn, vil  vises kontinuerlig.




7. For å stille inn slutten på tilberednings-tiden, berør  med korte intervaller inntil "Cook end time" ("Avslutning av tilberedningstid") dukker opp på tekst-displayet.  blinker på samme tid.



8. Berør  -tastene for å stille inn ønsket avslutning på tilberedningstid og bekreft innstillingen ved å berøre  -tasten. Så snart avslutningen på tilberedningstiden er stillt inn, vil  vises kontinuerlig.
 9. Sett fatet i ovnen og lukk døren.
 10. Så snart verdiene for matlagingsfunksjon, temperatur og avslutningstid for matlaging passer, berør da  -tasten for å starte opp matlagingen. "Waiting" ("Venter" kommer nå opp på displayet.
» Ovnens tidsår beregner automatisk oppstartstid for matlaging ved å avlede tilberedningstiden fra slutten på mattilberedningstiden du har angitt.
 11. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for matlaging har kommet, "Cooking" ("Mattilberedning") vises på displayet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Det opprettholder denne temperaturen helt fram til slutten av tilberedningstiden. Ovnens lampe lyser under tilberedningsprosessen.
-  Alle segmentene i den indre ovnens temperatur-symbol (4) slår seg på når ovnen når den innstilte temperaturen.
12. Når tilberedningen av mat er ferdig, kommer "Good appetite... Press  to continue" (God appetitt... Trykk for å fortsette-) opp på displayet og et alarmsignal lyder.
 13. For å stoppe alarmsignalet, trykker du bare på en tast. Ovnen vil fortsette i det valgte moduset hvis du berører  -tasten. Alarmen stanser.

14. Ovnens slås av automatisk og gjeldende klokkeslett vises hvis du ikke berører -tasten.

i Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn disse, må du nullstille mattilberednings-tiden. Du kan også slå av ovnen ved å berøre -tasten dersom du ønsker det.

å stille inn booster (forsterker for rask oppvarming)

Bruk booster (forsterker for rask forhåndsoppvarming) -funksjonen for å få ovnen til å nå ønsket temperatur raskere.

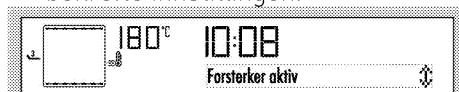
i Forsterker kan ikke velges når funksjonene opptining, langtidstilberedning, hold maten varm og tilberedning av mat ved lav temperatur er slått på. Forsterkerens innstillinger vil bli kansellert i tilfelle strømbrytning.


Velg ønsket tilberednings-funksjon og gjør så følgende:


1. Berør -tasten to ganger. "Booster passive- ("Forsterker passiv") dukker opp på displayet.




2. Berør -tasten én gang. "Booster active- ("Forsterker aktiv")- advarselen og -symbolet dukker opp på displayet. Berør  for å bekrefte innstillingen.






3. Så fram verdier for matlagingsfunksjon og temperatur passer, berør da -tasten for å starte opp matlagingen. Matlagingen starter og "Cooking" ("Matlaging") kommer opp på displayet.

» -symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen ble koblet inn.

4. For å kansellere


forsterkerfunksjonen, berør da -tasten med korte intervaller inntil "Booster active" ("Forsterker aktiv") dukker opp på displayet.

5. Berør -tasten én gang. "Booster passive- ("Forsterker aktiv")- advarselen dukker opp og -symbolet forsvinner på displayet. Berør  for å bekrefte innstillingen.







Ved hjelp av tastelåsen

Du kan unngå at ovnen blir involvert med ved å aktivere tastelås-funksjonen.

i Tastelåsen kan brukes enten når ovnen er i drift eller ikke. Ovnens slås av ved å trykke på -tasten selv når tastelåsen er aktivert når ovnen er i drift.



å aktivere tastelåsen


1. Berør -tasten med korte intervaller inntil "Keylock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet. -symbolet blinker på displayet.
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tastelåsen. Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Key lock

active" ("Tastelåsen aktiv") dukke opp på displayet. Så vil  -symbolet dukke opp.


3. Berør for å bekrefte innstillingen.



» Etter å ha aktivert tastelåsen, vil "Keylock active" ("Tastelåsen aktiv")-advarselen og  -symbolet dukke opp på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (med unntak av  -tastene).

 Øvnstastene virker ikke når tastelås-funksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke bli kansellert i tilfelle strømbrytning.

å deaktivere tastelåsen


1. Berør  tasten to ganger for å deaktivere tastelåsen. "Key lock passive" ("Tastelås passiv") dukker opp på displayet.
2. Berør for å bekrefte innstillingen.



» Tastelåsen er nå deaktivert og  -symbolet på displayet forsvinner.







Å bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet til en hvilken som helst advarsel eller påminnelse utenom matlagingsprogrammet. Alarmklokken har ingen innflytelse på ovnsens funksjoner. Den brukes bare som en advarsel. For eksempel er dette nyttig når du ønsker å snu mat i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarmklokke vil gi et signal når innstilt tid er over.




 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.


For å stille inn alarmen:




1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Berør  /  tastene for å stille inn ønsket tid og bekreft innstillingen ved å trykke på tasten.  Symbol-lyset forblir tent etter innstilling av alarmtid.
3. Etter at alarmen er over, vil  begynne å blinke og et alarmsignal høres.
4. Trykk på en hvilken som helst tast for å stanse alarmen.

For å avbryte alarmen:


1. Berør  tasten med korte intervaller inntil  symbolet dukker opp på displayet.
2. Berør  tasten inntil "00:00" vises på displayet og bekreft innstillingen ved å trykke på tasten.


» Alarmen stanses og  -symbolet forsvinner.


















Tidstabell for matlagning














 Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Baking og steking

 1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Retten	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 30




Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	40 ... 50
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	150	30 ... 45
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Småkaker	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	180	30 ... 40
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5- Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3- Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Bakebrett* 3-		1 - 3 - 5	190	45 ... 55












		Standardbrett* 5-Dypt brett*				
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass- /metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8- 2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkia (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matlag.						
* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.						
** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.						

Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for

å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30

	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	150	30 ... 45
	Tre brett	1- Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	35 ... 45
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	To brett	1-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		1 - 4	170	50 ... 60

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

Øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen øko-varmluftsvifte-modus.

Retten	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er

for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klagjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Funksjoner for ferdigretter







For at du skal kunne bruke ferdigmatmenyene på produktet, må ovnen være kald nok. Ellers avsluttes tilberedningen av sikkerhetsårsaker.

å velge funksjoner for ferdigretter

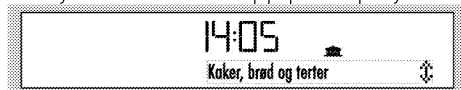
Ferdigrett-menyen inneholder måltidsprogrammer som er utarbeidet spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagres i minnet på kontrollenheten. I denne menyen stilles temperatur, ristposisjon, vekt og matlagingsfunksjoner inn automatisk. Du kan endre vekt og steketid alt etter måltid og din smak.









For å velge ferdigrett-funksjoner:


1. Berør  -tasten for slå på ovnen. Åpnings skjermen som viser driftsinformasjon kommer opp når ovnen er slått på.

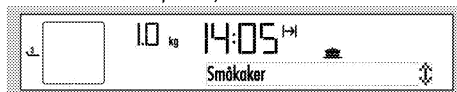
 Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å slå på/av ovnen.


2. Berør  -tasten for å velge ferdigrett-funksjonsdisplayet. I dette trinnet, vil "Cakes&breads&tarts" ("Kaker og brød og kaker") og  -symbolet dukke opp på displayet.






3. Berør  -tastene for å velge ønsket ferdigmåltids-funksjonshovedmeny (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special , altså ("Kaker og brød og kaker, Kjøtt, fisk, Kjøtt, fugl, spesielle måltider og spesial").
4. Berør  tasten for å bekrefte hovedmåltids-menyen du har valgt.


5. Berør  -tastene for å velge ønsket måltid (Cookies, Cake, Small cake, etc), altså (Småkaker, kake, liten kake, osv).






6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Berør  -tasten for å sette tilberedningen i gang. "Cooking", altså ("Tilberedning av mat"), dukker opp på displayet.

 Dersom du berører  tasten kort på denne skjermen, vil advarselen "Keep pressed for 1 second" ("Hold tasten trykket inne i ett sekund") dukke opp i tekst-feltet. Berør  -tasten i lenger enn ett sekund for å sette tilberedningen av mat i gang.

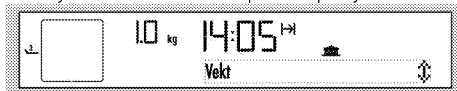
8. Etter at tilberedningen av mat er fullført, vil "Good appetite..." , altså "God appetitt...", dukke opp på displayet og alarmsignalet lyder.

 For å stoppe alarmsignalet, bare trykk på en hvilken som helst tast.

 "Tilbake", som vises på skjermen mens du navigerer i måltids-menyen, gjør at du kan gå tilbake til den øvre  menyen. Berør  -tasten for å gå til åpnings-funksjonsdisplayet.

Før du begynner å lage mat i ferdigrett-menyen, kan du stille inn vekt avhengig av den måltidstypen du har valgt. Slik gjør du dette:

1. Berør kg -tasten etter å ha valgt ønsket måltid. Ordet "Weight" - altså "Vekt" - dukker opp og kg - symbolet blinker på displayet.



2. Berør $\swarrow \searrow$ -tastene for å stille inn vekten og bekreft ved å trykke på \checkmark -tasten.

i Temperaturen i ovnen vil forandres og koketiden endres automatisk på basis av endringen i vekt.

i Du kan bare endre vekten for måltider som det er indikert en vekt for.

3. Berør \triangleright -tasten for å sette tilberedningen i gang.

Ferdigrett-meny:

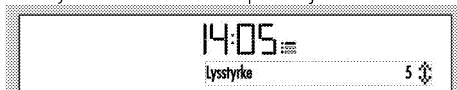
Kan variere avhengig av modell

Kaker og brød og kaker	Kjøtt	Fisk	Kjøtt, fugl	Spesielle måltider	Spesielt
Småkaker	Kjøttpudding (lam)	Filet av fisk	Kyllingbaguett	Gryterett	Gjæring
Kaker i matpapir	Dalyanske kjøttkaker	Bakt ansjos	Kylling, kyllingfilet	Quiche	Hjemmelaget yoghurt
Østekake	Roastbiff	Hyse, merlans		Makaroni og ost	Tørket epler
Brownies		Laksefilet		Lasagne	Stekt kastanje
Svampkake				Moussaka	
Elepai					
Elepai					
Kanelboller					

Innstillingsmeny Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på \odot -tasten med korte intervaller inntil "Brightness" ("Lysstyrke") vises på skjermen. \equiv -symbolet blinker på skjermen.



2. Det er 5 lysstyrkenivåer – 1, 2, 3, 4 og 5. Trykk på $\swarrow \searrow$ -knappene for å velge ønsket nivå.



3. Trykk på \checkmark for å bekrefte innstillingen.

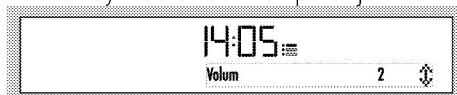
i Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.




» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Voice Level" ("Stemmenivå") vises på skjermen. -symbolet blinker på skjermen.





2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Trykk på /-tastene for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.




» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Språkinnstilling

Språket kan bare stilles inn når ovnen er slått av.

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Language" ("Språk") vises på skjermen.  - symbolet blinker på skjermen.







2. Trykk på /-tastene for å velge ønsket språk.
3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.






» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.

Innstilling av gjeldende klokkeslett

Gjeldende klokkeslett kan kun stilles inn når ovnen er avslått. Hvis du vil endre på klokkeslettet som ble innstilt under førstegangsoppsettet, gjør du følgende:

1. Trykk på -tasten med korte intervaller inntil "Day Time" ("Klokkeslett") vises på skjermen. Timefeltet vises og -symbolet blinker på skjermen. Trykk på  eller  for å stille inn ønsket time.



2. Trykk på  for å bekrefte timeinnstillingen.
3. Minutfeltet vises, og -symbolet blinker på skjermen. Trykk på /-tastene for å stille inn minuttet. Berør  for å bekrefte minuttinnstillingen.




» Den går tilbake til standbyvisningen. Kun gjeldende klokkeslett vises på skjermen.








Slik bruker du grillen




Slå på grillen

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Trykk på / for å velge ønsket grillfunksjon.

Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på  for å komme til temperaturdisplayet.
4. Trykk på /-tastene til ønsket temperatur vises i temperatur-/vektindikatoren. Trykk på  for å angi temperaturen når ønsket verdi vises på displayet.
5. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står "Steking" på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -tasten for å slå av komfyren.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4..5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.

avhengig av tykkelse
*Forvarm i fem minutter
**Hvis grilltemperaturen til produktet ditt ikke kan justeres, vil grillen operere ved maksimal temperatur.

Rettene i denne matlagingstabellen er å gjøre det enklere for utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.
Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5-6 minutter for alle typer mat som skal grilles.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



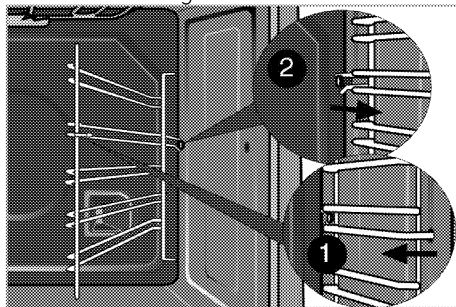
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

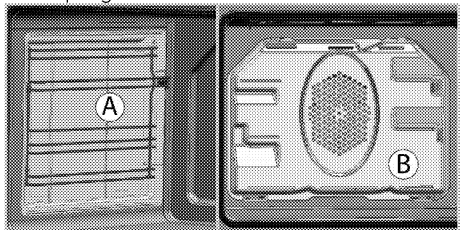
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

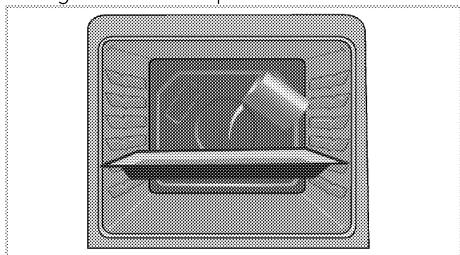
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vandrdåpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring. Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille

inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.

4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.



I løpet av den enkle damprengjøringsmodusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

Pyrolyserengjøring



FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrengjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 430-480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrengjøring ved høy temperatur),



trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.

2. Før rengjøringszyklusen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.

i Ikke rengjør dørpakningen. Fiberglasstetningen er svært sensitiv og kan lett skades. Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

3. "Pyrolyse" **eco** Velg pyrolysefunksjonen (selvrenngjøring). **eco** Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset.

Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen brukes etter økonomisk rengjøringszyklus **eco** er avsluttet. Selvrenngjøringstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres. Slutten av selvrenngjøringssyklusen kan justeres.

4. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrenngjøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket før låsesymbolet  forsvinner.

5. Etter en rengjøringszyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

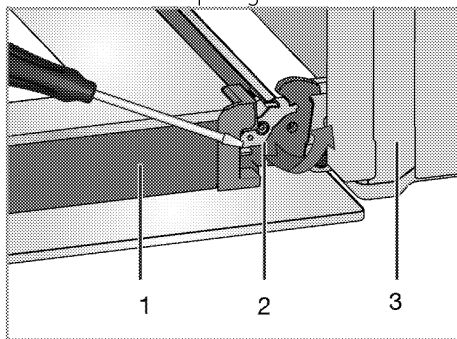
Rengjør ovnsdøren

For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

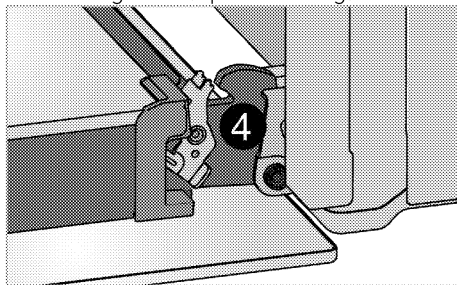
i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

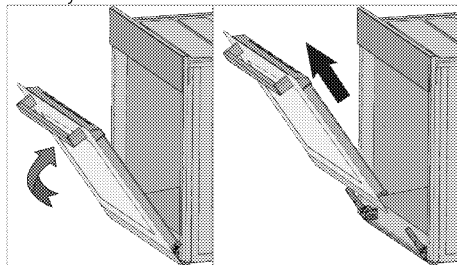
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

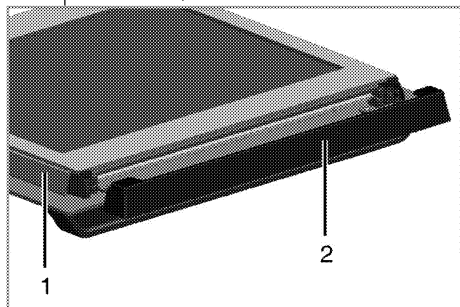
i Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

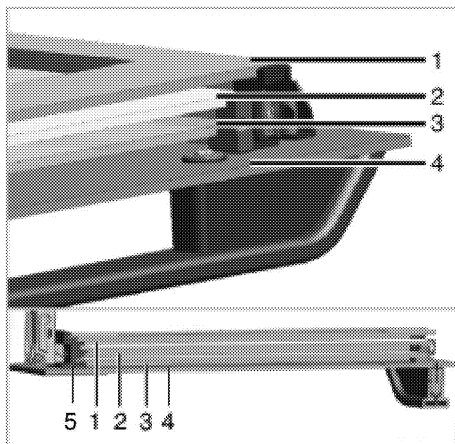
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

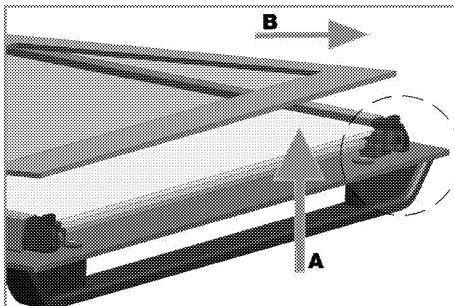
1. Opne ovnsdøren.



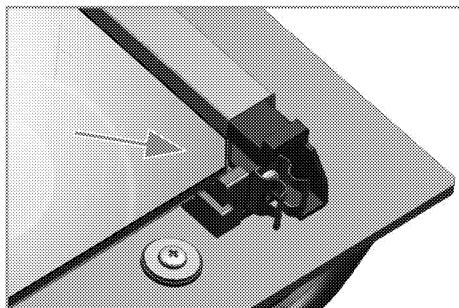
- 1 Ramme
- 2 Plastdel
2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- 1 Innerste glasspanel
- 2 Andre innvendige glasspanel
- 3 Tredje innvendige glasspanel
- 4 Ytre glasspanel
- 5 Plastglasspanelåpning - nedre
3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



4. Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det andre og tredje indre glasspanelet.



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3). Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen. Rekkefølgen for monteringen av andre og tredje innerglassplate er viktig. Glassplaten med aluminiumskant skal installeres som nummer to rekkefølgen. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet. Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5). Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

i Alle glasspaneler må re monteres etter rengjøring.

Utskifting av ovnspæren

FARE:
Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

i Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 13 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.

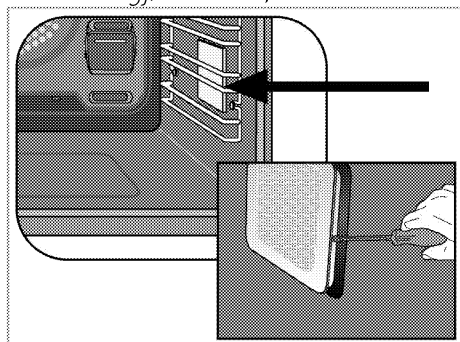
i Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

i Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

i Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

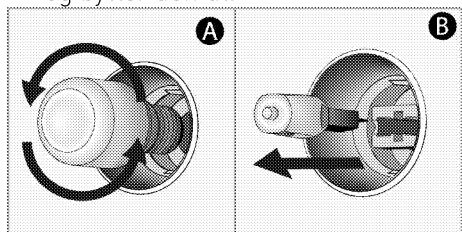
Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen*, side 42.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut.

Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. →→→ *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. →→→ *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplest (det jordede) strømuttaket. →→→ *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. →→→ *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se:)*

Ovnslýset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. →→→ *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

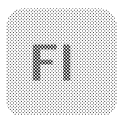
- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. →→→ *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

KAKSOISUUNI

KÄYTTÖOPAS



Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

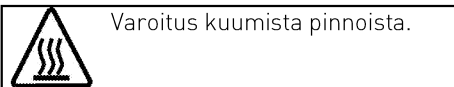
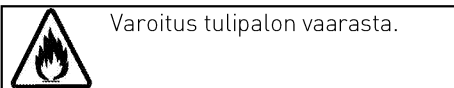
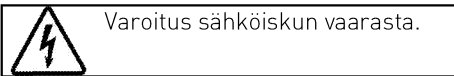
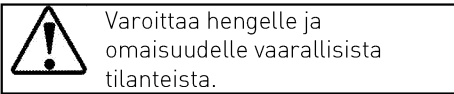
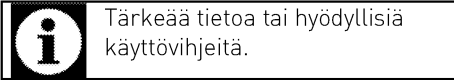
Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempiä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin 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

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia **4**

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Tuoteturvallisuus	6
Käyttötarkoitus	9
Lasten turvallisuus	9
Vanhan laitteen hävittäminen	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen	10

2 Yleiset tiedot **11**

Yleiskatsaus	11
Pakkauksen sisältö	12
Tekniset tiedot	13

3 Asennus **14**

Ennen asennusta	14
Asennus ja liitäntä	16
Vanhan laitteen hävittäminen	18

4 Valmistelut **19**

Energiansäästövihteitä	19
Ensimmäinen käyttökerta	19
Päivän aika	19
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	20
Ensimmäinen kuumennus	20

5 Uunin käyttäminen **22**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta	22
Sähköuunin käyttäminen	23
Käyttötilat	27
Uunin ohjausyksikön käyttäminen	29
Näppäimistölukon käyttö	32
Kellon käyttäminen hälytyksenä	33
Ruoanlaittoaikataulukko	34
Valmisruoka-toiminnot	37
Asetusvalikko	39
Grillin käyttäminen	40
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	41

6 Kunnossapito ja huolto **42**

Yleisiä tietoja	42
Ohjauspaneelin puhdistaminen	42
Uunin puhdistus	42
Uuninluukun irrottaminen	44
Luukun sisälasin irrottaminen	45
Uunin lampun vaihtaminen	46

7 Vianetsintä **48**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

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

Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

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

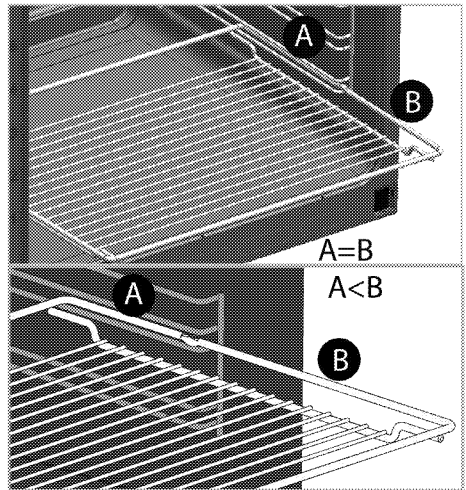
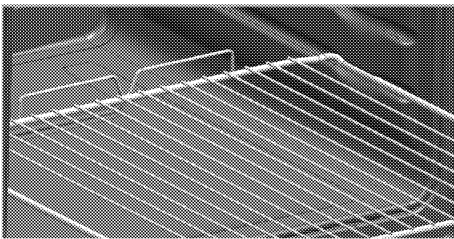
Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita

tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)**
Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli

tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- 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 12*.

- 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.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötilanturia.
- 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 liedon yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin
vaatimustenmukaisuus:

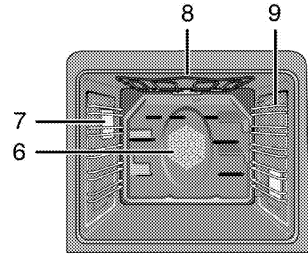
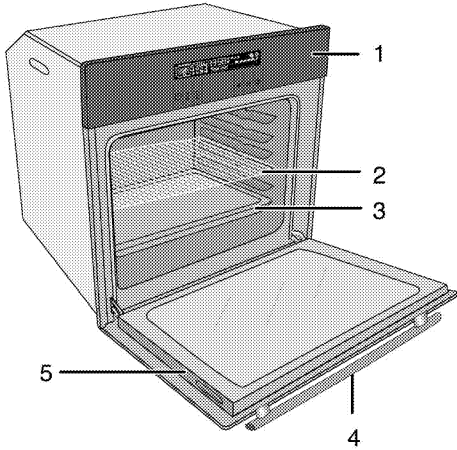
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

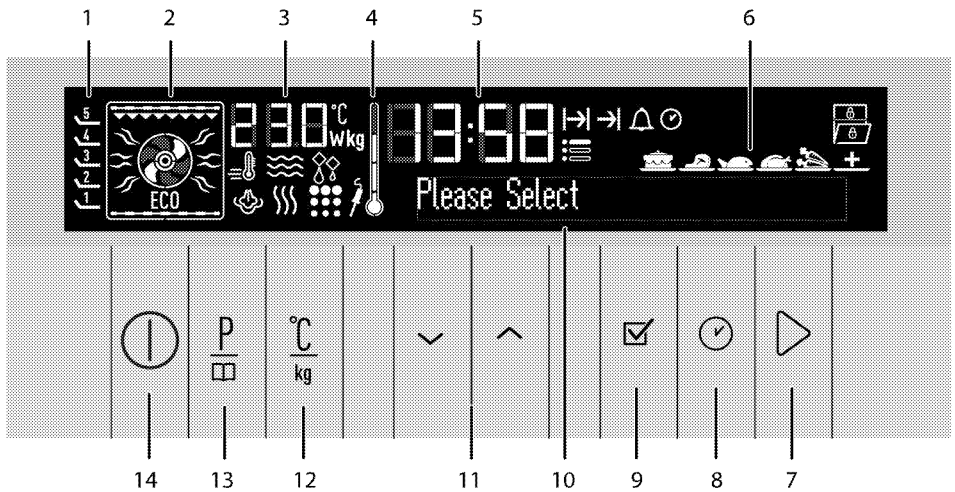
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---|
| 1 | Tasojen asennot | 5 | Nykyisen ajan osoitinkenttä |
| 2 | Toimintovalitsin | 6 | Valmisruokavalintanäyttö |
| 3 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 7 | Käynnistä/lopetta paistaminen - nappain |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli | | |

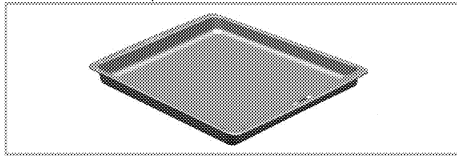
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintanäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

Pakkauksen sisältö

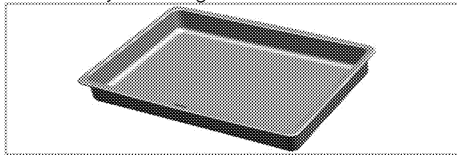


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

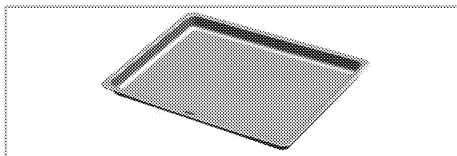
1. **Käyttöopas**
2. **Uunipelti**
Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



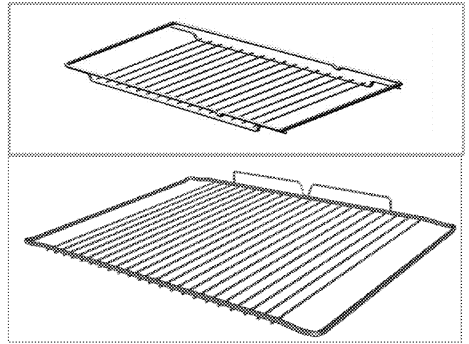
3. **Uunipannu**
Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



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

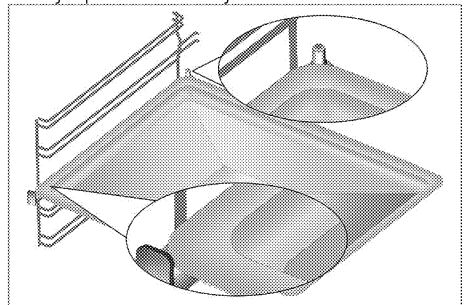


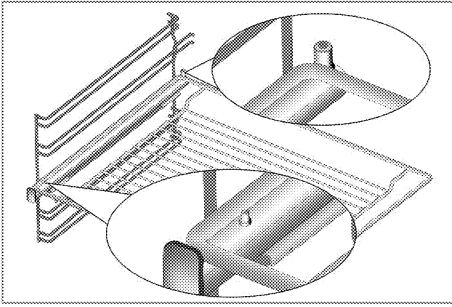
5. **Uuniritilä**
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



6. **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.

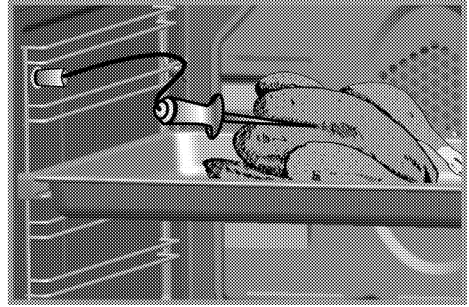




7. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää

loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



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-yläkuumennintoiminnolla 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 14.



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



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



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

3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

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



VAARA:

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

Ennen asennusta

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

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

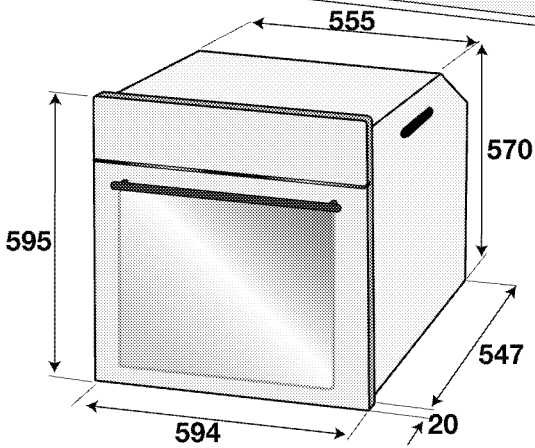
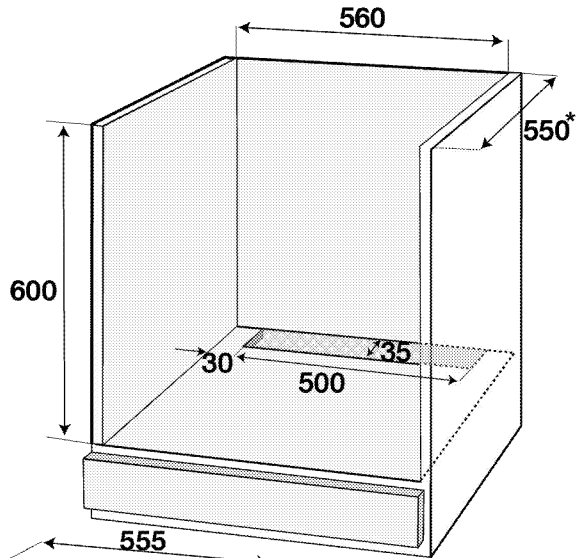
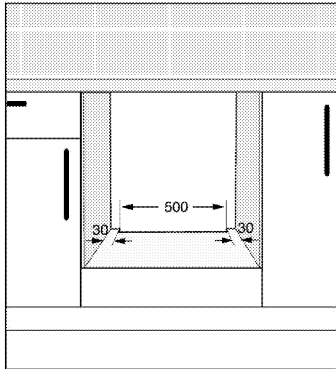
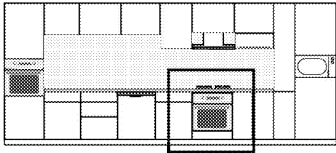
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirrät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat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



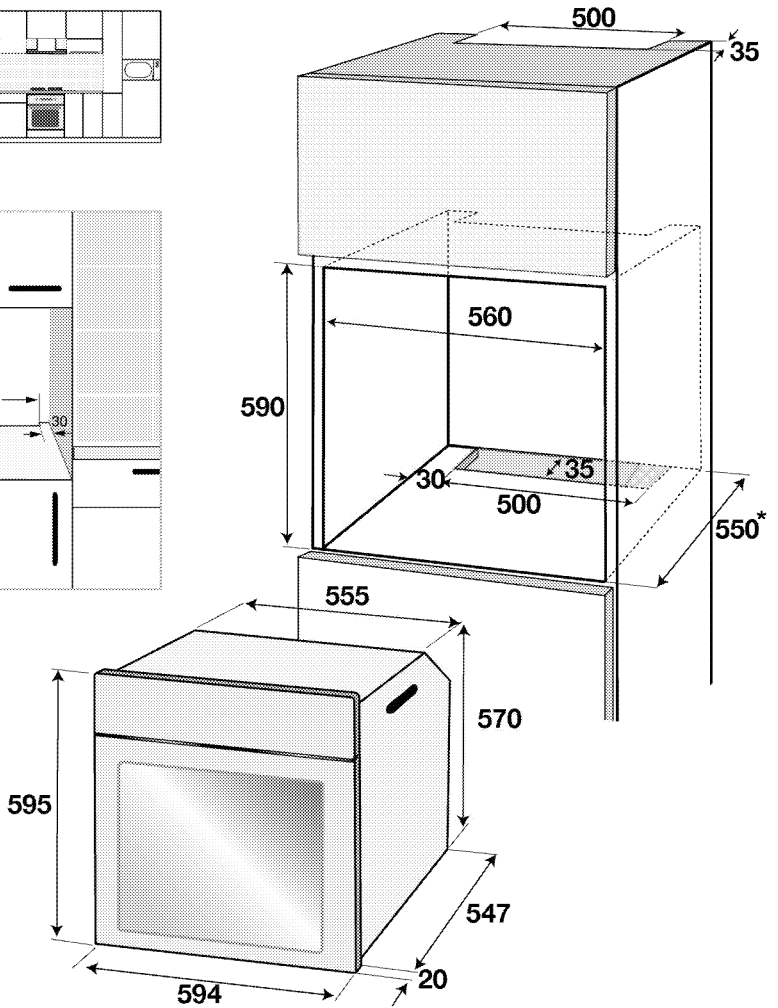
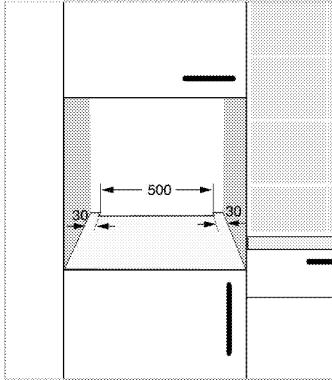
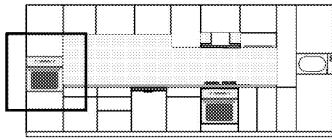
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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



* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties".

Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

**VAARA:**

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen 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 reititä sitä keittotason yläpuolelle).

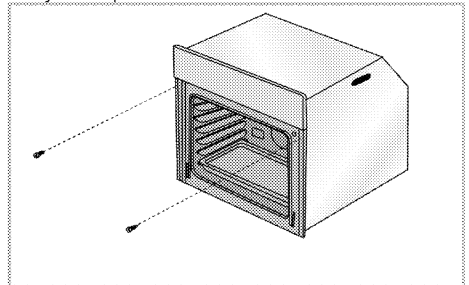


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

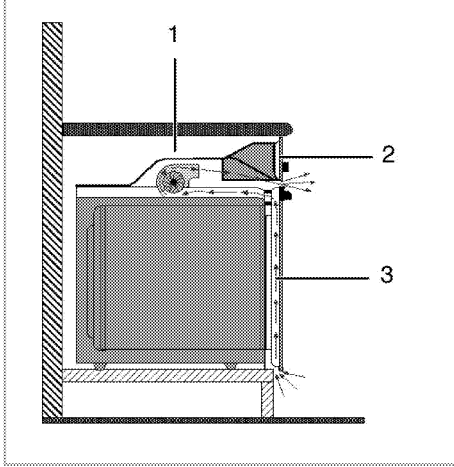
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Varmista uunin asentamisen loppuksi, 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 jäädytystuuletin (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



- 1 Jäähdytystuuletin
2 Ohjauspaneeli
3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

i Jäähdytys pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.
Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäädytystuuletin 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 vahingoittamista uunin luukkuun, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkuun tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.

i	Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.
i	Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun

mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

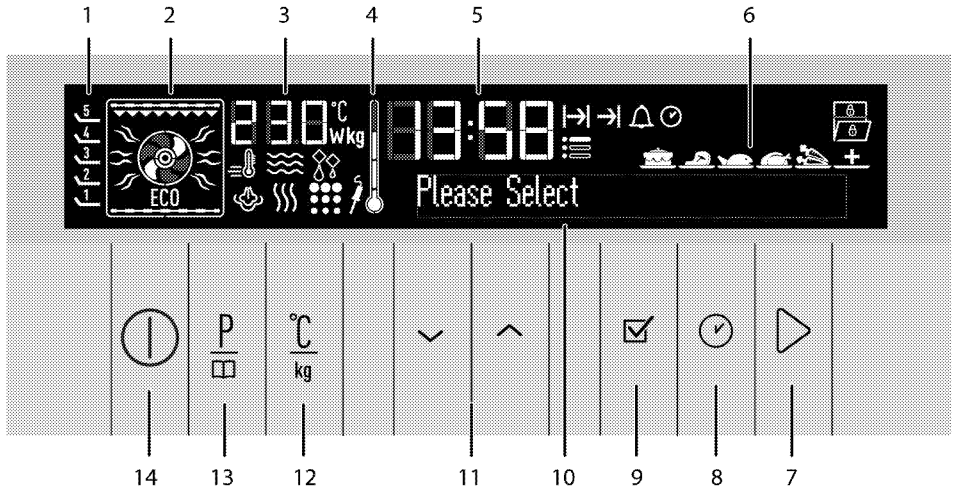
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Päivän aika



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






- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintänäyttö
- 7 Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike

- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetuskäynnäppäin
- 13 Ohjelman valintänäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin









Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.


1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, viesti: "Language: English" [Kieli: Englanti] tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa - tai -näppäintä valitaksesi halutun kielen.
4. Vahvista asetus koskettamalla .
» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi.

Aseta aika




1. Kun olet valinnut kielen, Tekstinäyttöön tulee näkyviin "Time setting" [Aika-asetus] ja -symboli vilkkuu. Aseta tunnit /-näppäimillä.
 2. Vahvista tunnit koskettamalla .
 3. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa /-näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista minuutit koskettamalla .
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



 Virtakatkon yhteydessä tai kun tuote kytketään irto verkkovirrasta ja takaisin verkkovirtaan, ajan asetusvalikko näytetään uudelleen. Asetettu aika säilyy kuitenkin alle 20 minuutin 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.
4. Valitse grillin korkein teho, katso .
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 40.*
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.

5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 40*



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
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.



VAARA:

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

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennysteho.

- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grillirutilä tai pellin kanssa käytettävä rutilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.

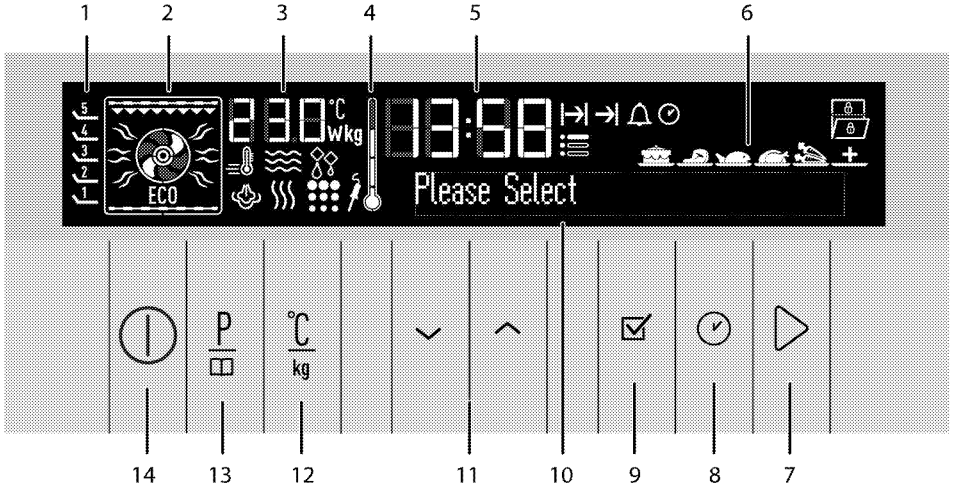


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Sähköuunin käyttäminen



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



- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintänäyttö
- 7 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintänäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

Näyttösymbolit:

-  Pikakuumennus (tehostin) -symboli
 -  Ruoanlaittoajan symboli
 -  Ruoanlaittoajan loppu -symboli
 -  Hälytyssymboli
 -  Nykyisen ajan symboli
 -  Asetukset-symboli
 -  Sulatussymboli
 -  Näppäinlukon symboli
 -  Luukku auki -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.

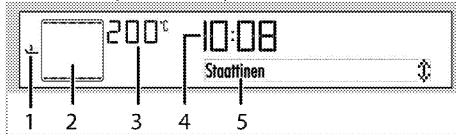
Vain ①- ja ②-näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa. Katso .

i Jos kosketat ①-näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina ①-näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.



Valitse lämpötila ja toimintotila

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



- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Tekstinäyttö

Tässä näytössä on suositeltu lämpötila lämpötila/paino-merkkivalon alapuolella, ja toimintonäytössä näkyvät aktiiviset vastukset ja suositeltu tason sijainti.

3. Paina ^- tai v-näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).

Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika], "Cook end time"

[Ruoanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.

4. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran $\frac{C}{kg}$ -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.



5. Kosketa ^/v-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
6. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla \triangleright -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.



i Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta ja -symboli tulevat näyttöön.

i Jos kosketat \triangleright -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina \triangleright -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

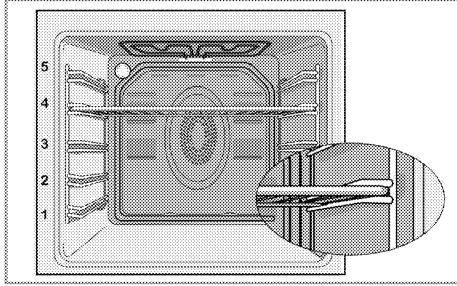
Kytke uuni pois päältä koskettamalla ①-näppäintä.

On tärkeää asettaa grilliritilä rutilätelineeseen oikein. Grilliritilä on

asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseiniä. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

Toimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat.

i Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

i Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Ruoanvalmistusaika] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Warm Keeping" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temperature Cooking" [Alhaisessa lämpötilassa kypsentäminen] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot

i Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat 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.

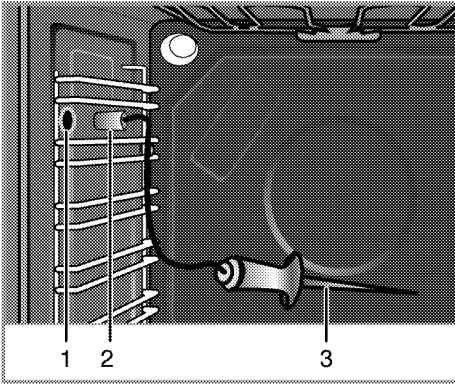
i Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

Toiminto	Suosittelun lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Staattinen	200	40-280
Staattinen + tuuletin	175	40-280
Tuuletinkuumennus	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Tuul.kuum. + pohja	210	40 - 280
Täysgrilli + tuul.	200	40-280
Täysgrilli	280	40-280
Matala grilli	280	40-280
Tuuletin virransäästötilassa	180	160-220
Alakuumennus	180	40-220
Pitäminen lämpimänä	60	40-100
Kyps. matala lämpö	80	50-150
Sulatus	-	-

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Lihan paistoanturin käyttö

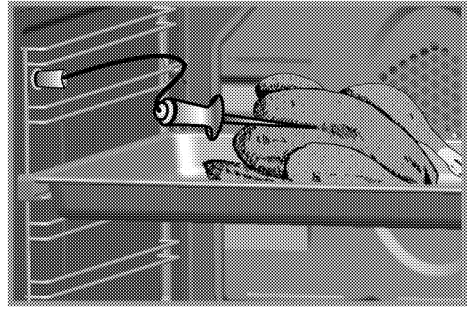
1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämmölle, aseta paistoanturi liitinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liitinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää


- i** Uuni tulee asettaa tietylle toiminnolle lämmölle, jotta lihan paistoanturi toimii.
- i** Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.
- i** Jos kytket liha-anturin uunin toimiessa tilassa, jossa ei ole liha-anturitoimintoa, näkyviin tulee viesti "Remove meat probe" [Poista liha-anturi]. Teksti ei häviä ennen kuin irrotat liha-anturin.
- i** Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa liha-anturin automaattisesti, kun kiinnität sen ja **75** näkyy lämpötilan osoitinnäytössä. Liha-anturi tunnistaa automaattisesti milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetuslämpötilan ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

- i** Jos **75** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Liha-anturin suosituslämpötila on 75 °C. Aseta haluttu lämpötila välillä 40 °C – 99 °C  -näppäimillä.
- Jos irrotat liha-anturin ennen kuin paistaminen on suoritettu, uuni jatkaa aiemmin asetetulla suositustoiminnolla ja -lämmöllä.
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

- i** Jos käytät paistoanturia työntämättä anturin päätä lihaan, anturin pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja sammuttaa uunin, kun asetuslämpötila on saavutettu. Jos paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen ylittävälle kuumuudelle, sen anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.

i Kun käytät paistomittaria, ruoan johon paistomittari on kiinnitetty todellinen lämpötila sekä valitsemasi lämpötila näytetään ruudulla vuorotellen 3 sekunnin välein. Tämän vaihtelun aikana, paistomittarin symboli näytetään ruudulla yhdessä ruoan johon paistomittari on kiinnitetty lämpötilan kanssa. Paistomittarin symbolia ei näytetä ruudulla valitsemasi lämpötilan näkyessä ruudulla.

Ruoanlaittotaso	Lihan sisälämpötila (°C)
Hyvin raaka	55-59
Raaka	60-62
Medium - raaka	63-70
Medium	71-76
Hyvin kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82

* Elintarviketurvallisuuden vuoksi suositellaan, että lihan (punaisen ja valkoisen lihan) sisälämpötila (kylmin kohta) saavuttaa minimilämpötilan 72 °C.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

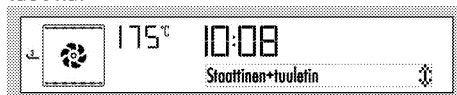
Staattinen

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



Staattinen+tuuletin

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



Tuuletinkuumennus

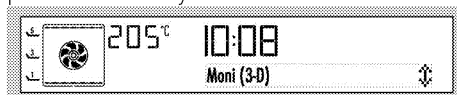
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumentusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



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

(3-D) moniruoanlaitto

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



Tuul.kuum. + pohja

Alalämpö ja tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.



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.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

Full Grill (Täysi grilli)

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



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

Matala grilli

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



- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

Eco Fan -kuumennus

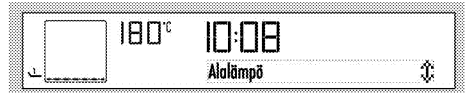
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuulettinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Eco Fan -kuumennus" -taulukossa.



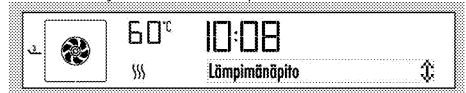
Alakuumennus

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



Pitäminen lämpimänä

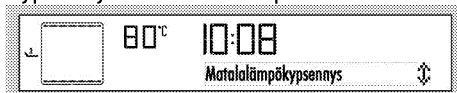
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



Kypsennys alhaisella lämpötilalla

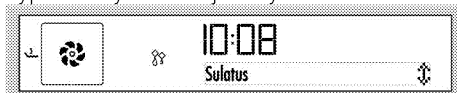
Ruoka kuumennetaan samanaikaisesti ylä- ja alapuolelta. Tämä toiminto sopii etenkin pintapaistetun, avoimeen astiaan asetetun lihan (vasikan-, lampaan- ja siipikarjanlihan) hitaaseen kypsennykseen matalassa lämpötilassa. Käyttämällä tätä toimintoa varmistat, että lihan sisus pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Käytä vain hygieenisesti käsiteltyä lihaa. Paista kaikki lihan ulkopinnat pannulla tai grillissä. Kun käytät "kypsennys alhaisella lämpötilalla" -toimintoa, voit kypsentää esipaistettua lihaa uunissa pitkään. Aseta uuniin vain yksi uunipelti kerrallaan.

Kypsennys alhaisella lämpötilalla



Sulatus

Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyin ruoan jäädyttämiseen.



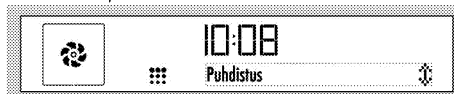
Pyrolyysi - virransäästötila

Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. sivu 43.



Pyrolyysi

Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. sivu 43.



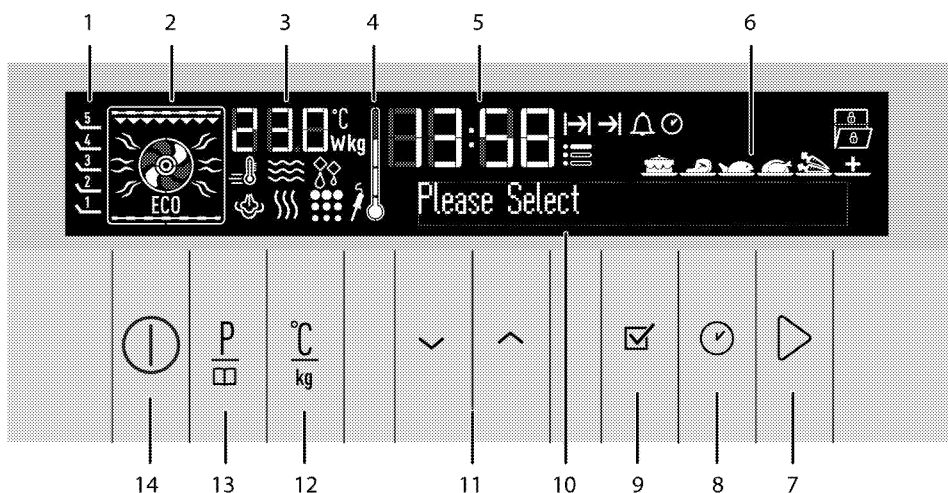
Helppo höyrypuhdistus

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

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



Uunin ohjausyksikön käyttäminen




- 1 Tasojen asennot
2 Toimintovalitsin



- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
4 Uunin sisälämpötilan symboli




- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintänäyttö
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintänäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

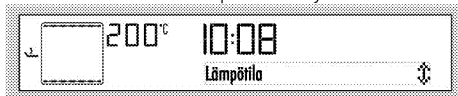
Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön




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







1. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.

i Jos kosketat  -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina  -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.


2. Paina  - tai  -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran  -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.





4. Kosketa  /  -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila  -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.

5. Paina kypsennysajan osalta kerran  -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika].  -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Kosketa  /  -näppäimiä 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 "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

i Jos kosketat  -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. 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 lämpötilasymbolin (4) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

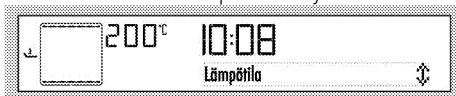
9. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite... Press  to continue" [Hyvää ruokahalua... Jatka painamalla painiketta x] tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu.

10. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa, jos kosketat -näppäintä. Äänimerkki sammuu.
11. Uuni kytketään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jollet kosketa -näppäintä.

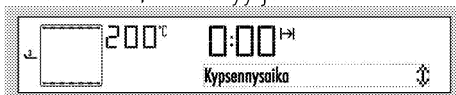
Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisajan.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.



4. Kosketa --näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Paina kypsennysajan osalta kerran -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Kosketa --näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, näkyy jatkuvasti.



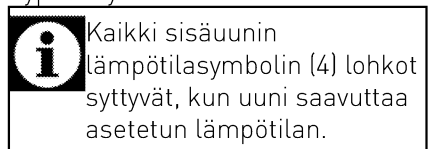
7. Aseta kypsennysajan loppu koskettamalla -näppäintä lyhyin välein, kunnes "Cook end time" [Kypsennyksen päättymisaika] tulee näkyviin tekstinäyttöön ja vilkkuu samanaikaisesti.



8. Kosketa --näppäimiä 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. "Waiting" [Odotetaan] tulee näyttöön.


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


11. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa, viesti "Cooking" [Kypsennys] tulee näkyviin näyttöön ja uuni kuumennetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.





12. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite... Press to

continue" [Hyvää ruokahalua... Jatka painamalla painiketta x] tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu.


13. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa, jos kosketat  -näppäintä. Äänimerkki sammuu.

14. Uuni kytketään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jolleit kosketa  -näppäintä.


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

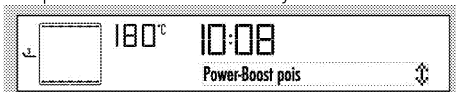
Tehostimen asettaminen (nopea lämmitys)



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

 Tehostinta ei voi valita Sulatus-, Hidas kypsennys -, Lämpimänä pito - ja Kypsennys alhaisessa lämpötilassa - kypsennystoimintoja käytettäessä. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.


Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:


1. Kosketa  -näppäintä kahdesti. Viesti "Booster passive" [Tehostin passiivinen] tulee näyttöön.






2. Kosketa  -näppäintä kerran. Viesti "Booster active" [Tehostin aktiivinen] ja  -symboli tulee näyttöön. Vahvista asetus koskettamalla .

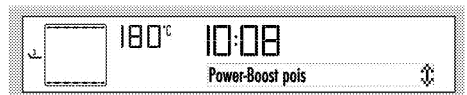


3. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla  -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

»  -symboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.



4. Voit peruuttaa Tehostintoiminnon painamalla  -näppäintä (20) lyhyin välein, kunnes "Booster active" [Tehostin aktiivinen] tulee näkyviin näyttöön.

5. Kosketa  -näppäintä kerran. Varoitus "Booster passive" [Tehostin passiivinen] ja  -symboli tulevat näyttöön. Vahvista asetus koskettamalla .








Näppäimistölukon käyttö



Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

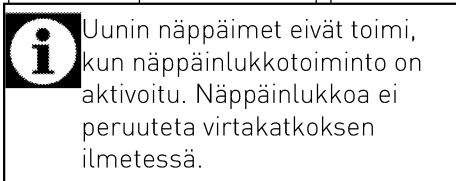
 Näppäinlukktoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä painamalla  -näppäintä, vaikka näppäinlukko olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

Näppäinlukon aktivoiminen



1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Keylock passive" [Näppäinlukko passiivinen] -teksti tulee näkyviin näyttöön.  -symboli vilkkuu näytössä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla kerran  -näppäintä. Kun olet asettanut näppäinlukon, viesti "Key lock active" [Näppäinlukko aktiivinen] tulee näyttöön. Sen jälkeen näkyviin tulee  -symboli.
3. Vahvista asetus koskettamalla .

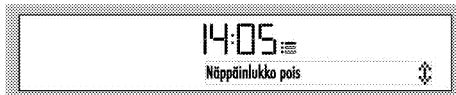


» Kun olet asettanut näppäinlukon, "Keylock active" [Näppäinlukko aktiivinen] -varoitusta ja  tulevat näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi  -näppäimiä).



Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

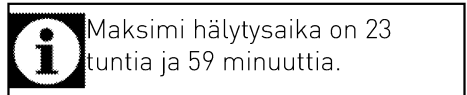
1. Aseta näppäinlukko pois käytöstä koskettamalla kahdesti  -näppäintä. "Key lock passive" [Näppäinlukko passiivinen] -viesti tulee näyttöön.
2. Vahvista asetus koskettamalla .



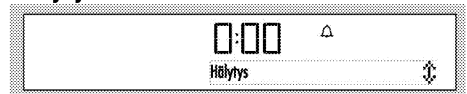
» Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön  -symboli katoaa.








Kellon käyttäminen hälytyksenä

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








Hälytyksen asettaminen:



1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes  -symboli tulee näkyviin näyttöön.
2. Kosketa  /  -näppäimiä, aseta haluttu aika ja 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 useita kertoja lyhyin välein, kunnes  -symboli tulee näkyviin näyttöön.
 2. Kosketa  -näppäintä kunnes "00:00" näkyy näytössä ja vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä.
- » Hälytys on peruttu ja  -symboli katoaa näkyvistä.

Ruoanlaittoaikataulukko

















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

Leivonta ja paattaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilasento	Lämpötila (°C)	Paista-aika (noin min)
Kakku tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 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 leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 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*		1 - 3	200	35 ... 45

	3 peltiä	3-Uunipelti* 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanteipä	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
<p>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.</p>						

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-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 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 leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	170	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 4	170	50 ... 60

Esitänmytystä suosittelään kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoantaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.

Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (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 paistoaikaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivontavihjeitä

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

leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



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

Ohjeita kasvisien paistamiseen

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

Valmisruoka-toiminnot



Uunin tulee olla tarpeeksi jäähtynyt jotta voisit käyttää esivalmistettuja ateriatuotteita tuotteessasi. Muussa tapauksessa kypsennys päättyy automaattisesti turvallisuussyistä.

Valmisruoka-toimintojen valitseminen

Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat

ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin.




Tässä valikossa lämpötila, rutilän asento, paino ja paistotoiminnot asetetaan automaattisesti.



Voit muuttaa painoa ja kypsennysaikaa valmistettavan ruoan ja makusi mukaan.

Valmisruokatoimintojen valitseminen:









1. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.


Aloitustoimintonäyttö avautuu, kun uuni kytketään päälle.

 Jos kosketat  -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina  -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle/pois.


2. Kosketa  -näppäintä valitaksesi Valmisruokatoimintojen näytön. Tässä vaiheessa näkyviin näytölle tulee viesti "Cakes&bread&tarts" [Kakut/Leivät/Piiraat] ja  -symboli.






3. Valitse haluttu valmisruokatoiminnon päävalikko (Cakes&bread&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ) [Kakut/Leivät/Piiraat, Liha siipikarja, Liha, Kala, Erikoisruokalajit] koskettamalla  -näppäimiä.
4. Vahvista valitsemasi pääruokatoiminnon valikko koskettamalla  -näppäintä.
5. Valitse haluttu laji (Cookies, Cake, Small cake [Pikkuleivät, Kaku,


Pieni kaku] jne.) painamalla  -näppäimiä.





6. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
7. Aloita kypsennys koskettamalla  -näppäintä. "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.



 Jos kosketat  -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina  -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

8. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite..." [Hyvä ruokahalua...] tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.

 Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

 Ruokavalikossa navigoidessa näyttöön tuleva "Back" [Takaisin] -painike mahdollistaa palaamisen takaisin ylävalikkoon. Kosketa  -näppäintä valitaksesi toimintojen aloitusnäytön.

Ennen kuin aloitat kypsennyksen valmisruokavalikosta, voit asettaa painon valitsemasi ruokalajityypin mukaan. Tehdäksesi tämän:

1. Kosketa  -näppäintä valittuasi haluamasi aterian. "Weight" [Paino] tulee näkyviin ja  -symboli vilkkuu näytöllä.



2. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi asettaaksesi painon ja vahvista koskettamalla -näppäintä.

i Uuni muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa automaattisesti painomuutoksen perusteella.

i Voit muuttaa painon vain aterioille, joihin on merkitty paino.

3. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä.

Valmisruokavalikko:

Saattaa vaihdella mallin mukaan

Kakut/leivät/piiraaat	Liha	Kala	Liha, siipikarja	Erikoisruokalajit	Erikois
Pikkuleivät	Lihamureke (tammas)	Katafilee	Broileripatonki	Pataruoka	Käyminen
Kakut paperivuoassa	Dalyanin lihapullat	Uunianjovis	Broileri, filee	Kinkkupiiraat	Kotitekoisen jogurtti
Juustokakku	Paahtopaini	Kolja (marliinit)		Makaronilaatikko	Kuivattu omena
Brownie		Lohi, file		Lasagne	Paistettu kastanja
Sokerikakku				Moussaka	
Omenapiiras					
Omenapiiras					
Kanelirullat					

Asetusvalikko

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Kirkkaus" teksti tulee näkyviin näyttöön. symboli vilkkuu näytössä.



2. Kirkkaustasoja on viisi: 1, 2, 3, 4 ja 5. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun tason.

3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.


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

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.


Äänenvoimakkuuden asettaminen

Äänenvoimakkuuden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Kosketa näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Äänenvoimakkuus" teksti



tulee näkyviin näyttöön.  symboli vilkkuu näytössä.





2. Äänenvoimakkuuden tasoja on kaksi: 1 ja 2. Kosketa  näppäimiä valitaksesi halutun tason.
 3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Kielen asettaminen

Kieli voidaan asettaa vain, kun uuni on pois päältä.




1. Kosketa  näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes "Kieli" teksti tulee näkyviin näyttöön.  symboli vilkkuu näytössä.





2. Kosketa  tai  näppäintä valitaksesi halutun kielen.
 3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Nykyisen ajan asettaminen

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

1. Kosketa  näppäintä lyhyin välein, kunnes "Päiväaika" symboli tulee näkyviin näyttöön. Tuntikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa  näppäimiä asettaaksesi tunnit.



2. Kosketa vahvistaaksesi tunnit.
3. Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa 

näppäimiä asettaaksesi minuutit.

Kosketa vahvistaaksesi minuutit.

» 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. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.
2. Kosketa  -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.

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

3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran  -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.
4. Kosketa  -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Aseta lämpötila -näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Jos lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla  -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näytöön.

Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä koskettamalla  -näppäintä.



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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelu lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankylykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankylykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahtoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

riippuen paksuudesta

* Esilämmitä 5 minuutin ajan.

** Jos tuotteen grillilämpötilaa ei voi säätää, grilli toimii enimmäislämpötilassa temperature.

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

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Paahtoleipä	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min
Lihapullat (naudanliha) - 12 palat	Uuniritilä	4	250/max	25...35 min

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

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



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



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

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



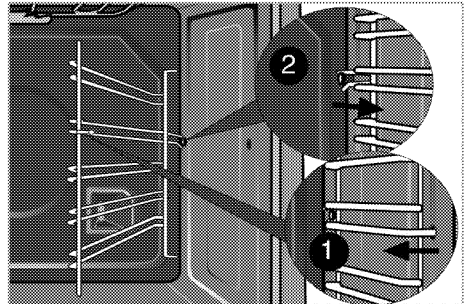
Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

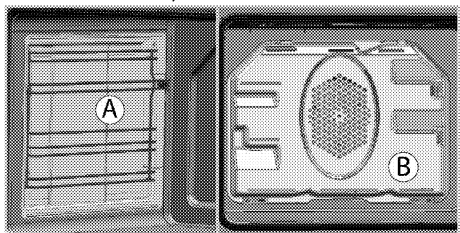
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

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

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseksensä imemällä rasvan ja muuntamalla sen poltettavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).

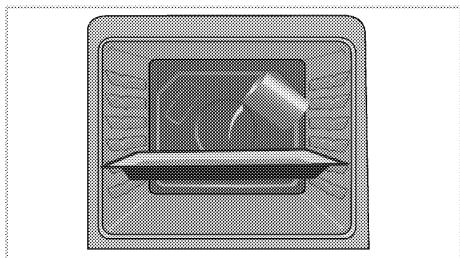


Helppo höyrypuhdistus

(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.



3. Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistuksen kesto ilmestyy ruutuun eikä sitä voida muuttaa. Voit

asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.

4. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.



Helppo höyrypuhdistus -tilaa käytettäessä uuninpellille uunissa olevien lievien ruoka-/likajäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrystyy ja kertyy uunin seiiniin 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.

1. 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.

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

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

3. "Pyrolyysi" **eco** Valitse pyrolyyttinen toiminto (itsepuhdistus).


eco Jos uuni ei ole erityisen likainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa.

Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa **eco**

tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli **eco** on lopussa.

Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön. Kestoaikaa ei voi säätää. Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

4. 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.

5. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

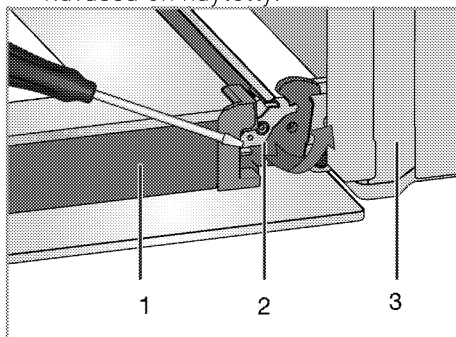
Uuninluukun puhdistaminen

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

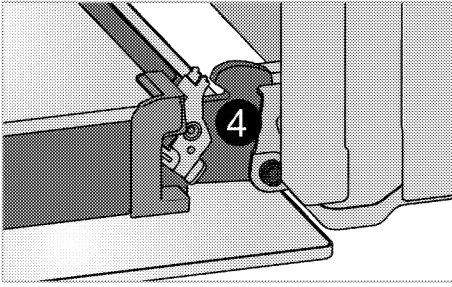
i Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

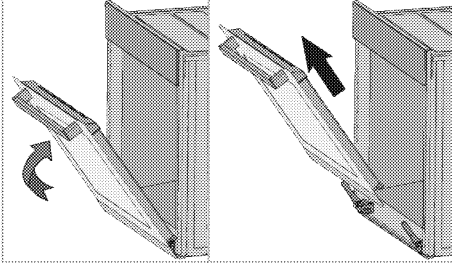
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



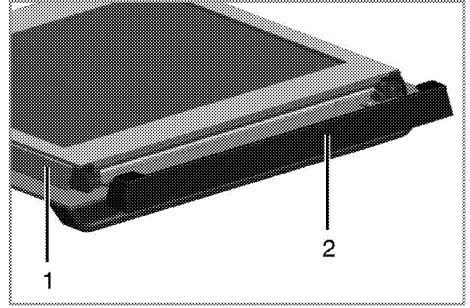
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

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

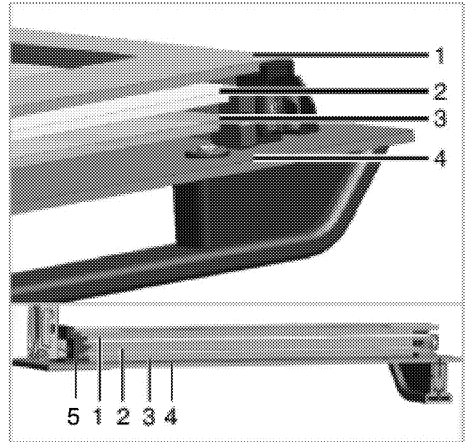
Luukun sisälasin irrottaminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

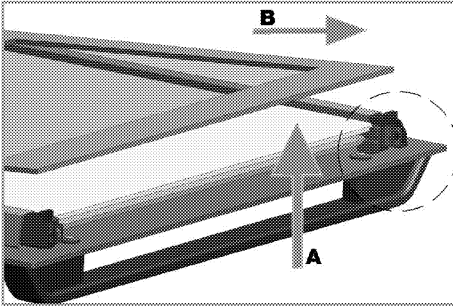
1. Avaa uuninluukku.



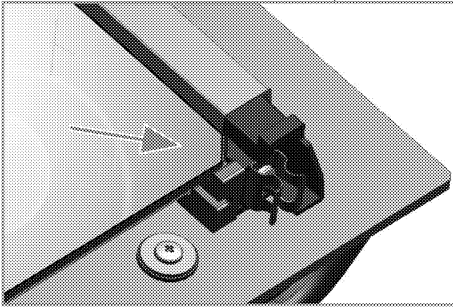
- 1 Kehikko
 - 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



- 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. Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys on tärkeä. Alumiinikehysin lasipaneeli tulee asentaa järjestyksessä toisena. 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".

i 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!



Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka keuhkeudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 13*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



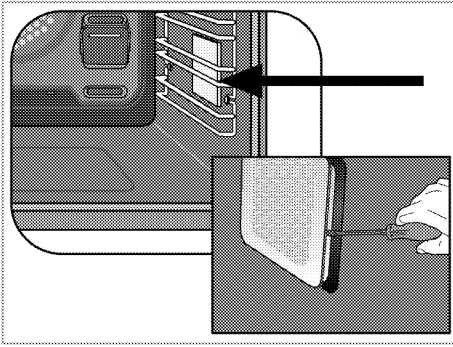
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



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

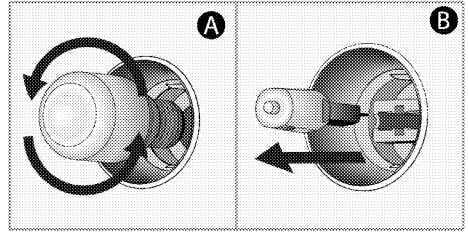
Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritalän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 42*.



3. Irrota lasisuojaus 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 lasisuojaus 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.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

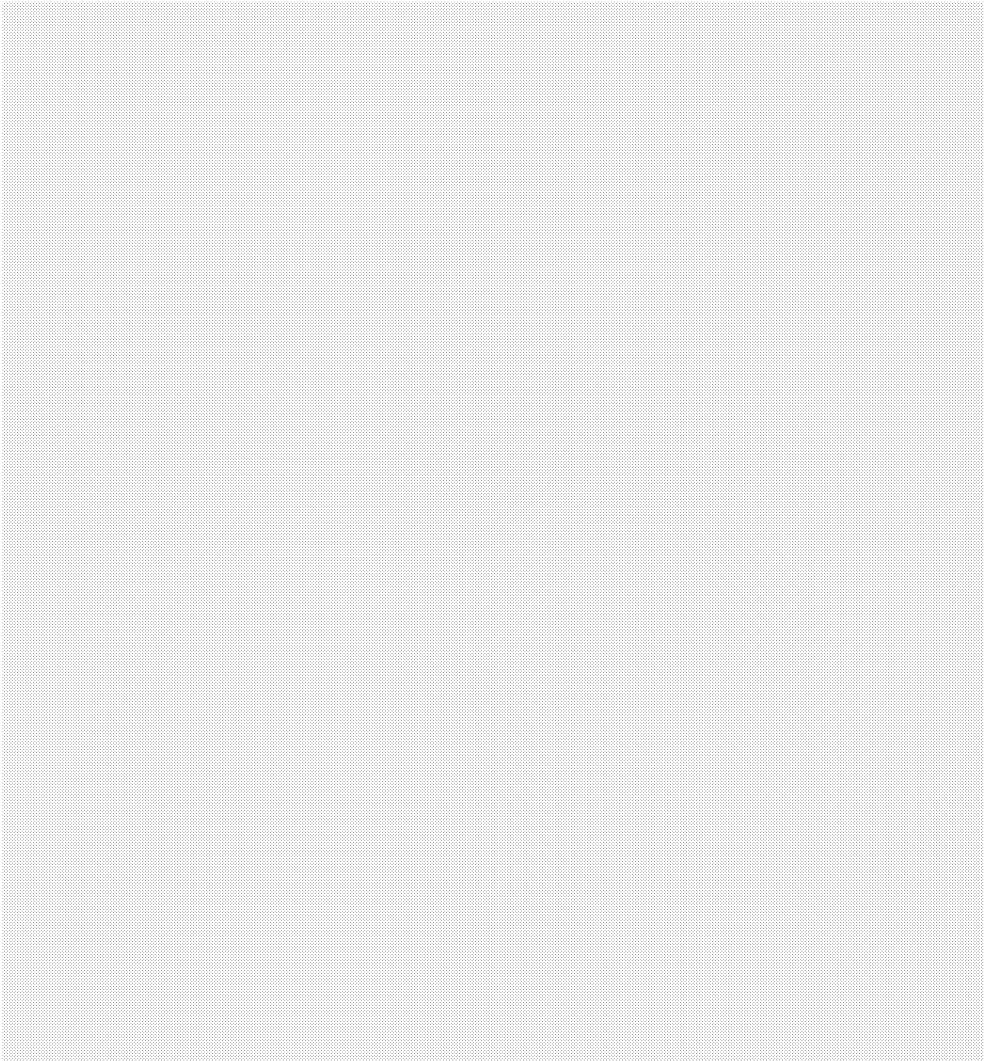
.....

.....

.....

.....

.....



Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com