



# BI-OVN

## BRUGSVEJLEDNING

GEBM 46001 BP

DA

FI

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

285.4449.58/R.AC/22.07.2016/4-3

FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**



## Læs denne brugervejledning først!

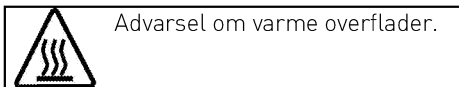
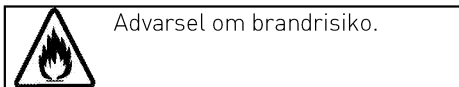
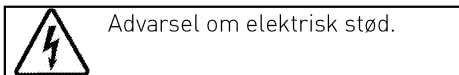
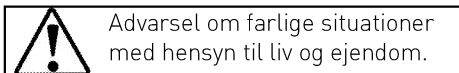
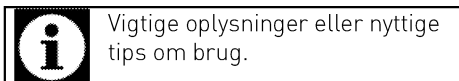
Kære kunde!

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

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

### Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

# INDHOLD

## **1** Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler **4**

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

## **2** Generelle informationer **9**

Oversigt.....	9
Tekniske specifikationer.....	10
Pakkens indhold.....	10

## **3** Installation **12**

Inden installering .....	12
Installation og tilslutning .....	14
Transport .....	16

## **4** Forberedelser **17**

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

## **5** Betjening af ovnen **20**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	20
Brug af den elektriske ovn.....	21
Betjeningsmodus.....	26
Således anvendes ovnens kontrolenhed.....	28
Anvendelse af tastelås .....	31
Anvendelse af uret som alarm .....	32
Tabel over koge-/stegetider	33
Færdigretter funktioner .....	35
Indstillingsmenu.....	37
Betjening af grillen .....	38
Tabel for madtilberedningstider for grillning.....	38

## **6** Vedligeholdelse og pleje **39**

Generelle informationer.....	39
Rengøring af kontrolpanel .....	39
Rengøring af ovnen.....	39
Således tages ovnlågen af. ....	41
Afmontering af lågens inderste glas .....	42
Udskiftning af ovnpære .....	43

## **7** Fejlafhjælpning **44**

# 1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

## Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres

af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

## Elektrisk sikkerhed

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

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

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

bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.

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

### **Produktsikkerhed**

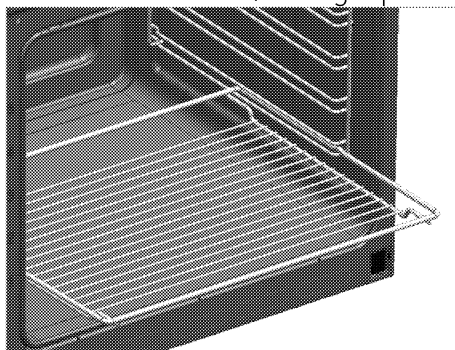
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller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

selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

- Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med

maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovnen. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.

- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

### **Brug af ovnen**

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



- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

### **Sikkerhed for børn**

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

### **Bortskaffelse af gammelt apparat**

### **Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:**



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

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

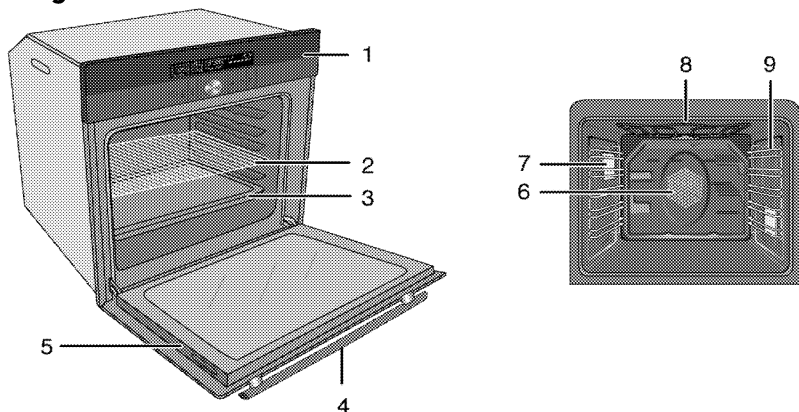
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

### **Bortskaffelse af transportemballage**

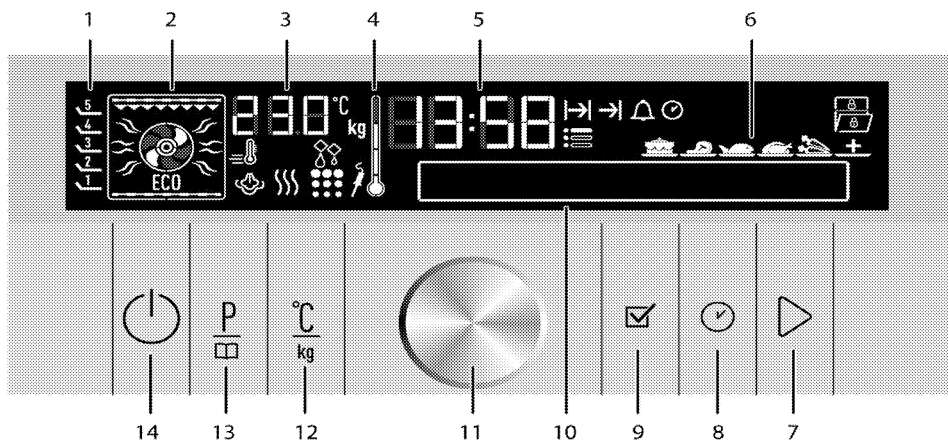
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

## 2 Generelle informationer

### Øversigt



- |   |                 |   |                                |
|---|-----------------|---|--------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsemotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhynde       | 7 | Lampe                          |
| 3 | Bradepande      | 8 | Overvarmeelement               |
| 4 | Håndtag         | 9 | Hyldepositioner                |
| 5 | Frontlåde       |   |                                |




- |   |                                       |    |   |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Hyldepositioner                       | 8  | Knap for tid og indstillinger                   |
| 2 | Funktionsdisplay                      | 9  | OK-tasten                                       |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt   | 10 | Tekst display                                   |
| 4 | Symbol for ovns indvendige temperatur | 11 | Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid |
| 5 | Tidsindikator                         | 12 | Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster    |
| 6 | Display til færdigretvalg             | 13 | Programvælgerknap                               |
| 7 | Knap for start/stop madlavning        | 14 | TÆND/SLUK knap                                  |

## Tekniske specifikationer


Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	3,1kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	<b>Multifunktionsovn</b>
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

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

\*\* Se. *Installation, side 12.*

	Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.
	Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.
	Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

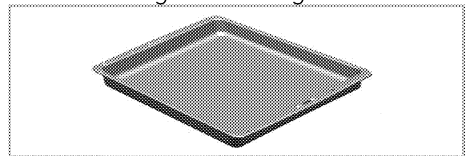
## Pakkens indhold

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

### 1. Brugsvejledning

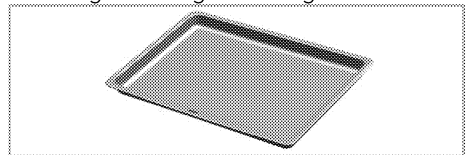
### 2. Bradepande

Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



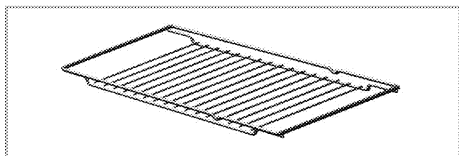
### 3. Flad bradepande

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



#### 4. Trådhyld

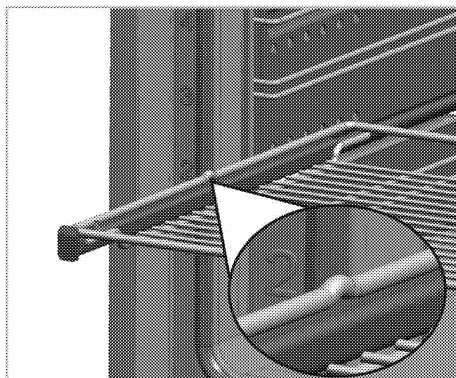
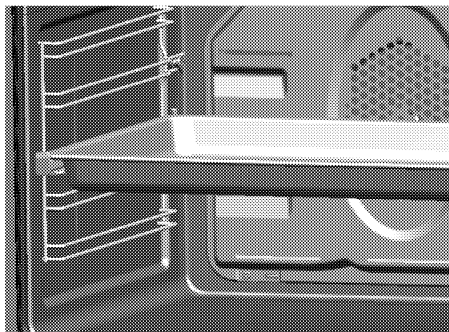
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



#### 5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

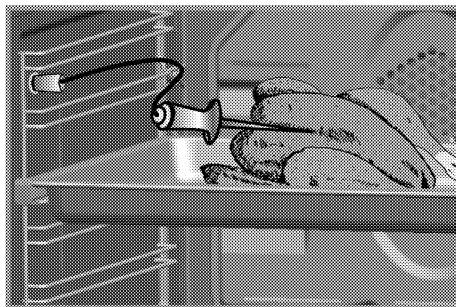
Rillerne giver mulighed til nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.

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



#### 6. Stegetermometer

Ved tilberedning af kødretter stikkes termometers tynde og lange ende ind i kødet, mens den anden ende fastgøres til rillen på sidevæggen af kabinettet for at tilberede retten fint.



# 3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



## FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



## FARE:

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

- Overflader, syntetiske laminaer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser.

Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



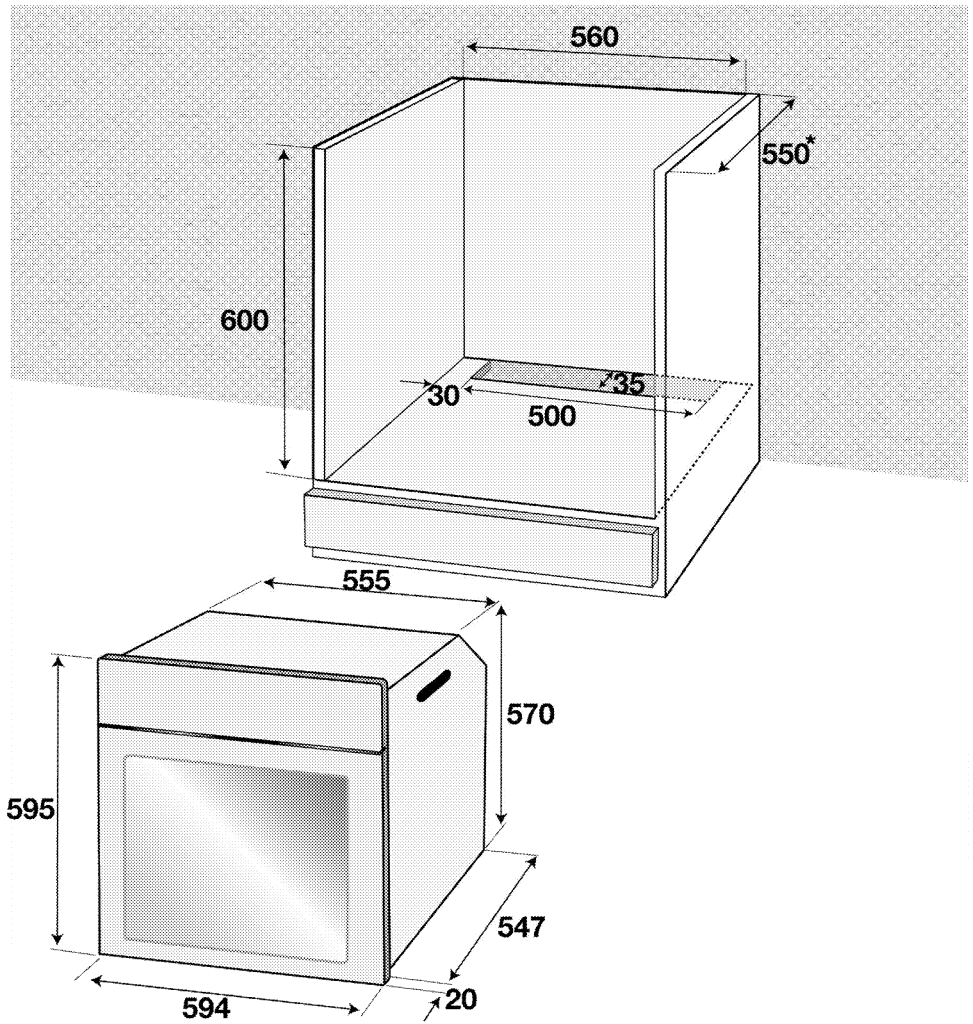
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



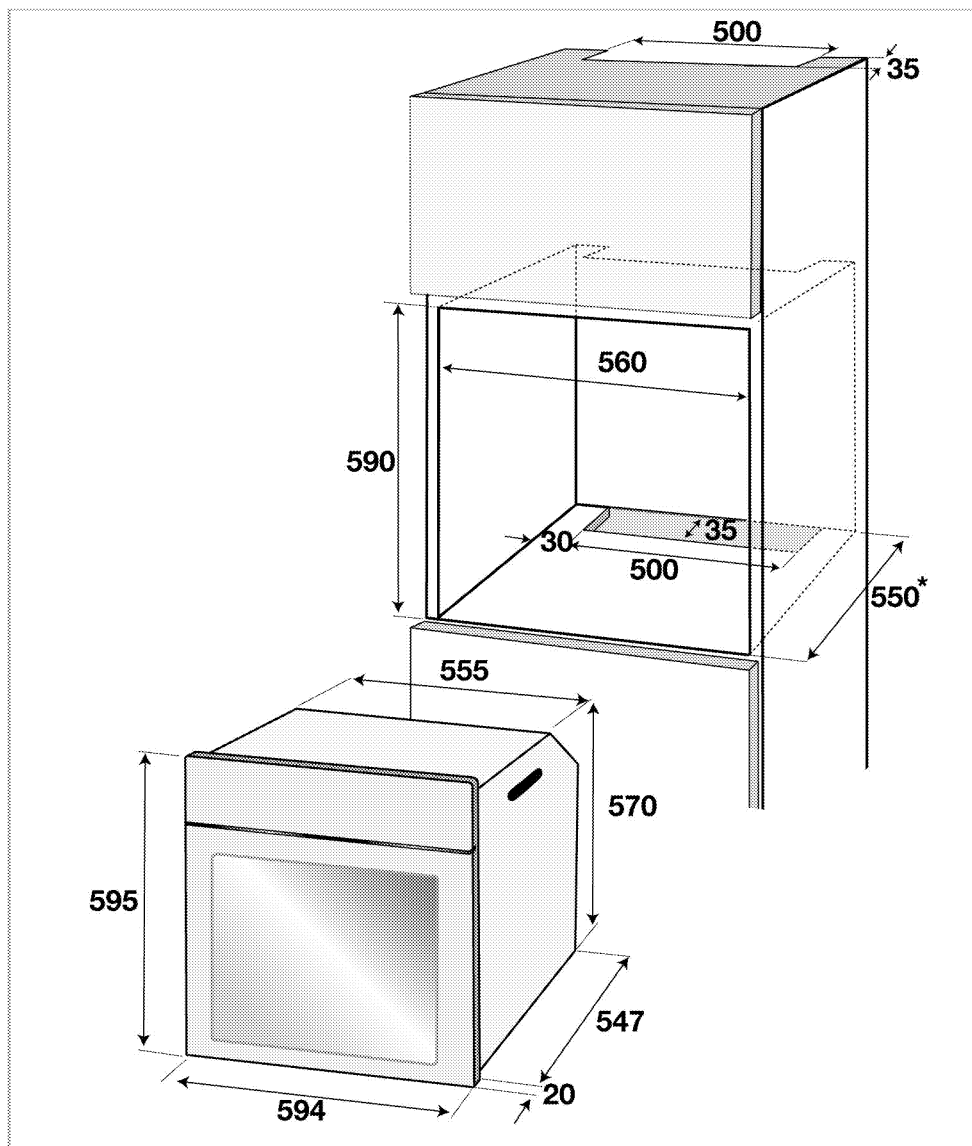
Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.

## Inden installering

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



\* min.



\* min.

### Installation og tilslutning

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

### Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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

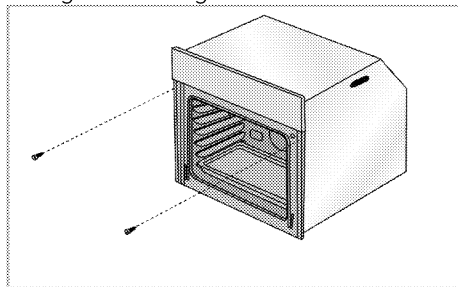


Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

**Installation af produktet**

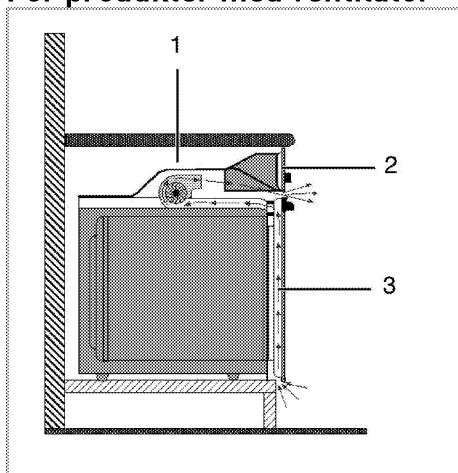
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.



## For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



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

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

## Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

## Transport

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



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



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

## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

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

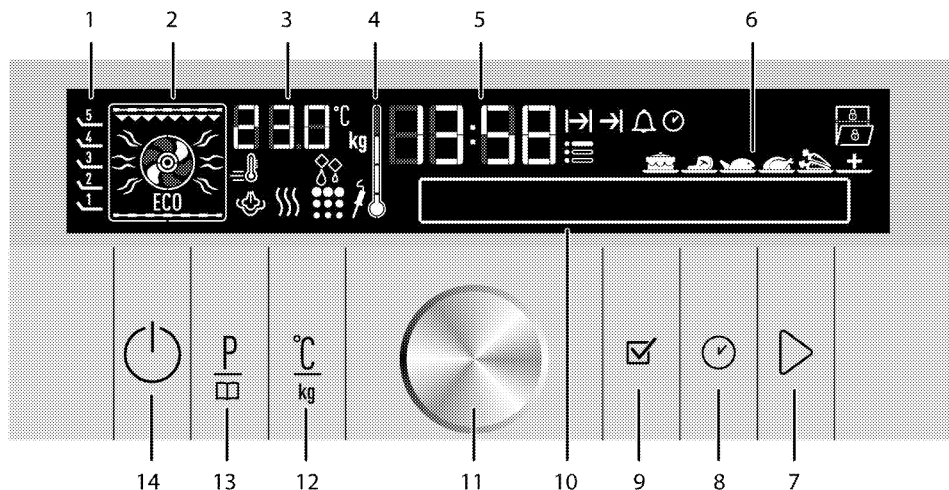
- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

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

### Første anvendelse

#### Klokkeslæt

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



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Hyldepositioner                         | 6  | Display til færdigretvalg                       |
| 2 | Funktionsdisplay                        | 7  | Knap for start/stop madlavning                  |
| 3 | Indikatorområde for temperatur/vægt     | 8  | Knap for tid og indstillinger                   |
| 4 | Symbol for ovnens indvendige temperatur | 9  | OK-tasten                                       |
| 5 | Tidsindikator                           | 10 | Tekst display                                   |
|   |   | 11 | Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid |

- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

### Indstilling af sprog



Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. Når du tænder for ovnen for første gang, vises "Sprog: English" på tekstdisplayet
3. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede sprog.
4. Berør  for at bekræfte indstillingen.

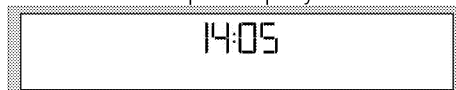
» Det vender tilbage til standby display.

### Indstil timen



1. Efter at have valgt sprog, fremkommer "Tidsindstilling" på tekstdisplayet og  symbolet blinker. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille timer.
2. Berør  for at bekræfte timen.
3. Minutter-feltet og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille minutter, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.

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



**i** I tilfælde af strømudfald eller når produktet frakobles strømmen og tilkobles igen, vises tidsindstilling menuen igen. Det indstillede klokkestæt bevares dog kun ved strømafbrydelser, der varer mindre end 20 minutter. I det tilfælde kan du fortsætte ved at bekræfte timen.

### Første rengøring af produktet

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

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

### Første opvarmning

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



## ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovns indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

## Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
1. Vælg den højeste grilltemperatur.  
*Se Brug af den elektriske ovn, side 21.*
2. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
3. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 21*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur.  
*Se Betjening af grillen, side 38.*
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 38*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift.

Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

# 5 Betjening af ovnen

## Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



### ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



### FARE:

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

## Tips til bagning

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

## Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil

det forbedre det færdige resultat.

- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

## Tips om grillning

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

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



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

## Tips for stegetermometer

- Retten tilberedes ved at stikke stegetermometeret i den tykkeste del af kødet. Lad ikke termometeret røre skålen, ben eller fedtvæv.
- Ved tilberedning af en hel kylling skal stegetermometeret stikkes mellem maven og vingen på grund af hulrummet i brystpartiet.
- Ved tilberedning af kød i lunser skal du vælge stykker på ca. lignende størrelser. Stik stegetermometeret i det tykkeste stykke.
- Hvis du mener, at kødet ikke er færdigstegt, skal du fortsætte

stegningen og stikke stegetermometeret et andet sted.

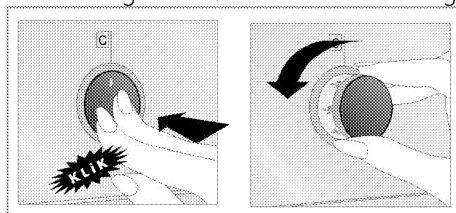
## Brug af den elektriske ovn



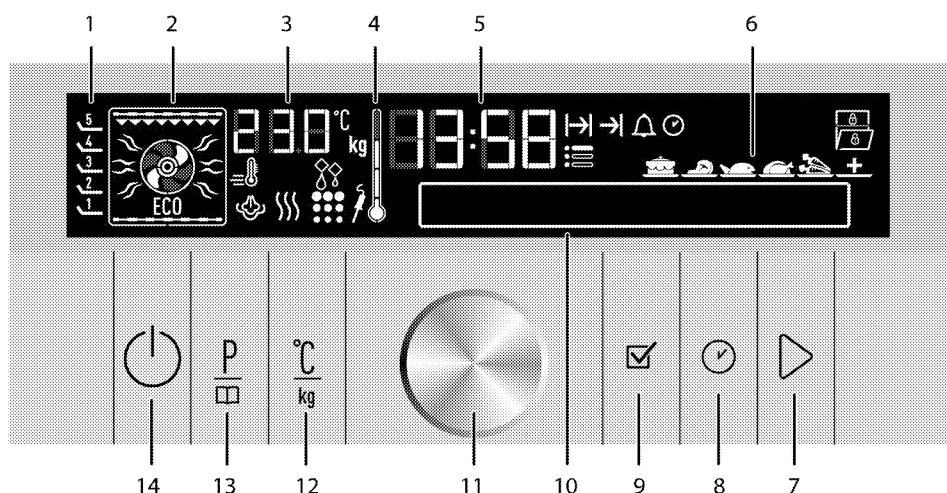
Inden du kan bruge ovnen, skal tiden stilles. Hvis timeren ikke er indstillet, vil ovnen ikke virke.

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

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



2. Når madlavningsprocessen er færdig, drejes knappen til slukket (øverste) position og trykkes indad.















1 Hyldepositioner

2 Funktionsdisplay



- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovns indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap




### Display symboler:

-  Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
-  Symbol for koge-/stegetid
-  Symbol for slut for madlavningstid
-  Alarmsymbol.
-  Symbol for aktuel tid
-  Symbol for indstillinger
-  Symbol for optøning
-  Symbol for tastelås
-  Symbol for åben låge
-  Symbol for kødsonde \*
-  Pyro-symbol \*
-  Damp-symbol \*

\* Varianter afhængigt af produktmodel.


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

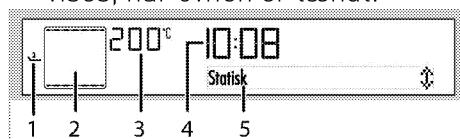
Kun  og  tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger. Se .

 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.



### Vælg temperatur og betjeningsmåde

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



- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Tidsindikator
- 5 Tekst display

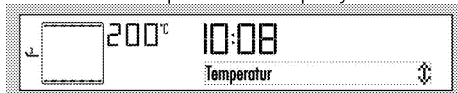
Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur og vægt, de aktive varmelegemer, og den

anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

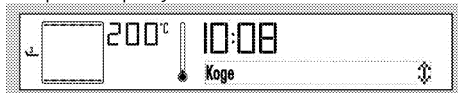
3. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede betjeningsmåde (funktion).


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

4. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  $^{\circ}\text{C}$  én gang for at åbne temperaturdisplayet.



5. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
6. Når madlavningfunktion og temperaturværdier er passende, berør  $\triangleright$  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises på displayet.



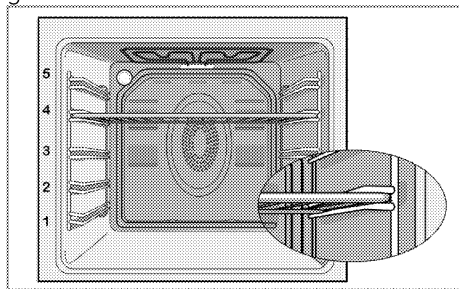
**i** Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, kommer advarsen "Låge åben" og  frem i displayet.

**i** Når du berører  $\triangleright$  tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  $\triangleright$  tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.

## Sådan slukkes den elektriske ovn

Berør  $\text{⓪}$  tasten for at slukke ovnen. Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrillen stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.



## Funktionstabel

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.

**i** Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.



**i** På grund af sikkerhedsmæssige årsager er den maksimale tid, der kan indstilles for "Madlavningstid", begrænset til 6 timer ved alle positioner undtagen "Holde Varm" og "Langtidsvarende madlavning" funktionerne.

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

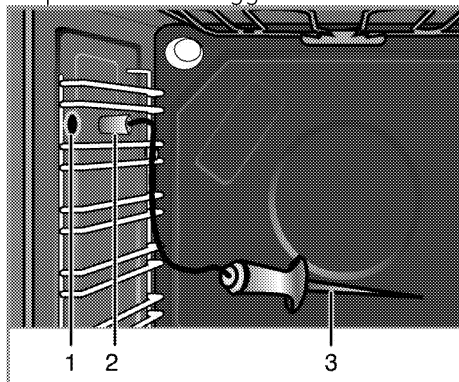
**i** Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

**i** Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

**i** Selvom ovnen er slukket, lyser ovnlampen når ovnlågen åbnes.

## Sådan bruges stegetermometer

1. Efter indstilling af ovnen til en bestemt funktion og temperatur skal du placere stegetermometerets forbindelsesstik (2) ind i rillet (1) på siden af væggen i kabinettet.



- 1 Rille til stegetermometer
- 2 Forbindelsesstik til stegetermometer
- 3 Ende på stegetermometerets føler

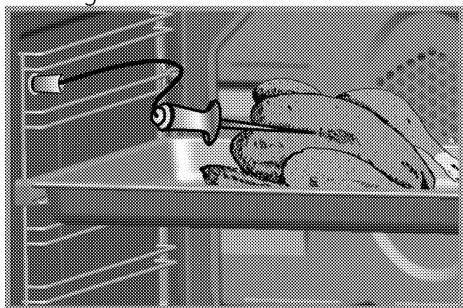
Funktion	Anbefalet temperatur [°C]	Temperatu mråde (°C)
Over/undervarme	200	40-280
Over/undervarme + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Ventilator opvarm.+undervarme	210	40 - 280
Fuld grill+ventilator	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko ventilator	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Holde varm	60	40-100
Lavtemp. madlavning	100	50-150
Optøning	-	-
Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.		

**i** For at kunne benytte stegetermometeret skal ovnen indstilles til en bestemt funktion og temperatur.

**i** Stegetermometer er aktivt under brugen af funktioner, hvor stegetermometerets symbol vises konstant på displayet.

**i** Hvis du tilslutter stegetermometeret, når ovnen arbejder i den funktionstilstand, som ikke kræver stegetermometer, vises "Fjern stegetermometer" på displayet. Denne tekst forsvinder først, når stegetermometeret er fjernet.

2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.



» Ovnen registrerer stegetermometeret automatisk når du tilslutter det, og **75** vises i indikatoren for temperatur. Stegetermometeret registrerer automatisk, om temperaturen inde i kødet er nået den indstillede temperatur, og ovnen slukkes.

**i** Hvis **75** ikke vises i indikatoren for temperatur, sørg for at tilslutningsstikket er blevet korrekt sat i rillen.

- Anbefalet temperatur for stegetermometer er 75 °C. Drej Menuvælgerknappen til at indstille den ønskede temperatur til mellem 40 og 99 °C.
- Hvis du fjerner stegetermometeret før

afslutningen af stegetid, vil ovnen fortsætte med at køre med den indstillede funktion og den anbefalede temperatur.

- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

**i** Hvis du bruger stegetermometeret uden at stikke følerens ende i kødet, vil føleren registrere temperaturen inde i ovnen og slukke ovnen, når den indstillede temperatur er opnået. Hvis stegetermometeret udsættes for temperaturer på 250 °C og derover, vil termometerets føler blive beskadiget for bestandigt.

**i** Når du laver mad og bruger et stegetermometer, vil kødets reelle temperatur og den temperatur, du har indstillet, blive vist skiftevis i displayet med 3 sekunders intervaller. Når dette sker, vil stegetermometerets symbol blive vist på displayet sammen med temperaturen på det som stegetermometeret er forbundet til. Når displayet viser den temperatur, du har indstillet, vil symbolet for stegetermometeret ikke blive vist.

Madlavningsniveau	Centrumtemperatur i kødet (°C)
Meget rødstegt	55-59
Rødstegt	60-62
Mellem rødstegt	63-70
Middel	71-76
Godt stegt	77-81
Meget godt stegt	≥82

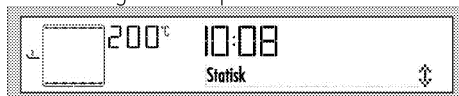
\* For fødevarerikkerheden anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i kød (rødt kød og hvidt kød) når mindst 72 °C.

## Betjeningsmodus

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

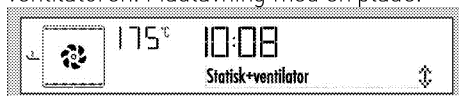
### Statisk

Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. Den er egnet til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med en plade.



### Statisk+ventilator


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



### Ventilator opv.

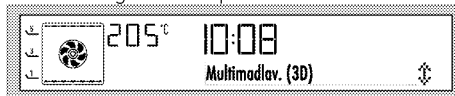
Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



 Når lågen er åbnet, vil blæsermotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

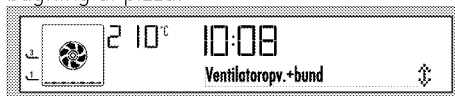
### Multi (3-D) madlavning

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



### Ventilatoropv.+bund

Undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) kører. Egnet til bagning af pizza.



### Fuld grill + ventilator

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



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

### Fuld grill

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



## Fuld grill

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

## Lav grill

Lille grill i ovns loft er tændt. Eget til grill og gratinerede retter.



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

## Langsom madlavning/Øko varmluft

For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i 'Langsom madlavning/Øko varmluft' tabellen.



## Undervarme

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



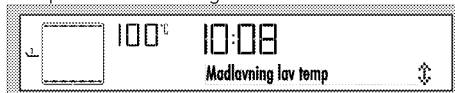
## Holder varm

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



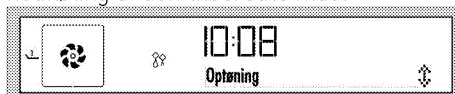
## Langtidsvarende madlavning

Anvendes til madlavning ved lave temperaturer i længere tid (10-15 timer).



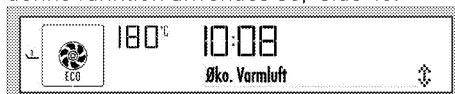
## Optøning

Eget til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.



## Pyrolyse - økonomi indstilling

Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 40*.



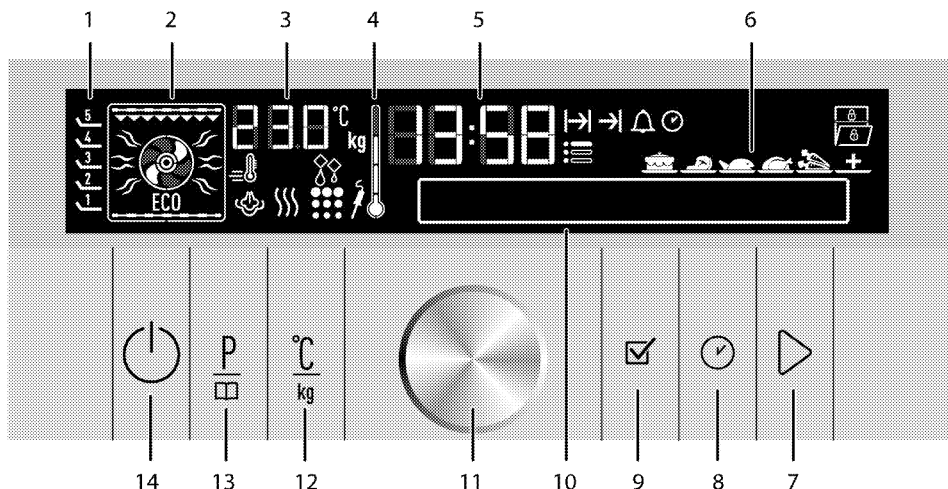
## Pyrolyse

Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 40*.

## Pyrolyse




## Således anvendes ovnens kontrolenhed






- 1 Hyldepositioner
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Indikatorområde for temperatur/vægt
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Tidsindikator
- 6 Display til færdigretvalg
- 7 Knap for start/stop madlavning
- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 OK-tasten
- 10 Tekst display
- 11 Navigeringsknap til at øge/sænke temperatur-tid
- 12 Indstillingsknap til temperatur/vægt/booster
- 13 Programvælgerknap
- 14 TÆND/SLUK knap

## Aktivér halvautomatisk funktion

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

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

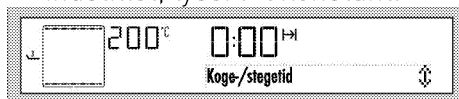
 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

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

3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$  én gang for at åbne temperaturdisplayet.



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområde for temperatur/vægt. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.
5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. symbol blinker samtidigt.
6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft den ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser konstant.



7. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
8. Når madlavningsfunktion, temperatur og tid er passende, berør tasten for at starte tilberedning. Madlavningen starter og "Koge/stege" vises i displayet.

Når du berører tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør tasten længere tid end ét sekund for at starte tilberedning.

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

Alle afsnit af det inderste ovntemperatursymbol (4) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

9. Når madlavningen er fuldført, vises "God appetit... Tryk på for at fortsætte" vises på displayet og alarmsignalet høres.
10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnens fortsætter driften ved den valgte måde, hvis du berører tasten. Alarmen stopper.
11. Ovnens slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører tasten.

### Tænde helautomatisk funktion

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

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

ønskede betjeningsmåde (funktion).

3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre  $\text{C}$  én gang for at åbne temperaturdisplayet.



4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises i displayet.

5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på  $\text{C}$  tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet.  $\rightarrow$  symbol blinker samtidigt.

6. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft den ved at berøre  tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser  $\rightarrow$  konstant.



7. For at afslutte madlavningstiden skal du berøre  $\text{C}$  med korte intervaller, indtil "Slut på madlavningstid" vises på tekstdisplayet.  $\rightarrow$  blinker samtidigt.



8. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den

ønskede slut på madlavningstid og bekræft den ved at berøre  tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser  $\rightarrow$  konstant.

9. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.

10. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på madlavningstid er passende, berør  $\triangleright$  tasten for at starte tilberedning. "Venter" vil fremkomme på displayet.

» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet.


11. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, "Madlavning" fremkommer på displayet, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt under madlavningsprocessen.





Alle afsnit af det inderste ovntemperatursymbol (4) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

12. Når madlavningen er fuldført, vises "God appetit... Tryk på  $\triangleright$  for at fortsætte" vises på displayet og alarmsignalet høres.


13. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Ovnens fortsætter driften ved den valgte måde, hvis du berører  $\triangleright$  tasten. Alarmen stopper.

14. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke berører  tasten.


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

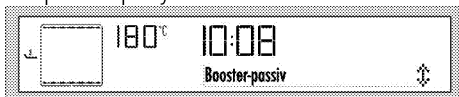
## Indstilling af booster (hurtig opvarmning)



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

 Booster kan ikke vælges i funktionerne Optøning, Langtids madlavning, Holde varm og Madlavning ved lav temperatur. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:


1. Berør  tasten to gange. "Booster passiv" fremkommer på displayet.







2. Drej Menuvælgerknappen til højre. Advarslen "Booster aktiv" og  symbolet vises på displayet. Berør  for at bekræfte indstillingen.

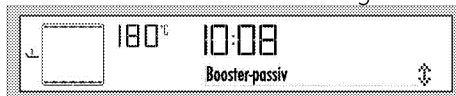


3. Når madlavningfunktion og temperaturværdier er passende,

berør  tasten for at starte madlavning. Madlavningen starter og "Tilberedning" vises i displayet.



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

4. Du kan annullere Booster funktionen ved at berøre  tasten med korte intervaller, indtil "Booster aktiv" vises på displayet.
5. Drej Menuvælgerknappen til venstre. Advarslen "Booster passiv" vises, og  symbolet forsvinder fra displayet. Berør  for at bekræfte indstillingen.





## Anvendelse af tastelås


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

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

## Aktivering af tastelås


1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Tastelås passiv" vises på displayet.  symbolet blinker på displayet.
2. Drej Menuvælgerknappen en gang til højre/venstre for at

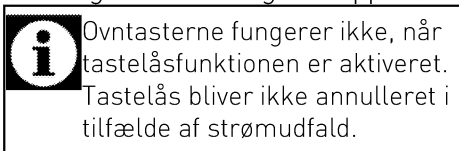


aktivere tastelåsen. Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" fremkomme på displayet. Derefter vises  symbolet.

3. Berør  for at bekræfte indstillingen.



» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" advarsel og  symbolet vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen Menuvælgerknappen).



### Deaktivering af tastelås

1. Drej Menuvælgerknappen to gange til venstre for at deaktivere tastelåsen. "Tastelås passiv" fremkommer på displayet.
2. Berør  for at bekræfte indstillingen.

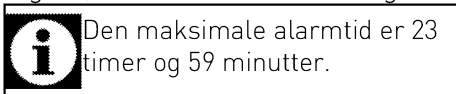


» Tastelåsen er deaktiveret og  symbolet forsvinder fra displayet.

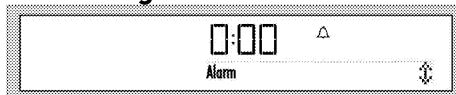
### Anvendelse af uret som alarm





Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende

maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.






### Indstilling af alarmen:



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

### Annullering af alarmen:

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet.
2. Drej Menuvælgerknappen til venstre, indtil "00:00" vises på displayet, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.

» Alarmen er annulleret, og  symbolet forsvinder.

## Tablet over koge-/stegetider



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

## Bagning og stegning



1. rist i ovnen er den nederste rist.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad*	Et niveau		3	175	25 ... 30
Kager i form*	Et niveau		2	175	40 ... 50
Kager i bagepapir*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sandkage*	Et niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveauer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkager*	Et niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveauer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveauer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Butterdej*	Et niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveauer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveauer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej*	Et niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveauer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveauer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej*	Et niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveauer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Et niveau		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
	Et niveau		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Et niveau		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30
	Et niveau		3	200	20 ... 30

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.

\* Der foreslås forvarme til al slags mad.

## Langsom madlavning/Øko varmluft



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



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

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kød-Ildfast fad	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kylling-Ildfast fad	Et niveau		3	160	70 ... 100
Bønne	Et niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine-ildfast fad	Et niveau		3	160	130 ... 150
Bøf-Hel	Et niveau		3	160	110 ... 130
Bøf - Skiveskåret	Et niveau		3	160	100 ... 120
Kager i bagepapir	Et niveau		3	185	35 ... 40
Småkage	Et niveau		3	185	30 ... 35
Butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45
Rig butterdej	Et niveau		3	200	40 ... 45

- Forvarm i 6-7 minutter.
- Hvidt/rødt kød skal vendes over i panden inden tilberedning, indtil det er kogt ned.
- Bønner skal koges 30 minutter inden tilberedning. Du kan bruge dåsebønner direkte.
- Hvis panden dækkes til, intensiveres tilberedningen.

### Tips til at bage kager


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

væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

### Tips til bagning af butterdej

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

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

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

### Tips til tilberedning af grøntsager

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

### Færdigretter funktioner

#### Sådan vælges færdigretter funktionerne


Menuen Færdigretter indeholder programmer med måltider, der er lavet af professionelle kokke og er lagret i betjeningsenhedens hukommelse.

I denne menu indstilles temperatur, hyldeposition, vægt og




madlavningsfunktionerne automatisk.

Du kan ændre vægt og madlavningstiden alt efter dit måltid og din smag.

For at vælge Færdigretter funktioner:








1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

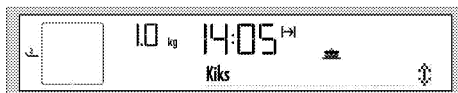
Den første betjeningskærm vises, når ovnen er tændt.

 Når du berører  tasten kort i denne skærm, vises advarselsmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør  tasten længere tid end ét sekund for at tænde/slukke ovnen.

2. Berør  tasten for at vælge Færdigretter funktionens display. I dette trin vises, "Kager&Brød&Tærter" og  symbolet på displayet.



3. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre til den ønskede hovedmenu for Færdigretter funktionen (Kager&Brød&Tærter , Kød , Fisk , Fjerkræ , Specialretter , Special ).
4. Berør  tasten for at bekræfte den hovedmenu, du har valgt.
5. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge retten (Småkager, Kage, Lille kage, osv.).



- Sæt retten ind i ovnen.
- Berør tasten for at starte tilberedning. "Koge/stege" vises på displayet.

Når du berører tasten kort i denne skærm, vises advarselmeddelelsen "Hold nede i 1 sekund" i tekstfeltet. Berør tasten længere end ét sekund for at starte tilberedning.

- Når tilberedningen er færdig, vises "God appetit..." på displayet og alarmsignalet høres.

For at stoppe alarmsignalet skal du blot trykke på en vilkårlig tast.

Når "Tilbage" fremkommer på displayet, mens du navigerer i menuen over retter, kan du komme tilbage til den tidligere menu. Berør tasten for at skifte til den første funktionsvisning.

Inden madlavningen startes i menuen Færdigretter, kan du indstille vægten afhængigt af, hvilken type måltid du har valgt. For at gøre dette:

- Vælg den ønskede ret og berør tasten. "Vægt" kommer frem, og **kg** symbolet blinker på displayet.



- Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille den ønskede vægt og bekræft den ved at berøre tasten.

Ovnen ændrer temperaturen og tilberedningstiden automatisk på baggrund af den ændrede vægt.

Du kan kun ændre vægten for de retter, som har en angivet vægt.

- Berør tasten for at starte tilberedning.

### Menuen Færdigretter:



Kan variere afhængigt af modellerne

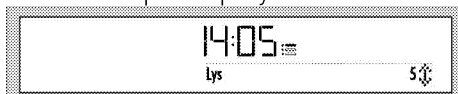
Kager&Brød&Tærter	Kød	Fisk	Fjerkræ	Specielle retter	Speciel
Småkager	Lam	Fiskefillet	Kyllinge baguette	Gryderet	Hævning
Kager i bagepapir	Dalyan kødbolle	Bagt ansjos	Kylling, filet	Quiche	Hjemmelavet yoghurt
Østekage	Roastbeef	Kuller		Østemakeroni	Tørret æble
Brownie		Laksefillet		Lasagne	Ristet kastanje
Sandkage				Moussaka	
Æblekage					
Æbletærte					
Kanelnegle					

## Indstillingsmenu

### Indstilling af lysstyrke


Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

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



2. Der er 5 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3, 4 og 5. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede niveau.

3. Berør  for at bekræfte indstillingen.




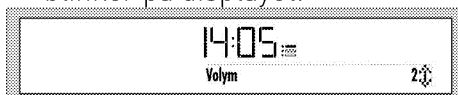
Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.

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

### Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

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





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

3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

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

### Indstilling af sprog

Sproget kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

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





2. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at vælge det ønskede sprog.

3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

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

### Indstilling af den aktuelle tid

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

1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil "Klokkeslæt" vises på displayet. Timefeltet og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre for at indstille time.




2. Berør  for at bekræfte timen.
3. Minut-feltet og  symbolet blinker på displayet. Drej Menuvælgerknappen (11) til

højre/venstre for at indstille minutter, og bekræft indstillingen ved at berøre  tasten.

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




## Betjening af grillen





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

### Tænde grillen


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

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

3. For at ændre temperaturen skal du berøre  én gang til at åbne temperaturdisplayet.
4. Drej Menuvælgerknappen til højre/venstre, indtil den ønskede temperatur vises i temperatur/vægt indikatorfeltet. Berør  for at indstille temperaturen, når den ønskede værdi vises på displayet.
5. Hvis tilberedningsfunktion, temperatur og tidsværdier er passende, berøres  tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og "Koge/stege" vises på displayet.

### Slukke for grillen

1. Berør  tasten for at slukke ovnen.



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

## Tablet for madtilberedningstider for grillning

### Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20..25 min. #
Kylling i skiver	4..5	25..35 min.
Lammekoteletter	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kalvekoteletter	4..5	25..30 min. #
Ristet brød	4	1...2 min.

# afhængigt af tykkelse

# 6 Vedligeholdelse og pleje

## Generelle informationer

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



### FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



### FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader

og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.



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

## Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



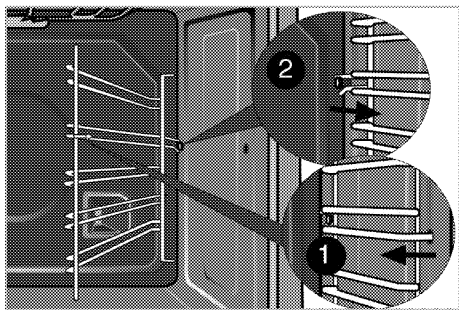
Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

## Rengøring af ovnen

### For rengøring af siden

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





## Pyrolyse selvrens



### FARE:

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


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



1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.
2. Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.



Rengør ikke lågens pakning. Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges. I tilfælde af beskadigelse på ovnlågens pakning, skal den udskiftes med en ny pakning fra autoriseret service.

3. "Pyrolyse"  Vælg pyrolyse-funktionen (selv-rens).

 **eco** Det anbefales at bruge økonomisk rensfunktion, hvis ovnen ikke er for snavset.



Hvis denne funktion bruges med meget snavs, vil det ikke være nok at gøre rent. I sådanne tilfælde bør en pyrolyse funktion  anvendes, efter en økonomisk rengørings  cyklus er slut.

Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.

Slutningen af selv-rensnings cyklussen kan justeres.



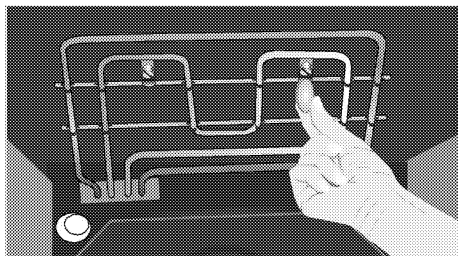
Nogle fugles helbred er ekstremt følsomt mod dampene, der afgives under selvrensningens cyklussen. Flyt altid fugle ind i et andet lukket og meget ventileret rum. Hold køkkenet godt ventileret under selv-rensningens cyklussen.

4. Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet  forsvinder.
5. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

## Rens ovnens loft

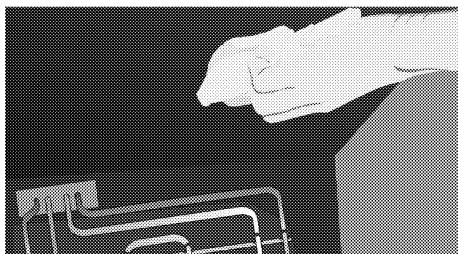
Grillelementet kan foldes ud, så ovnens loft kan renses.

1. Løsn låseskruer på grillelementet med en skruetrækker eller en mønt.



**i** Grillelementet folder ned. Det forbliver forankret i ovns loft.

2. Rens ovns loft med en fugtig klud.



3. Fold grillelementet op igen og stram låseskruerne med en skruetrækker eller en mønt.

### Rens ovnlågen

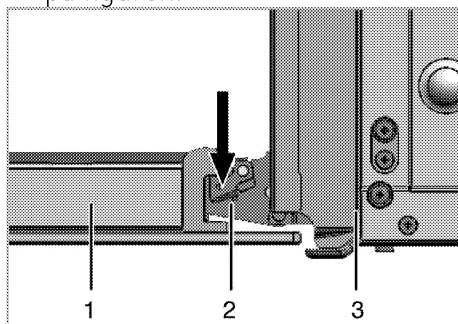
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

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

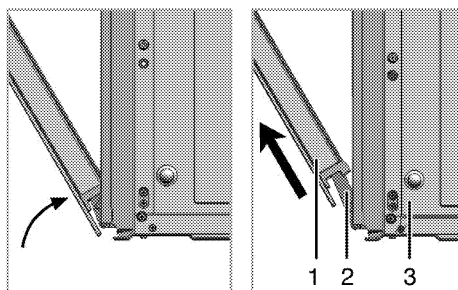
### Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).

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



- 1 Frontlåge
- 2 Hængsel
- 3 Ovn



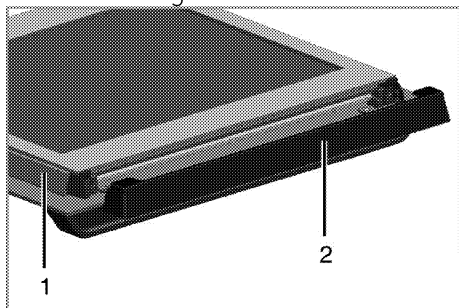
3. Flyt frontlågen til halvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

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

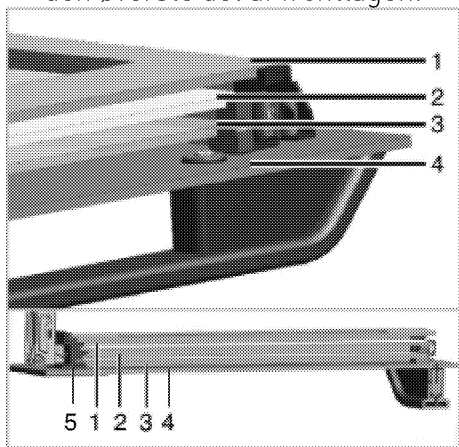
## Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

1. Åbn ovnlågen.

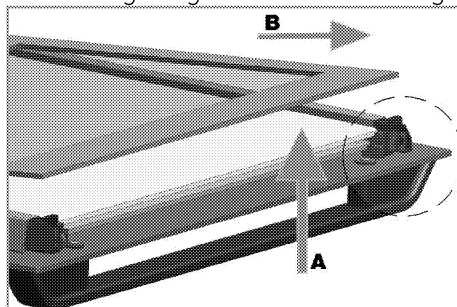


- 1 Ramme
  - 2 Plasticdel
2. Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen.

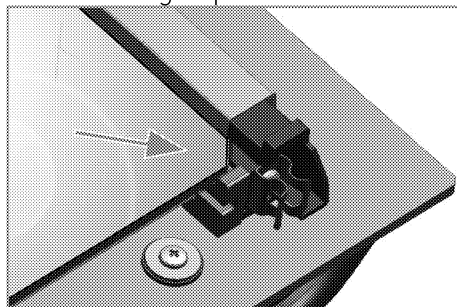


- 1 Det inderste glasparti
- 2 Næstinderste glasparti
- 3 Tredie inderste glasparti
- 4 Yderste glasparti
- 5 Plasticrille glasparti - nederste

3. Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning **A** og trækkes i i retning **B**.



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



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

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. Da andet og tredje inderste glasparti er udskiftelige, er rækkefølgen af deres montering ikke vigtig.

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

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

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

**i** Alle glaspartier skal genmonteres efter rengøring.

## Udskiftning af ovnpære

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

**i** Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 10* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.

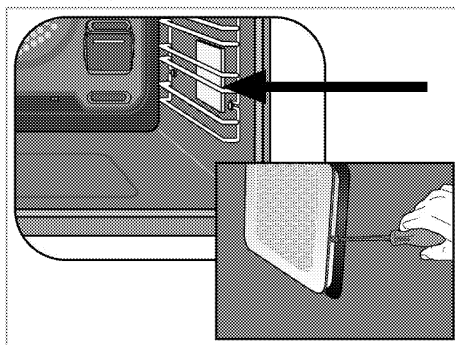
**i** Lampens position kan variere fra den viste.

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

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

## Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen, side 39*.



3. Fjern glasdækslet med en skruetrækker.
4. Træk ovnpæren af og skift den ud.
5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

## 7 Fejlafhjælpning

### Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

### Produktet virker ikke.

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

### Ovnlyset virker ikke.

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

### Ovnen varmer ikke.

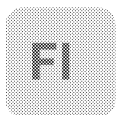
- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. →→→ *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. →→→ *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



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

# KAKSOISUUNI

## KÄYTTÖOPAS



## Lue ensin tämä käyttöopas!

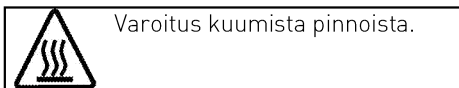
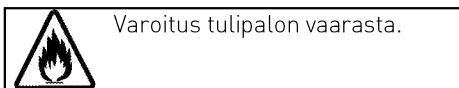
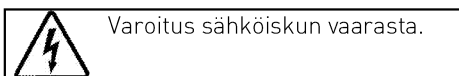
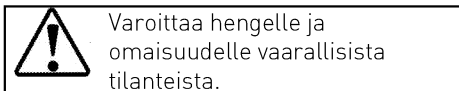
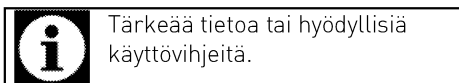
Hyvä asiakkaamme

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 myöhemmä 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.....	4
Tuoteturvallisuus.....	5
Käyttötarkoitus .....	7
Lasten turvallisuus.....	7
Vanhan laitteen hävittäminen .....	8
Pakkausmateriaalin hävittäminen	8

## **2 Yleiset tiedot** **9**

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

## **3 Asennus** **12**

Ennen asennusta.....	12
Asennus ja liitäntä.....	14
Vanhan laitteen hävittäminen .....	16

## **4 Valmistelut** **17**

Energiansäästövihjeitä.....	17
Ensimmäinen käyttökerta.....	17
Päivän aika.....	17
Tuotteen ensimmäinen puhdistus .....	18
Ensimmäinen kuumennus.	18

## **5 Uunin käyttäminen** **20**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta	20
Sähköuunin käyttäminen .....	21
Käyttötilat.....	26
Uunin ohjausyksikön käyttäminen .....	28
Näppäimistölukon käyttö ...	31
Kellon käyttäminen hälytyksenä .....	32
Ruoanlaittoaikataulukko ....	33
Valmisruoka-toiminnot .....	35
Asetusvalikko.....	37
Grillin käyttäminen .....	38
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko .....	39

## **6 Kunnossapito ja huolto** **40**

Yleisiä tietoja .....	40
Ohjauspaneelin puhdistaminen ...	40
Uunin puhdistus.....	40
Uuninluukun irrottaminen .....	42
Luukun sisälasin irrottaminen ...	42
Uunin lampun vaihtaminen.....	44

## **7 Vianetsintä** **45**



# 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 henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka

johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.

- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

## **Sähköturvallisuus**

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

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

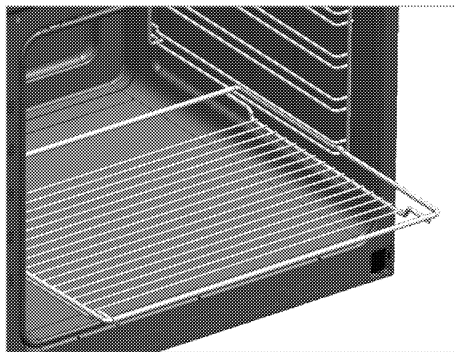
### **Tuoteturvallisuus**

- 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.
- 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.

- Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Irrota uunin sisältä kaikki lisävarusteet.
- 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.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia.

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.
- 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**

- Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä

pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

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



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

materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

**RoHS-direktiivin**

**vaatimustenmukaisuus:**

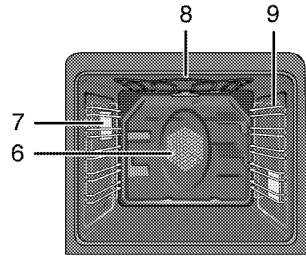
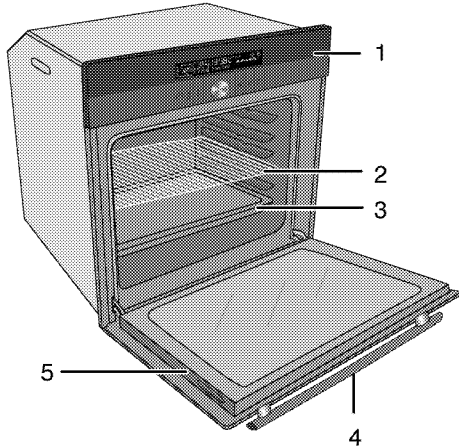
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

**Pakkausmateriaalin hävittäminen**

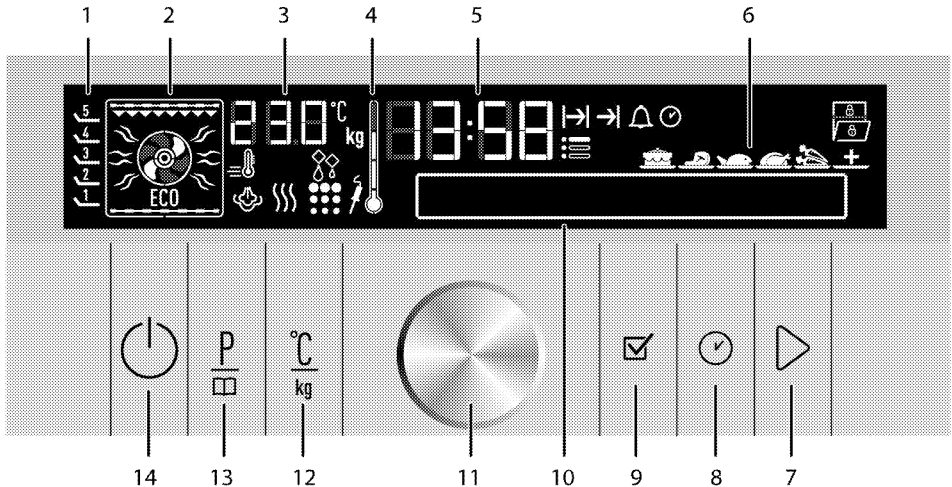
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen 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 | Valmisruokavalintänäyttö              |
| 3 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 7 | Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli    |   |                                       |

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 8  | Aika ja asetukset -näppäin                      | 12 | Lämpötilan/painon/tehostimen<br>asetusnäppäin |
| 9  | OK-painike                                      | 13 | Ohjelman valintänäppäin                       |
| 10 | Tekstinäyttö                                    | 14 | ON/OFF-näppäin                                |
| 11 | Lämpötila-aika nosto-/lasku-<br>navigointinappi |    |   |




## Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3,1kW
Sulake	min 16 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	<b>Monitoimiuuni</b>
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.

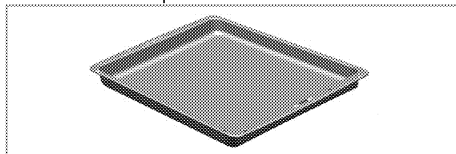
\*\* Katso *Asennus, sivu 12*.

-  Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.
-  Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.
-  Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

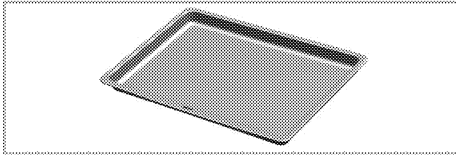
## Pakkauksen sisältö

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

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

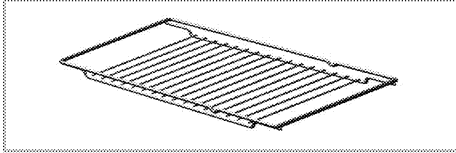


3. **Kakkupelti**  
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



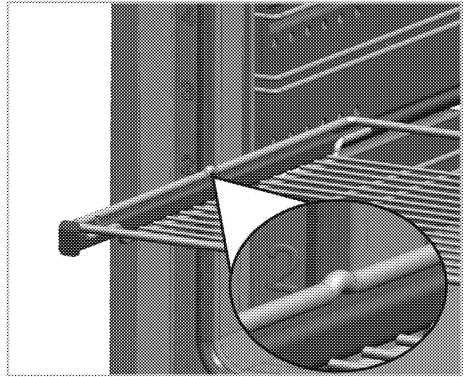
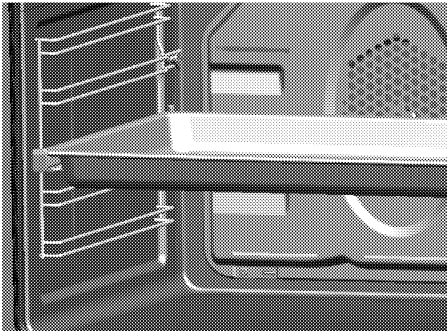
#### 4. Ritoläteline

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



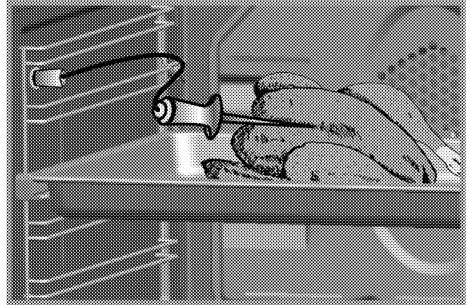
#### 5. Ritolän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin

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.



#### 6. 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.





### 3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA:

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



#### VAARA:

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

#### Ennen asennusta

Laitte on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin 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.



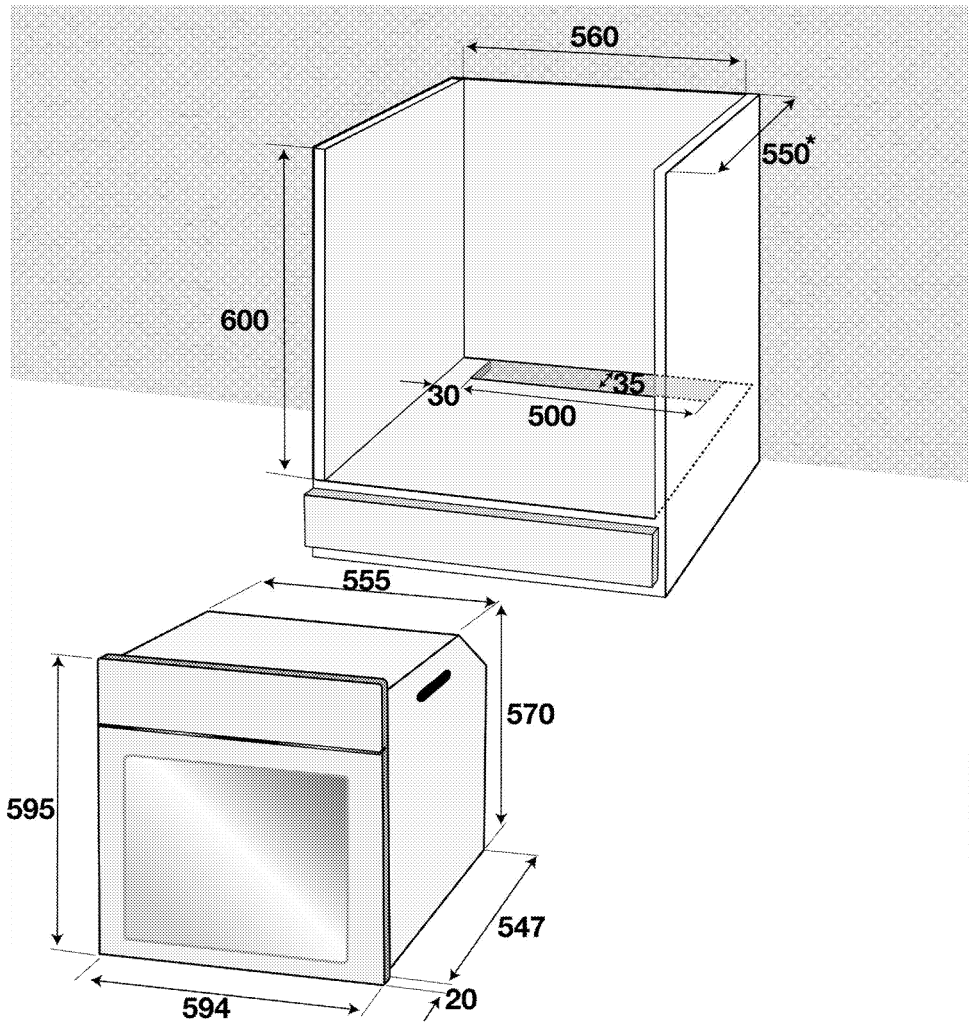
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



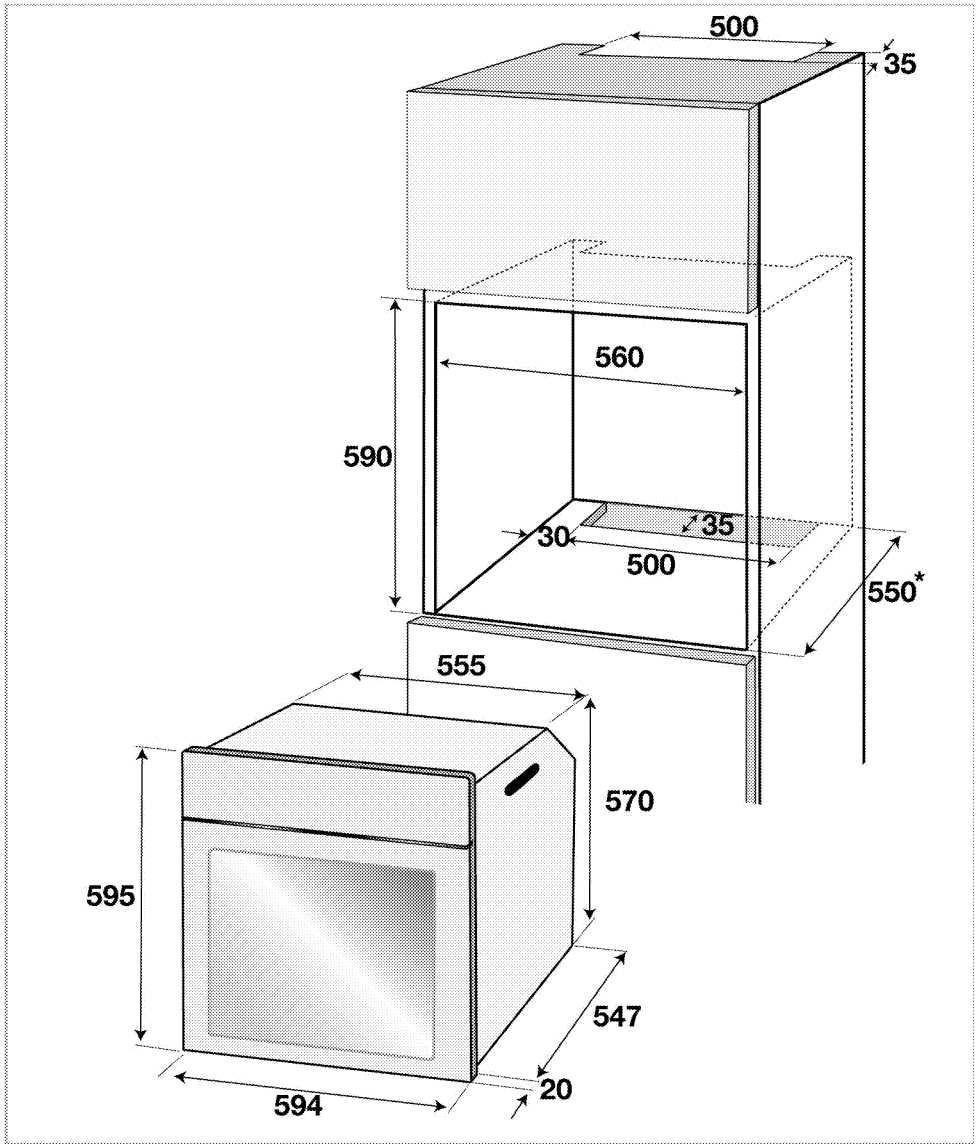
Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



\* min



\* min

### Asennus ja liitännä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

### Sähköliitännä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi

käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.

**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!

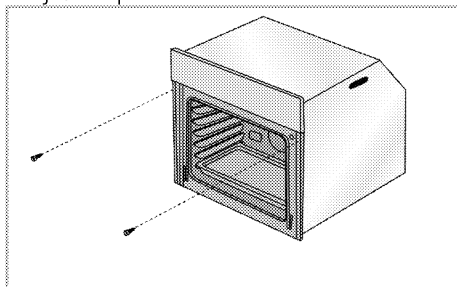


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

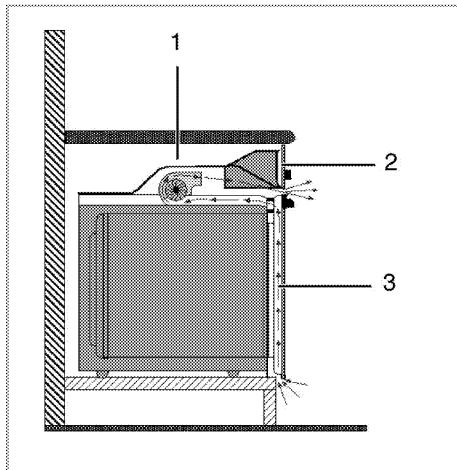
**Laitteen asennus**

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

## Laitteet, joissa on jäädytystuuletin



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



Jäädytys 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. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Tarkista toiminnot.

## Vanhan laitteen hävittäminen

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

# 4 Valmistelut

## Energiansäästövihteitä

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

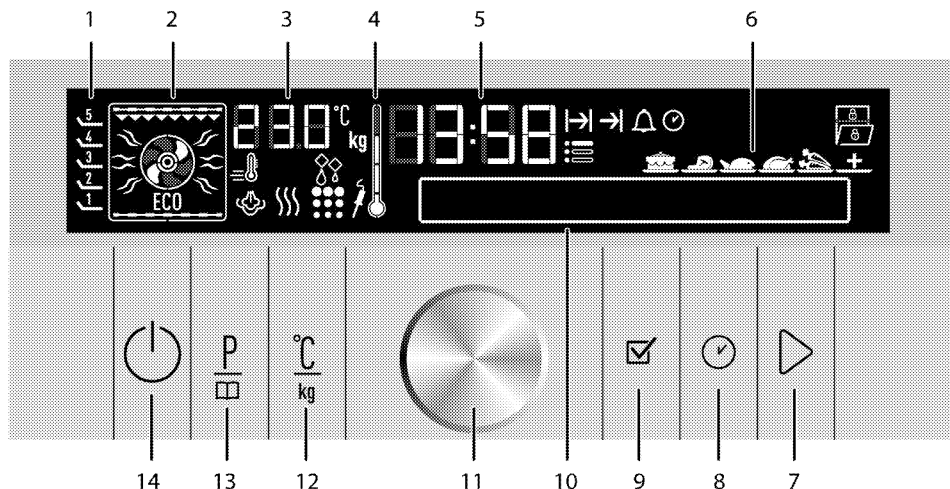
mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

- 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

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



- |   |                                 |    |                                       |
|---|---------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Tasojen asennot                 | 7  | Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin |
| 2 | Toimintovalitsin                | 8  | Aika ja asetukset -näppäin            |
| 3 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 9  | OK-painike                            |
| 4 | Uunin sisälämpötilan symboli    | 10 | Tekstinäyttö                          |
| 5 | Nykyisen ajan osoitinkenttä     |    |                                       |
| 6 | Valmisruokavalintänäyttö        |    |                                       |

- 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-  
navigointinappi
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen  
asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintanäppäin
- 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. Aseta haluamasi kieli kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
4. Vahvista asetus koskettamalla .  
» Näyttö palaa valmiustilannäytöksi.

### Aseta aika



1. Kun olet valinnut kielen, Tekstinäyttöön (12) tulee näkyviin "Time setting" [Aika-asetus] ja symboli vilkkuu. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi tunnit.
2. Vahvista tunnit koskettamalla .
3. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Käännä Menu-navigointivalitsinta vasemmalle/oikealle asettaaksesi minuutit ja vahvista minuuttien asetus koskettamalla -näppäintä.

» Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



Virtakatkon yhteydessä tai kun tuote kytketään irtto 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 irtaavat.



## **VAROITUS**

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

## **Sähköuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
1. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 21.*
2. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
3. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 21*

## **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 38.*
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 38*



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, kasvoihisi 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 kypsennystehoja.

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

## Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritilä 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.

## Vinkkejä lihan paistoanturin käyttöön

- Kypsennä liha painamalla paistoanturi lihapalan paksuimpaan kohtaan. Älä anna paistoanturin koskea paistoastiaan, luuhun tai rasvakudokseen.
- Kun paistat kokonaista broileria, työnnä paistoanturi vatsan ja reiden väliin, koska rintaosasto on ontto-
- Kun paistat lihapaloja, valitse suunnilleen samankokoisia

paloja. Työnnä paistoanturi paksuimpaan lihapalaan.

- Jos ruoka ei ole mielestäsi kypsää ruoanlaiton päättyessä, toista ruoanlaittotoimenpide työntämällä paistoanturi toiseen kohtaan.

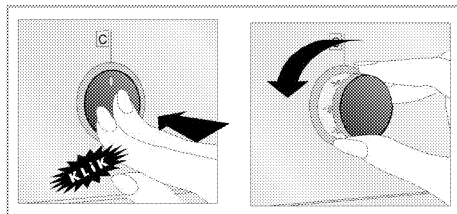
## Sähköuunin käyttäminen



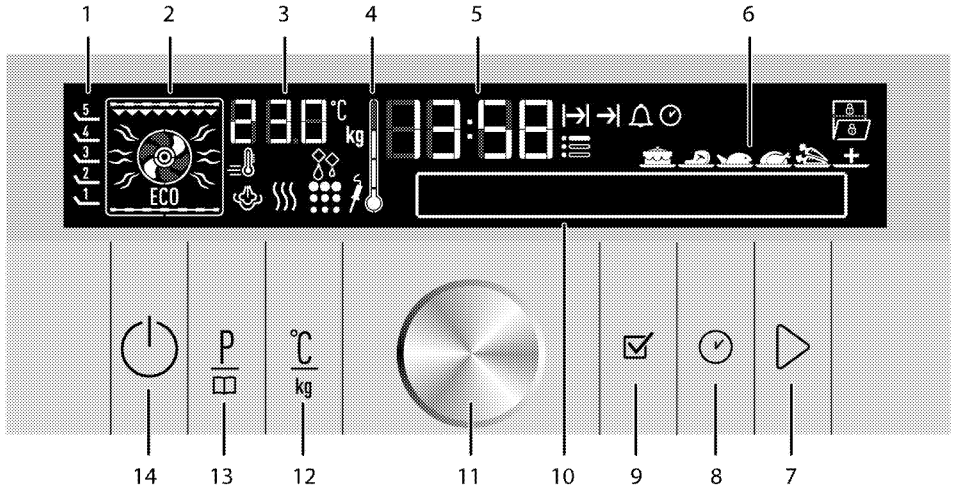
Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

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

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



2. Kun kypsennys on valmis, kierrä valitsin off (ylä) -asentoon ja paina valitsin sisään.



- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintanäyttö
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintänäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

### Näyttösymbolit:

- Pikakuuennus (tehostin) -symboli
- Ruoanlaittoajan symboli
- Ruoanlaittoajan loppu -symboli
- Hälytyssymboli
- Nykyisen ajan symboli
- Asetukset-symboli
- Sulatussymboli



- Näppäinlukon symboli
- Luukku auki -symboli
- Lihamittarin symboli\*
- Poltto toiminnon symboli\*
- Höyrykypsennyssymboli\*
- \* Vaihtelevat laitemallin mukaan.


Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä. Vain - ja -näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa. Katso .

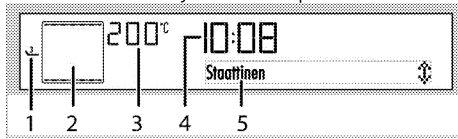
**i** Jos kosketat -näppäintä, "Keep pressed for 1 second" [Pidä painettuna 1 sekunnin ajan] -varoitusta näkyy tekstikentässä. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.

14:05

Pitä painettuna 1 sekunnin ajan

## Valitse lämpötila ja toimintotila

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




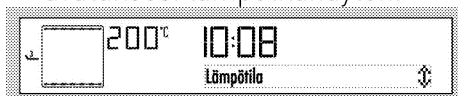
- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Tekstinäyttö

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


3. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.


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

4. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.








5. Käännä Menu-navigointivalitsinta, 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 -näppäintä. Kypsennys alkaa ja "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttoon.

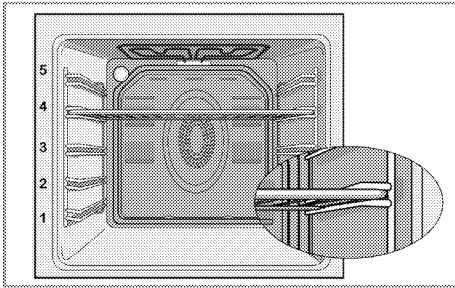


 Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta ja -symboli tulevat näyttoon.

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

## Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla -näppäintä. On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa. Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.



## Toimintotaulukko

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

<b>i</b>	Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.
<b>i</b>	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 kypsytäminen] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot
<b>i</b>	Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.
<b>i</b>	Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.
<b>i</b>	Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.



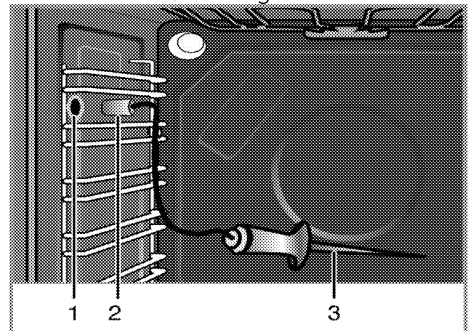
Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuniluukku avataan.

Toiminto	Suosittelu lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Staattinen	200	40-280
Staattinen + tuuletin	175	40-280
Tuuletinkuumennus	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Tuutkuum. + 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	100	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

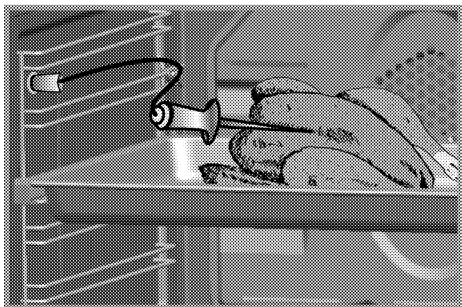


Uuni tulee asettaa tietylle toiminnolle lämmölle, jotta lihan paistoanturi toimii.

**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-anturitoimintaa, näkyviin tulee viesti "Remove meat probe" [Poista liha-anturi]. Teksti ei häviä ennen kuin irrotat liha-anturin.

## 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 asetustemperatuurin ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

**i** Jos **75** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liittin on kunnolla paikoillaan loydessä.

- Liha-anturin suositustemperatura on 75 °C. Aseta haluttu lämpötila välillä 40 °C – 99 °C Menu-navigointivalitsimella.
- 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 asetustemperatura on saavutettu. Jos paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen yllittäväälle 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 esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



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

### (3-D) moniruoanlaitto

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



### Tuul.kuum. + pohja

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



### Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)

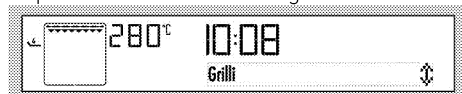
Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



- 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.



## Full Grill (Täysi grilli)

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

## Matala grilli

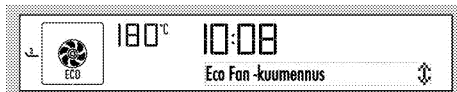
Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.



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

## Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus

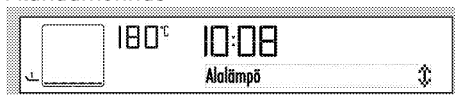
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus" -taulukossa.



## Alakuumennus

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

## Alakuumennus



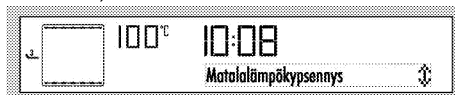
## Pitäminen lämpimänä

Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



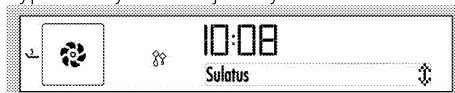
## Kypsennys alhaisella lämpötilalla

Käytetään pitkäkestoiseen ruokalajien kypsennykseen alhaisilla lämpötiloilla (10-15 tuntia).



## Sulatus

Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.



## Pyrolyysi - virransäästötila

Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. sivu 41.



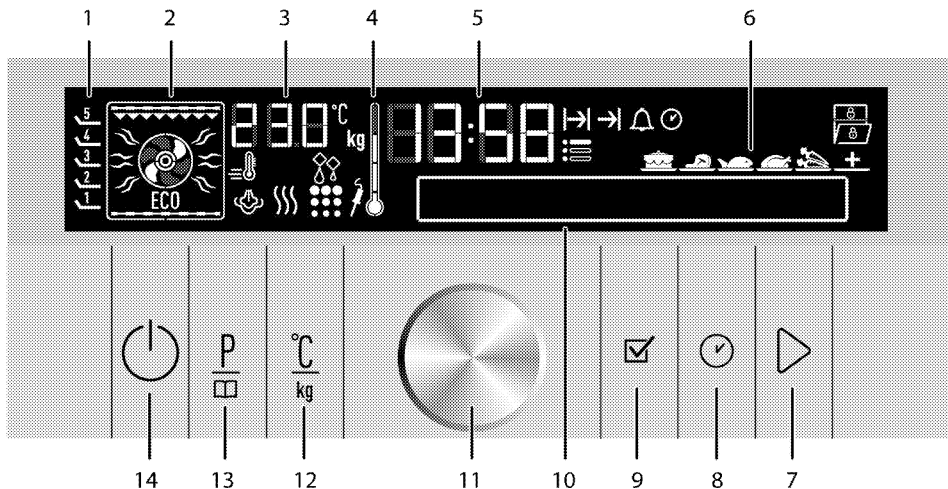
## Pyrolyysi

Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. sivu 41.





## Uunin ohjausyksikön käyttäminen



- 1 Tasojen asennot
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Valmisruokavalintanäyttö
- 7 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 OK-painike
- 10 Tekstinäyttö
- 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinappi
- 12 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 13 Ohjelman valintanäppäin
- 14 ON/OFF-näppäin

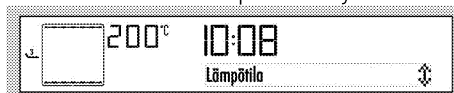
### Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

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

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.

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

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



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



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

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

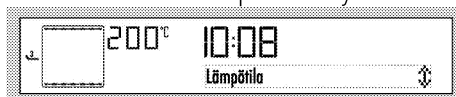
Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (4) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

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, jolle kosketat -näppäintä.

## Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisaian.




1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.





4. Käännä Menu-navigointivalitsinta, kunnes haluttu lämpötila näkyy

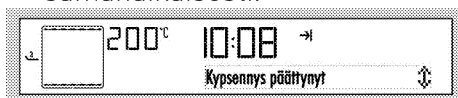
## Lämpötilan/Painon


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. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle 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.

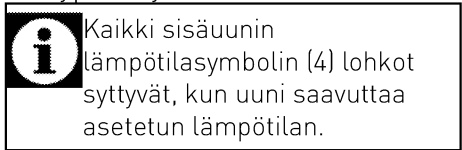



8. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi halutun kypsennysajan päättymisen ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysajan päättymisen on asetettu,  näkyy jatkuvasti.

9. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.


10. Jos lämpötila-, aika- ja kypsennysajan päättymisarvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. "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, jollet 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. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle kerran. Viesti "Booster active" [Tehostin aktiivinen] ja -



symboli tulee näyttöön. Vahvasta 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. Käännä Menu-navigointivalitsinta kerran vasemmalle. Varoitus "Booster passive" [Tehostin passiivinen] ja -symboli tulevat näyttöön. Vahvasta asetus koskettamalla .






## Näppäimistölkön käyttö

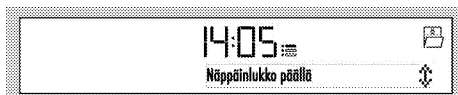
Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.





Näppäinlukkoa 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 näyttössä.
2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle kerran aktivoidaksesi näppäinlukon. Kun olet asettanut näppäinlukon, viesti "Key lock active" [Näppäinlukko aktiivinen] tulee näyttöön. Sen jälkeen näkyviin tulee  -symboli.
3. Vahvasta asetus koskettamalla .

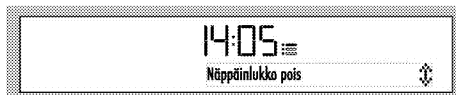


» Kun olet asettanut näppäinlukon, "Keylock active" [Näppäinlukko aktiivinen] -varoitusta ja  tulevat näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi Menu-navigointivalitsinta).

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

## Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen


1. Käännä Menu-navigointivalitsinta kahdesti vasemmalle poistaaksesi näppäinlukon käytöstä. "Key lock passive" [Näppäinlukko passiivinen] -viesti tulee näyttöön.
2. Vahvasta asetus koskettamalla .



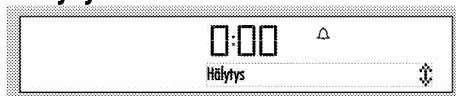
» Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön  -symboli katoaa.





## 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.




 Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

## Hälytyksen asettaminen:




1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes  -symboli tulee näkyviin näyttöön.
2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle ja aseta haluttu aika. Vahvasta 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. Käännä Menu-navigointivalitsinta kunnes "00:00" näkyy näytössä ja vahvasta asetus koskettamalla  -näppäintä.
- » Hälytys on peruttu ja  -symboli katoaa näkyvistä.






## Ruoanlaittoaikataulukko

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

## Leivonta ja paattaminen

 Ensimmäinen teline uunissa on alataline.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
Kakku tasolla*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
Kakkuja vuoassa*	Yksi taso		2	175	40 ... 50
Kakut paperivuoassa*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	175	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sienikakku*	Yksi taso		3	200	5 ... 10
	Kaksi tasoa		1 - 5	175	20 ... 30
Pikkuleivät*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taikinaleivonnainen*	Yksi taso		2	200	30 ... 40
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	45 ... 55
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rasvainen leivonnainen*	Yksi taso		2	200	25 ... 35
	Kaksi tasoa		1 - 5	200	35 ... 45
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanteipä*	Yksi taso		2	200	35 ... 45
	Kaksi tasoa		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Yksi taso		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Yksi taso		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi taso		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min 250/maks.	55 ... 65

				sitten 180 ... 190	
	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30
	Yksi taso		3	200	20 ... 30

Kun laitat ruokaa kahdella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja teivinpelti alatasolle.

\* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.











## Hidas kypsennys/Eco Fan - kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Hidas kypsennys/Eco Fan - kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (noin min)
Lihapata	Yksi taso		3	160	100 ... 120
Kanapata	Yksi taso		3	160	70 ... 100
Leikkopapu	Yksi taso		3	160	130 ... 150
Munakoisopata	Yksi taso		3	160	130 ... 150
Paisti – kokonainen	Yksi taso		3	160	110 ... 130
Paisti – viipaloitu	Yksi taso		3	160	100 ... 120
Kakut paperivuoassa	Yksi taso		3	185	35 ... 40
Pikkuleipä	Yksi taso		3	185	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi taso		3	200	40 ... 45
Rasvainen leivonnainen	Yksi taso		3	200	40 ... 45

- Esilämmitystä 6–7 minuuttia.
- Valkoiset/punaiset lihat on pyöräytettävä pannulla ennen ruoanlaittoa ja ruskistettava.
- Leikkopapuja on keitettävä vedessä 30 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Purkkipapuja voi käyttää sellaisinaan.
- Astian peittäminen ruoanlaiton aikana parantaa tulosta.

## 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 kasvien paistamiseen

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

## Valmisruoka-toiminnot




### Valmisruoka-toimintojen valitseminen



Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin. Tässä valikossa lämpötila, ritilän 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 , Special meals , Special ) [Kakut/Leivät/Piiraat, Liha siipikarja, Liha, Kala, Erikoisruokalajit] kääntämällä Menu-navigointivalitsinta.
4. Vahvista valitsemasi pääruokatoiminnon valikko koskettamalla  -näppäintä.
5. Käännä Menu-navigointipainiketta oikealle/vasemmalle ja valitse haluttu laji (Cookies, Cake, Small cake) [Pikkuleivät, Kakku, Pieni kakku] jne.






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.

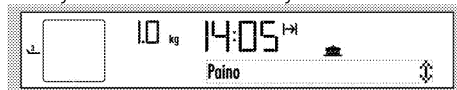
8. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite..." [Hyvä ruokahalua...] tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.

 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 **kg**-symboli vilkkuu näytöllä.



2. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle

asettaaksesi painon ja vahvista koskettamalla -näppäintä.



Uuni muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa automaattisesti painomuutoksen perusteella.



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 (lammas)	Kalafilee	Broiteripatunki	Pataruoka	Kayminen
Kakut paperivuoassa	Dalyanin lihapullat	Uunianjovis	Broileri, filee	Kinkkupiiraat	Kotitekoinen jogurtti
Juustokakku	Paahtopaisti	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 näyttössä.



2. Kirkkaustasoja on viisi: 1, 2, 3, 4 ja 5. Valitse haluamasi taso kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.
3. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.



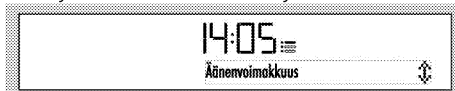
Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.

» Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näyttössä.

#### 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 näyttössä.





2. Äänenvoimakkuuden tasoja on kaksi: 1 ja 2. Valitse haluamasi taso kiertämällä Menu-navigointivalitsinta vasemmalle/oikealle.

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. Valitse haluamasi kieli kiertämällä Menu-navigointivalitsinta vasemmalle/oikealle.

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. Kierrä Menu-navigointivalitsinta

vasemmalle/oikealle asettaaksesi tunnit.



2. Kosketa  vahvistaaksesi tunnit.


3. Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöllä. Käännä Menu-navigointivalitsinta (11) vasemmalle/oikealle

asettaaksesi minuutit ja vahvista minuuttien asetus koskettamalla  näppäintä.

» 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. Aseta haluamasi grillitoiminto kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.

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

3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.

4. Käännä Menu-navigointivalitsinta, 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 näyttöön.

### 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	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	4..5	20..25 min. <sup>#</sup>
Viipaloitu broileri	4..5	25...35 min.
Lampaankylykset	4..5	20...25 min.
Paahtopaisti	4..5	25...30 min. <sup>#</sup>
Vasikankylykset	4..5	25...30 min. <sup>#</sup>
Paahtoleipä	4	1...2 min.
<sup>#</sup> riippuen paksuudesta		

# 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.

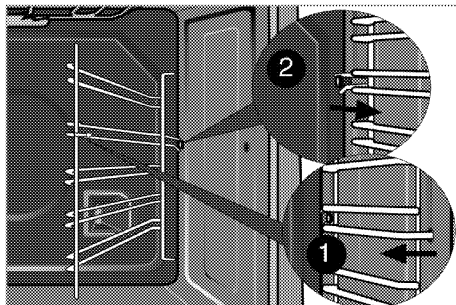


Älä poista säätönuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten.  
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

## Uunin puhdistus

### Sivuseinän puhdistaminen

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



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



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



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

 Jos uuni ei ole erityisen likainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa. Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille

pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa  tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli  on lopussa. Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön. Kestoaikaa ei voi säätää. Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.



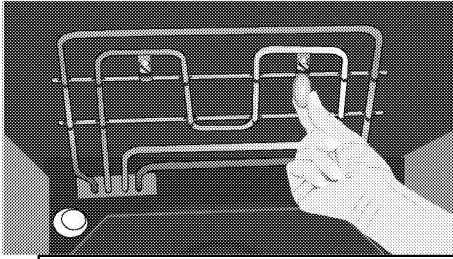
Joidenkin lintujen terveys on erityisen herkkä itsepuhdistusjakson aikana syntyville höyryille. Siirrä linnut aina toiseen suljettuun ja hyvin tuuletettuun huoneeseen. Tuuleta keittiötä hyvin itsepuhdistusjakson aikana.

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.

## Uunin katon puhdistaminen

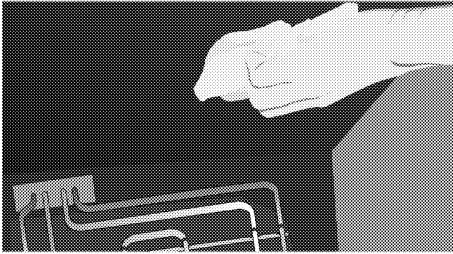
Grillielementti voidaan taitella irti uunin katon puhdistamista varten.

1. Löysää grillielementin lukitusruuvit ruuvimeisselillä tai kolikkolla.



**i** Grillielementti taittuu kokoon. Se pysyy kiinnitettynä uunin kattoon.

2. Puhdista uunin katto kostealla liinalla.



3. Avaa taitettu grillielementti ja kiristä lukitusruuvit ruuvitaltalla tai kolikolla.

### Uuninluukun puhdistaminen

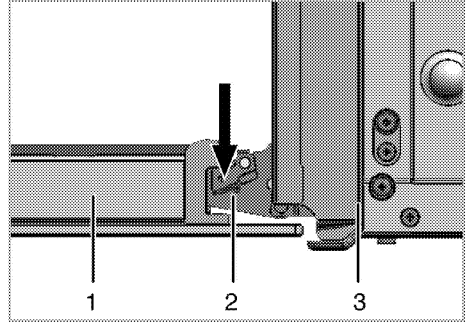
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.

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

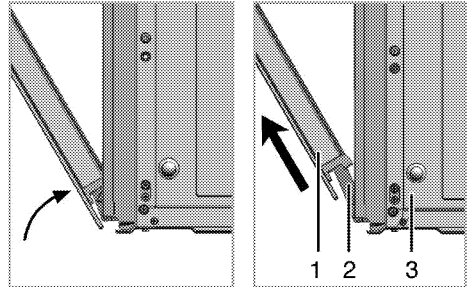
### Uuninluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella

painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



- 1 Luukku
- 2 Sarana
- 3 Uuni



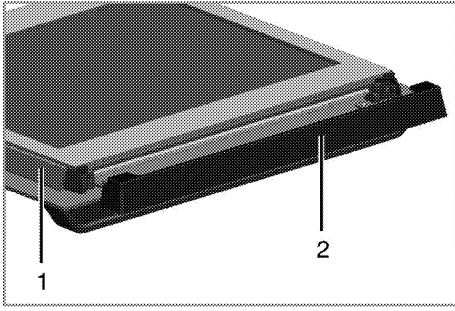
3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

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

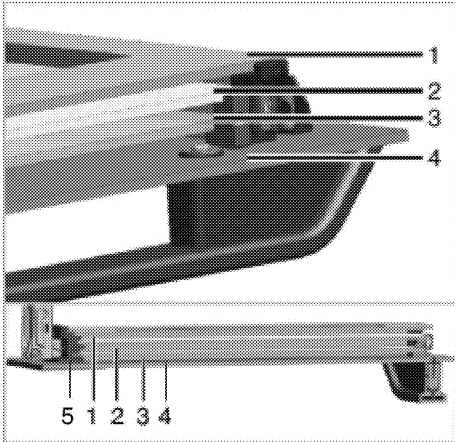
### Luukun sisälasin irrottaminen

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

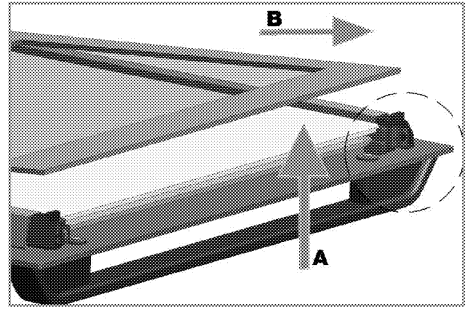
1. Avaa uuninluukku.



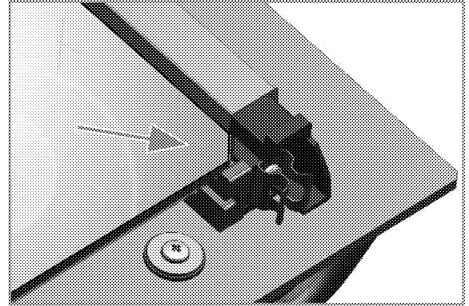
- 1 Kehikko
  - 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



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



4. Poista toinen ja kolmas lasipaneeli toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe luukun uudelleen kokoamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin (2, 3) uudelleen asentaminen. Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. Koska toinen ja kolmas sisälasipaneeli ovat keskenään vaihdettavia, niiden asennusjärjestyksellä ei ole merkitystä. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia. On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5). Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



**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 kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 10*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



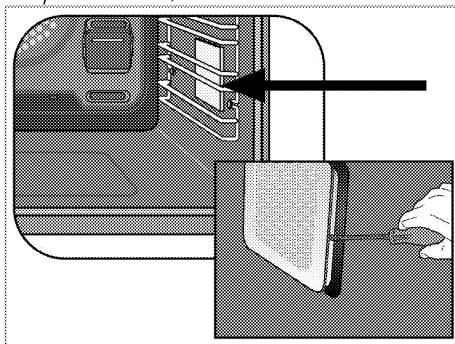
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



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

## Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 40*.



3. Irrota lasisuojaus ruuvitaltalla.
4. Vedä uunin lamppu irti ja vaihda se uuteen.
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.

- Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. →→→ *Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.*
- 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.

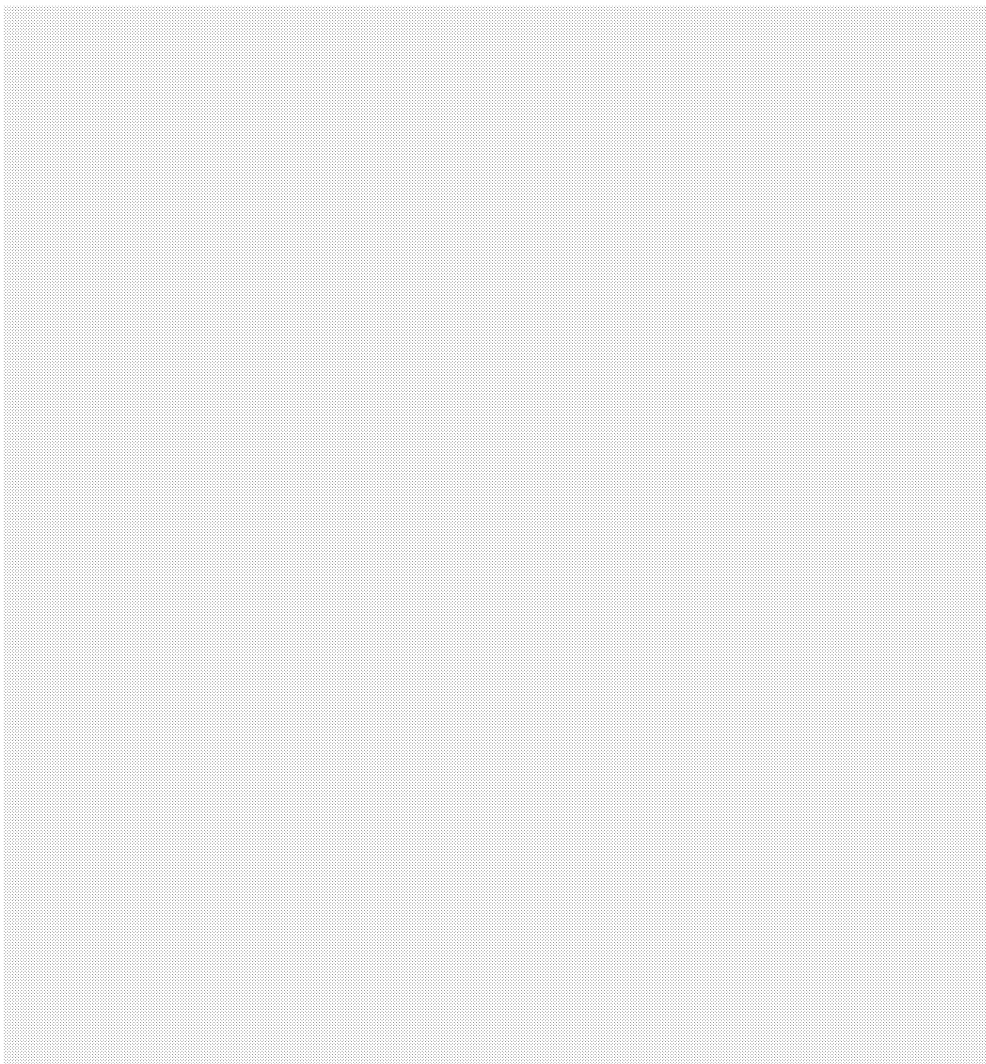












FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)