

# KAKSOISUUNI

## KÄYTTÖOPAS

GEBM 23000 BP



FI

NO

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

FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

285.4458.60/R.AE/16.11.2017/2-1



## Lue ensin tämä käyttöopas!

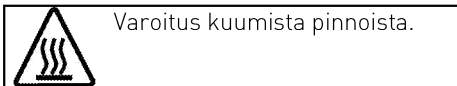
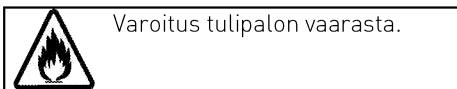
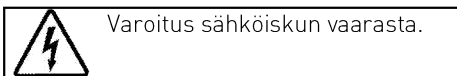
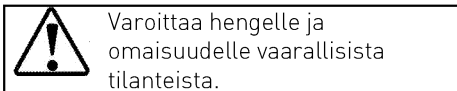
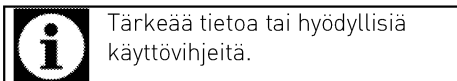
Hyvä asiakkaamme

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

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

### **Merkkien selitykset**

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

# SISÄLLYSLUETTELO

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

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

## **2 Yleiset tiedot** **11**

Yleiskatsaus.....	11
Pakkauksen sisältö .....	12
Tekniset tiedot.....	13

## **3 Asennus** **14**

Ennen asennusta.....	14
Asennus ja liitäntä.....	16
Vanhan laitteen hävittäminen .....	18

## **4 Valmistelut** **19**

Energiansäästövihjeitä.....	19
Ensimmäinen käyttökerta.....	19
Aika-asetus.....	19
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	20
Ensimmäinen kuumennus.....	20

## **5 Uunin käyttäminen** **21**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta.....	21
Sähköuunin käyttäminen .....	22
Käyttötilat.....	23
Uunin kellon käyttäminen .....	24
Ruoanlaittoaikataulukko .....	28
Grillin käyttäminen .....	30
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko .....	30

## **6 Kunnossapito ja huolto** **31**

Yleisiä tietoja .....	31
Ohjauspaneelin puhdistaminen .....	31
Uunin puhdistus.....	31
Uuninluukun irrottaminen .....	33
Luukun sisälasin irrottaminen .....	34
Uunin lampun vaihtaminen.....	35

## **7 Vianetsintä** **37**

# 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 fyysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana 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 "Teknisiset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä

kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

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

## Tuoteturvallisuus

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

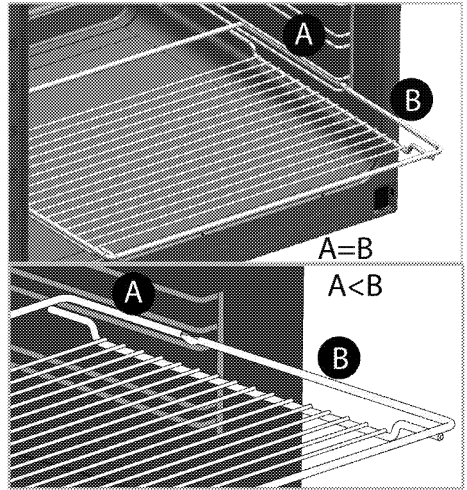
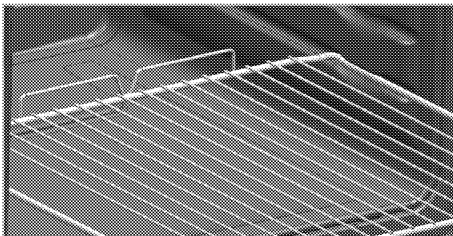
huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.

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

- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

- **(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)**

Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin  
 On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



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



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

- **VAROITUS:** 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. Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 12*.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen estämiseksi.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.

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

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

lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä liedien 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 käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

### **RoHS-direktiivin**

#### **vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-

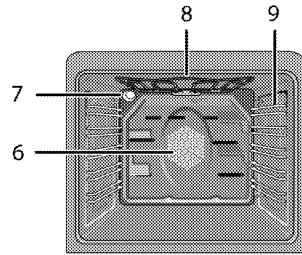
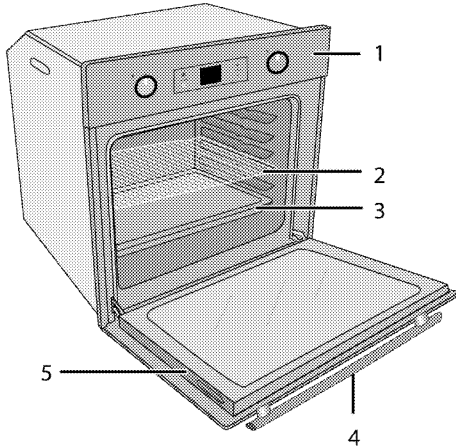
direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

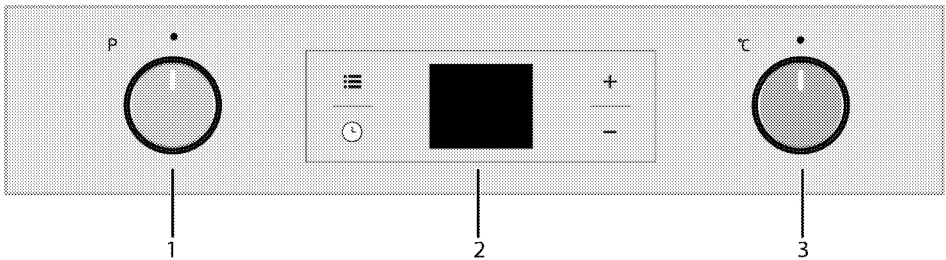
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



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



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Toimintovalitsin     |
| 2 | Digitaalinen ajastin |
| 3 | Termostaattivalitsin |

## Pakkauksen sisältö

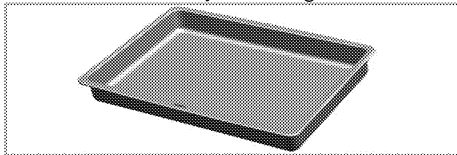


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

### 1. Käyttöopas

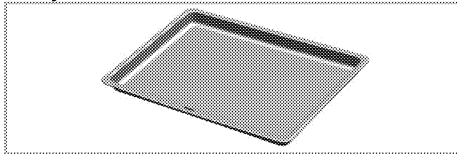
### 2. Syvä uunipelti

Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



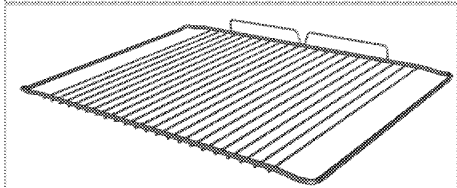
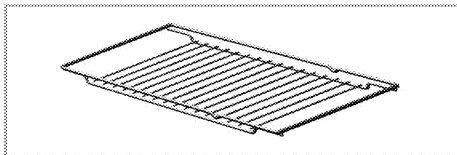
### 3. Kakkupelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



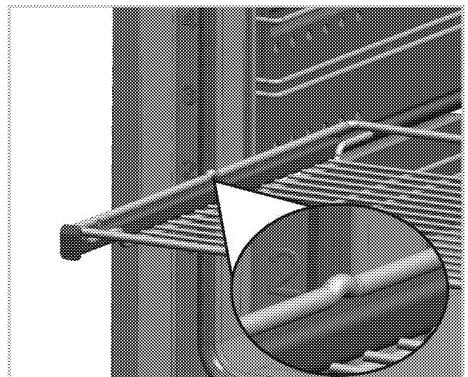
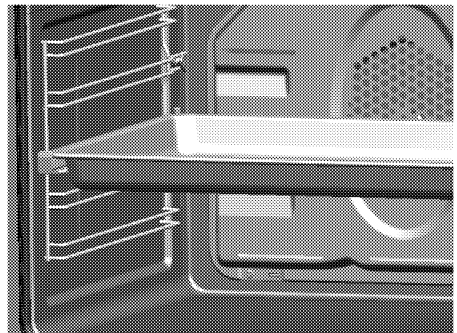
### 4. Ritiläteline

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



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

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



## Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3 kW
Sulake	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-ylä-kuumennointiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

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

\*\* Katso *Asennus, sivu 14*.



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



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



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

### 3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### **VAARA:**

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.



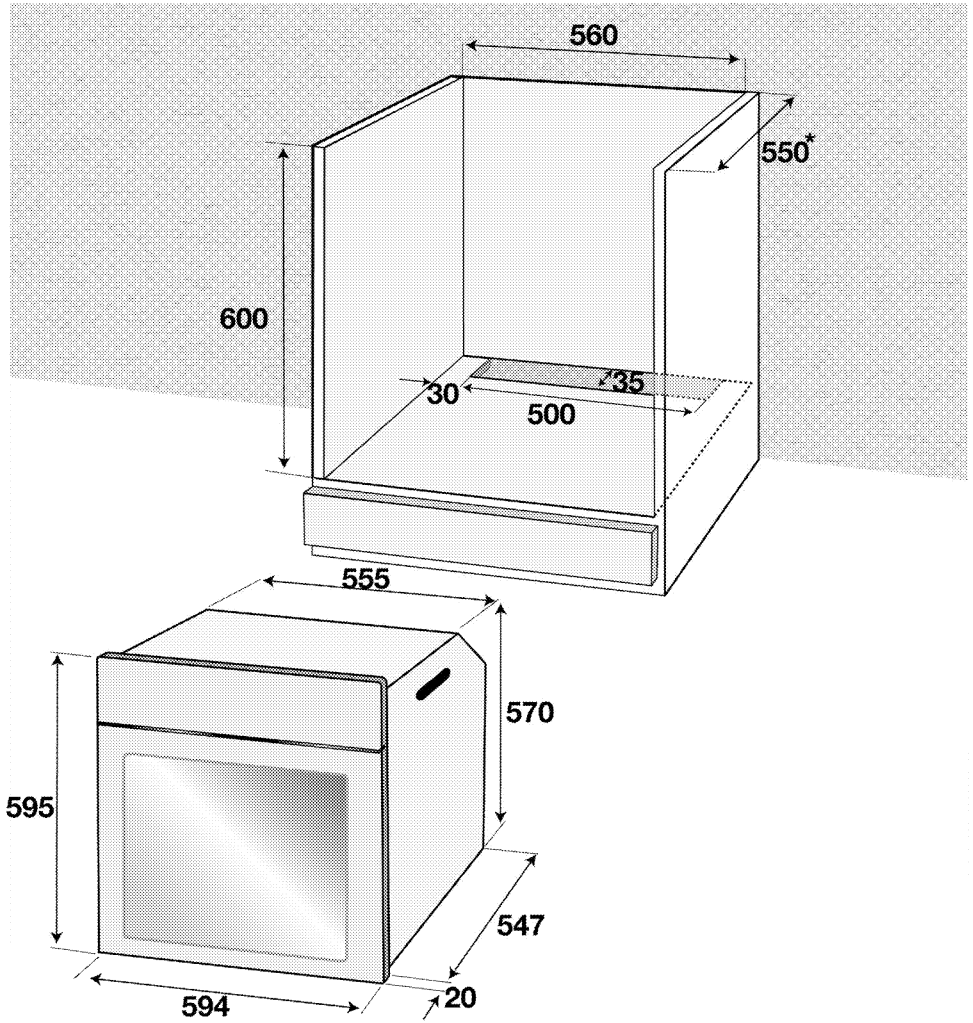
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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

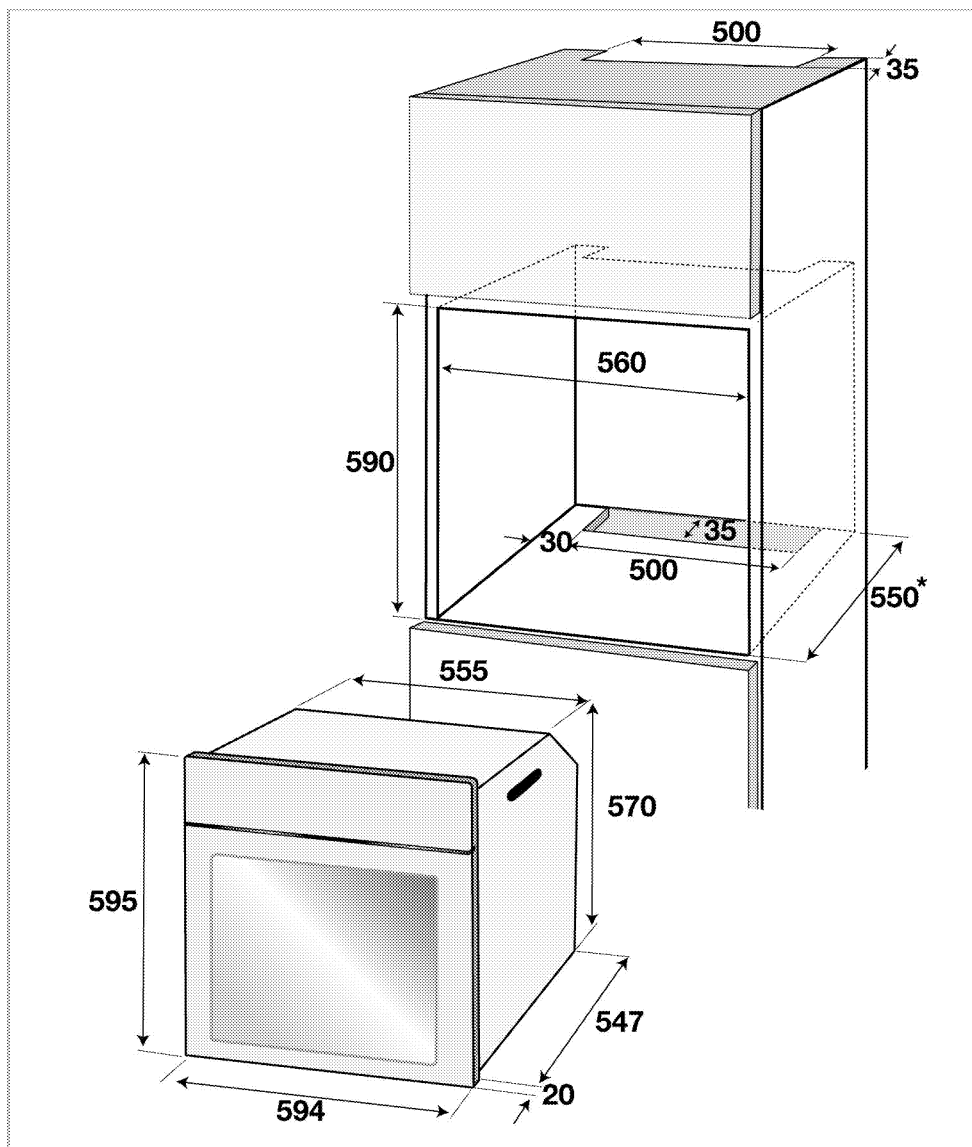


Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



\* min





\* min

### Asennus ja liitännä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

### Sähkölaitännä

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

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



#### **VAARA:**

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



#### **VAARA:**

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

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



#### **VAARA:**

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



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

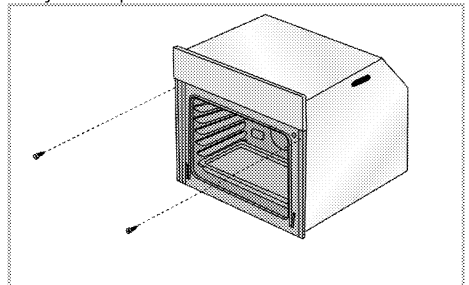


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösääntöjä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

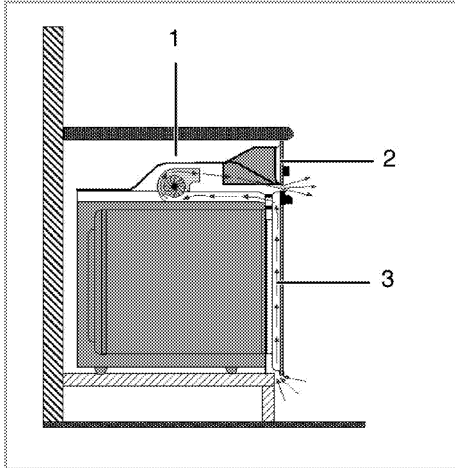
#### **Laitteen asennus**

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

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



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

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

## Lopullinen tarkistus

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

## Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkuja, 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.

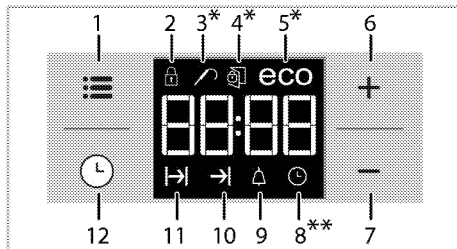
## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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





- 1 Säätönäppäin
  - 2 Näppäinlukon symboli
  - 3 Lihan tarkkailukuvake
  - 4 Luukun lukituksen symboli
  - 5 Tuuletinkuumennus virransäästötilassa -symboli
  - 6 Plus-näppäin
  - 7 Miinus-näppäin
  - 8 Kellosymboli
  - 9 Hälytyssymboli
  - 10 Paistoajan päättymisen symboli
  - 11 Paistoajan symboli
  - 12 Ohjelmanäppäin
- \* **[Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.]**
- \*\* Sen sijainti näytöllä saattaa vaihdella eri mallien välillä.




Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

Paina **+/-** näppäimiä asettaaksesi päivän, kun uuni on kytketty päälle ensimmäistä kertaa. Vahvista asetus koskettamalla  symbolia.

 Jos aloitusaikaa ei aseteta, kello alkaa toimia alkaen kellonajasta 12:00 ja ☹-symboli tulee näkyviin. Symboli katoaa, kun kellonaika on asetettu.

 Nykyiset aika-asetukset perutaan virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen.


### Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

### Ensimmäinen kuumennus

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


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

### Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 22*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 22*

### Grilliuuni

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

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

# 5 Uunin käyttäminen

## Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



### VAROITUS

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



### VAARA:

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

## Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritilää.
- 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 ritilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.

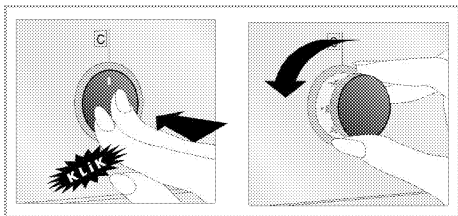


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

## Sähköuunin käyttäminen

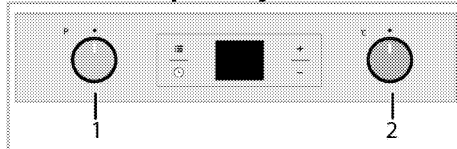
Uuni on varustettu ponnahdusvalitsimilla, jotka tulevat esiin, kun painat niitä.

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



2. Kypsennyksen ollessa valmis, paina nuppia sisäänpäin.

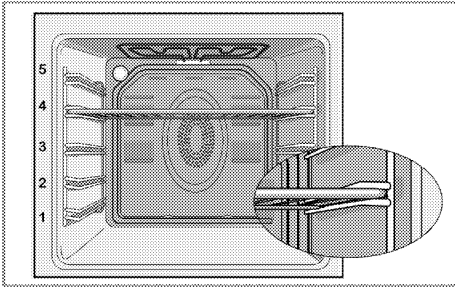
## Valitse lämpötila ja toimintotila



- 1 Toimintovalitsin
  - 2 Termostaattivalitsin
1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.
  2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
- » Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Oikeanpuoleinen 3-rivinen kuumennusanimaatio vilkkuu. Kun uunin sisälämpötila saavuttaa kohdearvon, animaatio pysähtyy, ja C-symboli näkyy tasaisena asetetun lämpötila-arvon vieressä.

## Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon. 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.



## Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

### Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

### Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

### Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuunnusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla. Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

### 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 **Eco Fan -kuumennus -** taulukossa.



## Täysi grilli



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

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

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



Suuri grilli uunin katossa ja tuuletin ovat päällä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

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

## Lämpimänä pito



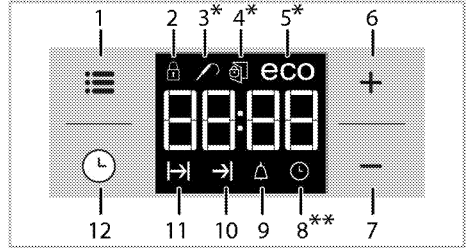
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

## Pyrolyysi



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus tämän toiminnon käytöstä "Puhdistus ja huolto"-osasta.

## Uunin kellon käyttäminen



- 1 Säätönäppäin
  - 2 Näppäinlukon symboli
  - 3 Lihan tarkkailukuvake
  - 4 Luukun lukituksen symboli
  - 5 Tuuletinkuumennus virransäästötilassa -symboli
  - 6 Plus-näppäin
  - 7 Miinus-näppäin
  - 8 Kellosymboli
  - 9 Hälytyssymboli
  - 10 Paistoajan päättymisen symboli
  - 11 Paistoajan symboli
  - 12 Ohjelmanäppäin
- \* **(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**
- \*\* Sen sijainti näytöllä saattaa vaihdella eri mallien välillä.



Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia.

Maksimiaika lämmin pitäminen on vain 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä. Joudut odottamaan hetken, ennen kuin asetukset tulevat voimaan.



Jos ruoanlaittoasetusta ei ole tehty, päivää ja aikaa ei voi asettaa.



Ruoanlaittoaika tulee näyttöön heti, kun ruoanlaitto alkaa.

## Toimintotaulukko:

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



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

Toimintotaulukko	Lämpötila-alue (°C)
Ylä- ja alalämpö	40-280
Tuuletin tuettu ylä-/alalämmöllä	40-280
Tuuletinkuumennus	40-280
Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)	40-280
Täysi grilli	40-280
Eco Fan - kuumennus	160-220
Lämpimänä pito	40-100

## Ruoanlaitto asettamalla ruoanlaittoaika:

Voit asettaa uunin niin, että se sammuu määritetyn ajan kuluttua asettamalla ruoanlaittoajan ajastimeen.

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika **+** / **-** -näppäimillä.

» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli näkyvät näytössä koko ajan.

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella.

Ruoanlaitto käynnistyy.

» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa.

## Ruoanlaittoajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi:

Kun olet asettanut ruoanlaittoajan ajastimeen, voit asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi.

Tämän säädetyt ajan tulee olla suurempi kuin 1 minuutti.

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika **+** / **-** -näppäimillä.

» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli näkyy näytössä koko ajan.

4. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin merkitsemään ruoanlaittoajan päättymistä.
5. Aseta ruoanlaittoajan päättymisaika painamalla **+** / **-** -näppäimiä.

» Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli ja -symboli näkyvät näytössä koko ajan. Kun ruoanlaitto alkaa, -symboli häviää näkyvistä.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella. Ruoanlaitto käynnistyy.

» Unin ajastin laskee automaattisesti aloitusajan päättämällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi kypsennysajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila

aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka.

» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa.

7. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja ajastimesta kuuluu äänimerkki.

8. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä. Äänimerkki hiljennetään ja esiasetettu lämpötila-arvo näkyy näytössä.



Jos painat mitä tahansa painiketta äänimerkin lopussa, unin toiminta käynnistyy uudelleen. Käännä lämpötilan valitsin ja toimintovalitsin asentoon "0" (pois), kytkeäksesi unin pois päältä, jotta estetään unin uudelleenkäynnistyminen äänimerkin päätyttyä.

## Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää unin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla -näppäintä.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa.



Unin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruta virtakatkoksen ilmetessä.

## Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla -näppäintä.

» "OFF" (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

## Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

Kellolla ei ole vaikutusta unin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Ajastin antaa äänimerkin asetetun ajan lopussa.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto / -näppäimillä.



Toimintopainikkeiden hälytysäänelle, kellonajalle, näytön kirkkaudella ja lämpötilapainikkeille, tulee olla 0 (OFF) -asennossa.

» Δ-symboli palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa Δ-symboli alkaa vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

### Hälytyksen sammuttaminen

1. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.

» Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

### Hälytyksen peruuttaminen

1. Peruuta hälytys koskettamalla ☹-näppäintä, kunnes Δ-symboli tulee näyttöön.

2. Pidä ▬-näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyy näytössä.



Hälytysaika tulee näyttöön. Jos hälytysaika ja ruoanlaittoaika on asetettu samaan aikaan, lyhyempi aika näkyy näytössä.

### Hälytysäänen muuttaminen

1. Kosketa ≡-näppäintä, kunnes "b-1", "b-2" tai "b-3" on näkyvissä.

2. Säädä hälytysääni halutuksi + / ▬-näppäimillä.

3. Vahvasta ≡-näppäimellä tai asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

### Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

1. Kosketa ≡-näppäintä, kunnes ☹-symboli tulee näyttöön.

2. Kellonajan asettaminen + / ▬ -näppäimillä.

3. Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

### Näytön kirkkausasetuksen asettaminen

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

1. Kosketa ≡-näppäintä, kunnes näkyviin tulee d-01, d-02 tai d-03 näytön kirkkautta vastaamaan.

2. Aseta haluttu kirkkaus + / ▬ -näppäimillä.

» Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

## Ruoanlaittoaikataulukko



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

## Leivonta ja paahdaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alataline.

Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
Kakkuja tasolla*	Yksi taso		3	170-180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa*	Yksi taso		2	180	40 ... 50
Kakut paperivuoassa*	Yksi taso		3	170-180	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	170-180	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sienikakku*	Yksi taso		3	200	5 ... 10
	Kaksi tasoa		1 - 5	170-180	20 ... 30
Pikkuleivät*	Yksi taso		3	170-180	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Kolme tasoa		1 - 3 - 5	170-180	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
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. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30

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

\* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

[\*\*] Esilämmitystä vaativat kypsennysprosessit: esilämmitä uunia prosessin alussa, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan.

## Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä (tepsi adeti)	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (noin min)
Kakut paperivuossa	Yksi pelti	3	200	35 ... 40
Pikkuleivät	Yksi pelti	3	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	3	200	40 ... 45

## Kakunleivontavihjeitä

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

## Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paisto aikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.
- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei

taikinan paksuus ylitä pellen 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 pellen asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

- Jos kasvisruoat eivät kypsä kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

## Grillin käyttäminen



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


## Grillin kytkeminen päälle

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

» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Oikeanpuoleinen 3-rivinen kuumennusanimaatio vilkkuu. Kun uunin sisälämpötila saavuttaa kohdearvon, animaatio pysähtyy, ja C-symboli näkyy tasaisena asetetun lämpötila-arvon vieressä.

## Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) - asentoon.



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. #
Viipaloitu broileri	4...5	25...35 min.
Lampaankyljykset	4...5	20...25 min.
Paahtopaisti	4...5	25...30 min. #
Vasikankyljykset	4...5	25...30 min. #
Paahtoleipä	4	1...2 min.
# 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.

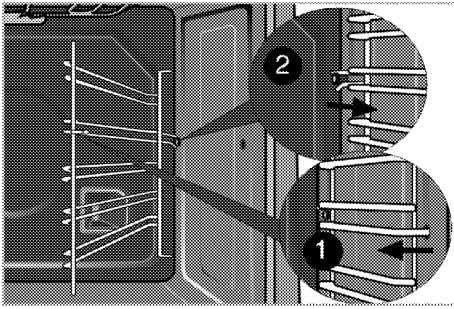
## Uunin puhdistus

### Sivuseinän puhdistaminen

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

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

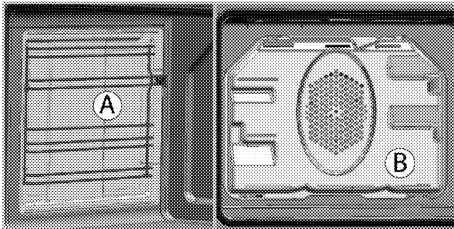




## Katalyyttiset seinät

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

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

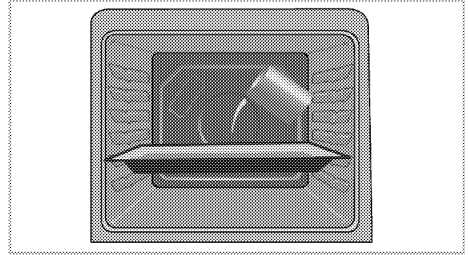


## Helppo höyrypuhdistus

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

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet.

2. Lisää uuninpellille 500 ml vettä ja aseta se uunin 2. tasolle.



3. Aseta uuni helppo höyrypuhdistus ja kuumenna 100 °C lämmössä 25 minuutin ajan.
4. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

## Pyroliittinen itsepuhdistus



### VAARA:

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

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

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda

irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

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

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




Älä puhdista luukun tiivistettä.

Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihddata se valtuutetulla huollolla uuteen.

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

Itsepuhdistukseen kuuluva aika tulee näyttöön. Kesto-aikaa ei voi säätää. Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

4. Uuninluukku ei voi avata ja näyttöön näkyy lukkosymboli  itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukku väkisin kahvasta ennen kuin

lukkosymboli  on kadonnut.

5. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

6. Uuni antaa hälytysmerkin, kun puhdistusprosessi päättyy ja näyttöön näkyy Loppu.
7. Kun Loppu on näytetty, päätä toimenpide asettamalla toiminto- ja lämpötilapainikkeet 0 (OFF) -asentoon.



Kun "END" häviää näkyvistä etkä ole asettanut toiminto- ja lämpötilapainikkeita 0 (OFF) -asentoon, pyrolyysitoiminto alottaa toiminnan uudelleen.

## Uuninluukun puhdistaminen

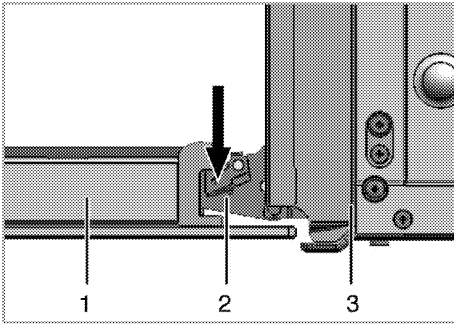
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



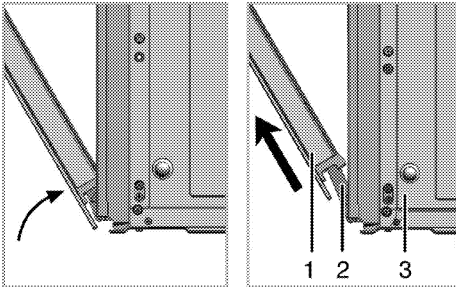
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

## 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



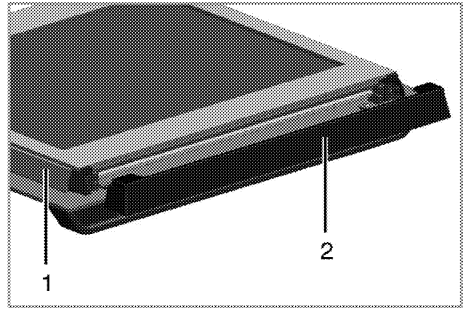
3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

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

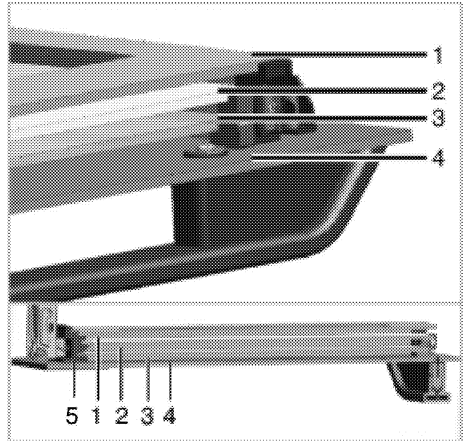
### **Luukun sisälasin irrottaminen** (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuniluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

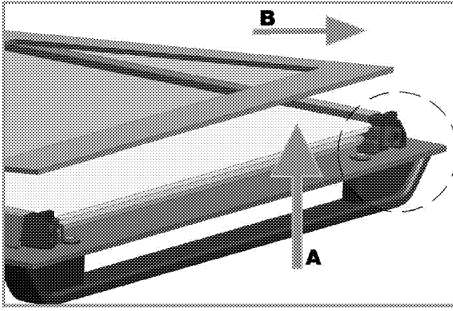
1. Avaa uuniluukku.



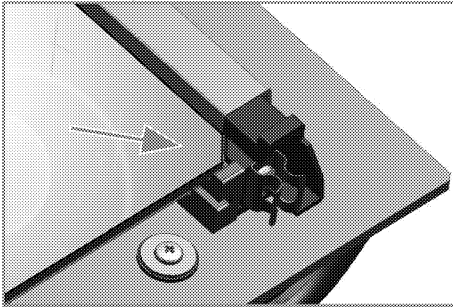
- 1 Kehikko
  - 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



- 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 uudelleenkokoamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin (2, 3) uudelleen asentaminen. Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. Koska toinen ja kolmas sisälasipaneeli ovat keskenään vaihdettavia, niiden asennusjärjestyksellä ei ole merkitystä.

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia. On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5). Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



Kaikki lasipaneelit on asennettava uudelleen puhdistuksen jälkeen.

## Uunin lampun vaihtaminen



### VAARA:

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



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



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



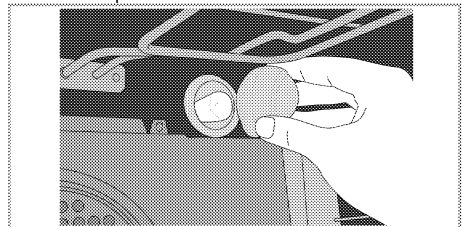
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



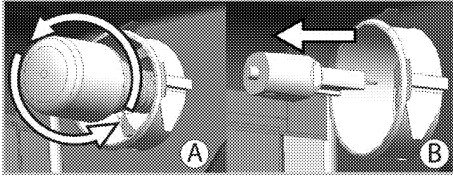
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

## Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä vastapäivään.



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



4. Aseta lasisuojaus 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.*

## 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.*
- Ajastimella varustetuissa malleissa ajastinta ei ole säädetty. →→→ *Säädä aika.*  
(mikroaaltouunilla varustetuissa laitteissa ajastin ohjaa vain mikroaaltouunia.)
- Virta on katkennut. →→→ *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

## (Ajastimella varustetut mallit) Kellon näyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä.

- Aiemmin on tapahtunut sähkökatkos. →→→ *Säädä aika / Sammuta laite ja kytke se takaisin päälle.*



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



# **BI-0VN**

## **BRUKERHÅNDBOK**





## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

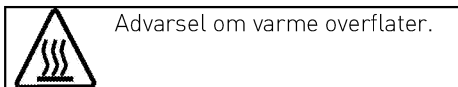
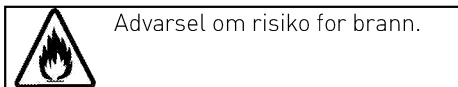
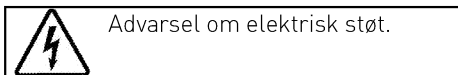
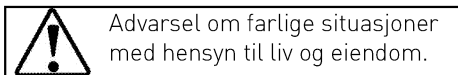
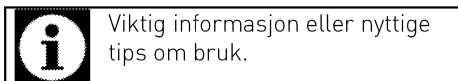
Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde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

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller.

Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

# INNHALDSFORTEGNELSE

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø** **4**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Produktsikkerhet .....	6
Beregnet bruk .....	8
Sikkerhet for barn .....	9
Bortskaffing av det gamle produktet .....	9
Bortskaffing av emballasjen.....	10

## **2 Generell informasjon** **11**

Oversikt .....	11
Innholdet i pakken.....	12
Tekniske spesifikasjoner .....	13

## **3 Installasjon** **14**

Før installasjon.....	14
Installasjon og tilkobling.....	16
Framtidig transport.....	18

## **4 Forberedelser** **19**

Tips for energisparing.....	19
Første gangs bruk .....	19
Tidsinnstilling .....	19
Første rengjøring av produktet....	20
Første oppvarming .....	20

## **5 Slik bruker du ovnen** **21**

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	21
Slik bruker du den elektriske ovnen .....	22
Driftsmoduser.....	22
Bruke ovnsklokken.....	24
Tidstabell for matlaging.....	27
Slik bruker du grillen .....	29
Tidstabell for grilling.....	29

## **6 Vedlikehold og stell** **30**

Generell informasjon .....	30
Rengjøring av kontrollpanel.....	30
Rengjøre ovnen .....	30
Fjerne ovnsdøren.....	32
Fjerne dørens indre glass.....	33
Utskifting av ovnspæren.....	34

## **7 Feilsøking** **36**

# 1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

## Generell sikkerhet

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

- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

## **Elektrisk sikkerhet**

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

føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

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

### **Produktsikkerhet**

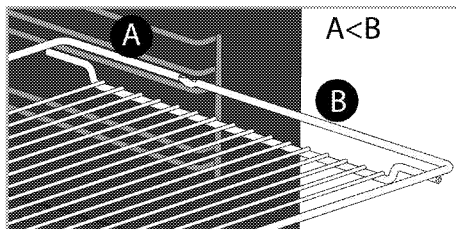
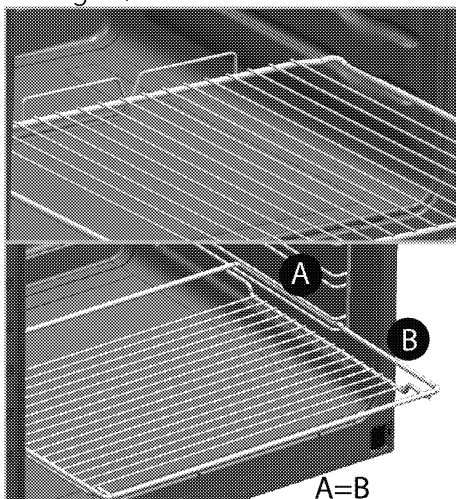
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga.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

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

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

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

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



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

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

- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringsssyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen. Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen. se *Innholdet i pakken, side 12.*
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensings-fasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere

enn under standard bruk. Hold barn unna.

- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Det må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.

For produktets brannsikkerhet;

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

### **Beregnet bruk**

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnene kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

### **Sikkerhet for barn**

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnene kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

### **Bortskaffing av det gamle produktet**

#### **Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:**



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

#### **Samsvar med RoHS-direktivet:**

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet



(2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

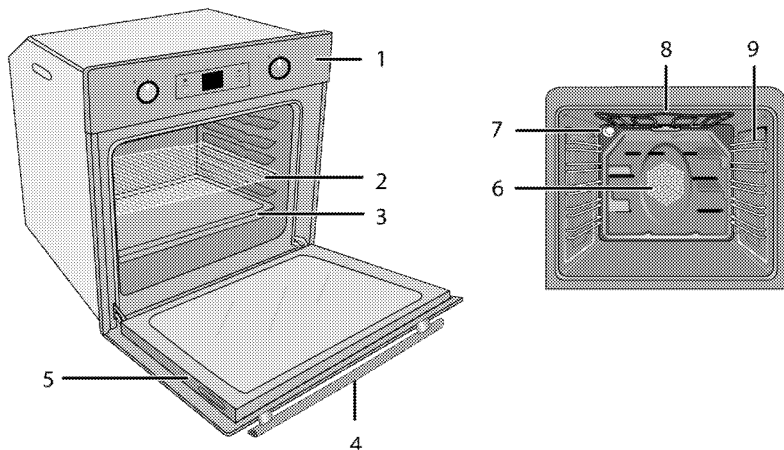
### **Bortskaffing av emballasjen**

- Innpakkingsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakkingsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet

er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

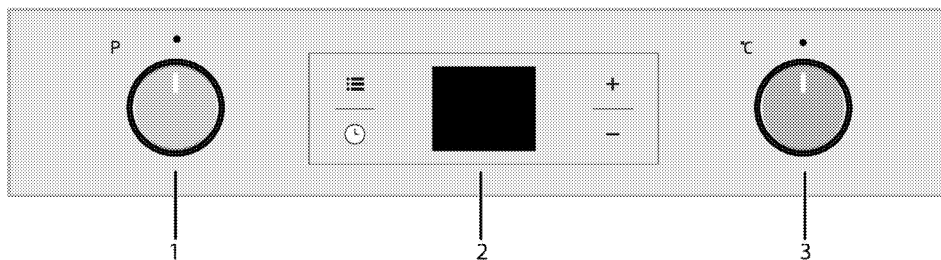
## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Stekerist
- 3 Stekebrett
- 4 Håndtak
- 5 Dør

- 6 Viftemotor (bak stålplaten)
- 7 Lampe
- 8 Toppvarmeelement
- 9 Hylleposisjoner



- 1 Funksjonsvelger
- 2 Digital timer
- 3 Termostatbryter

## Innholdet i pakken

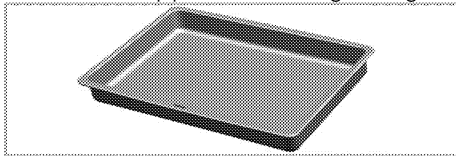


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

### 1. Brukerhåndbok

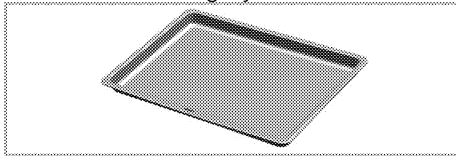
### 2. Dypt brett

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



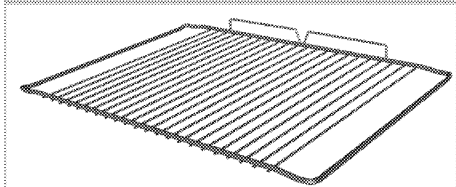
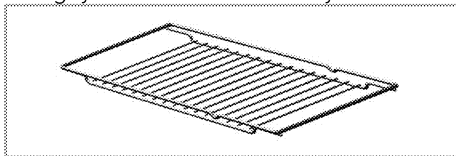
### 3. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



### 4. Stekerist

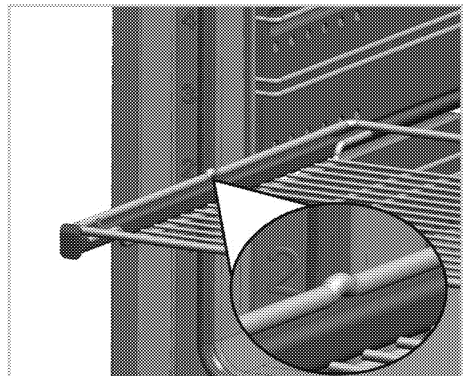
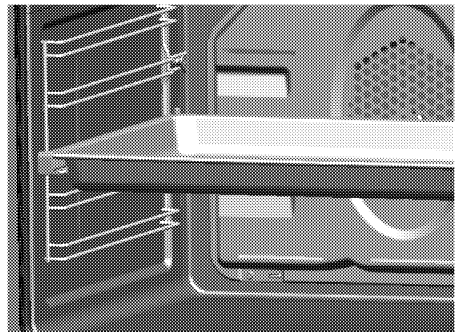
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



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

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

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



## Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3 kW
Sikring	16 A
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	<b>Multifunksjonsovn</b>
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

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

\*\* Se. *Installasjon*, side 14.



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



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



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

# 3 Installasjon

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



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



## FARE:

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



## FARE:

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

## Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En

sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



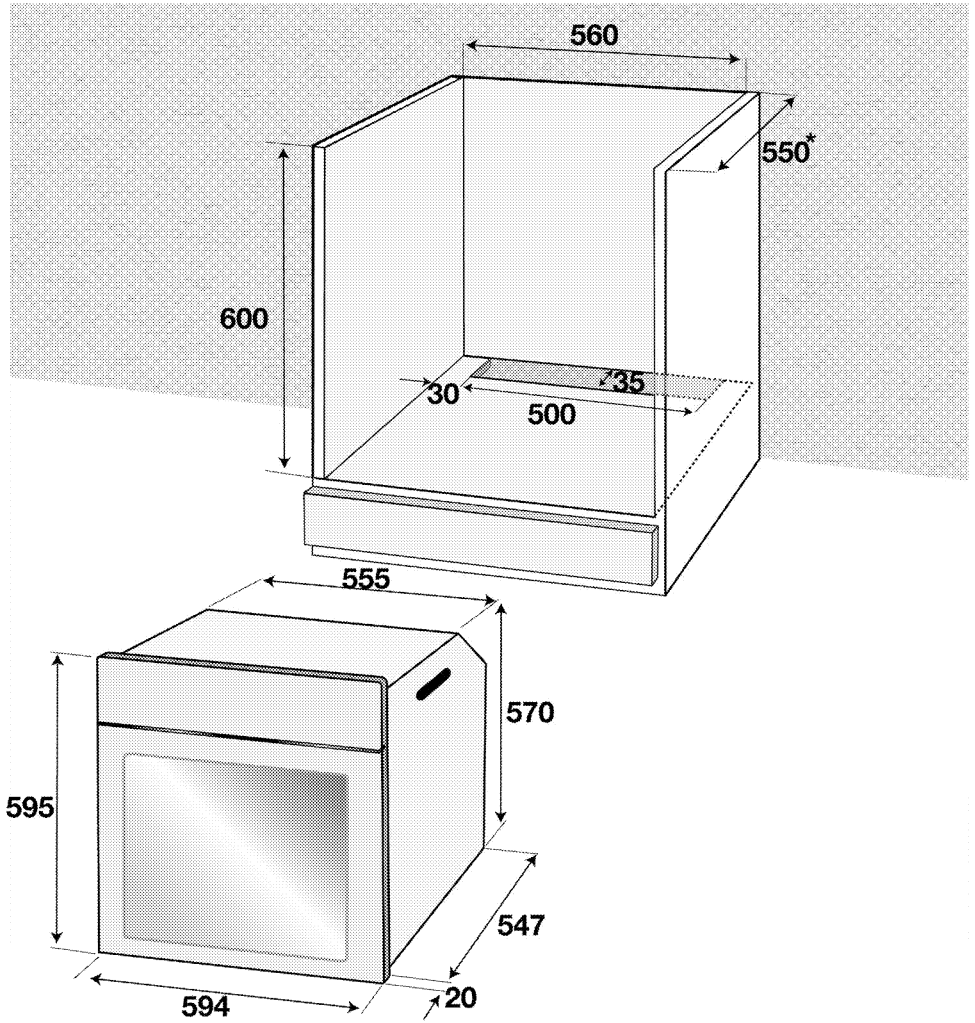
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



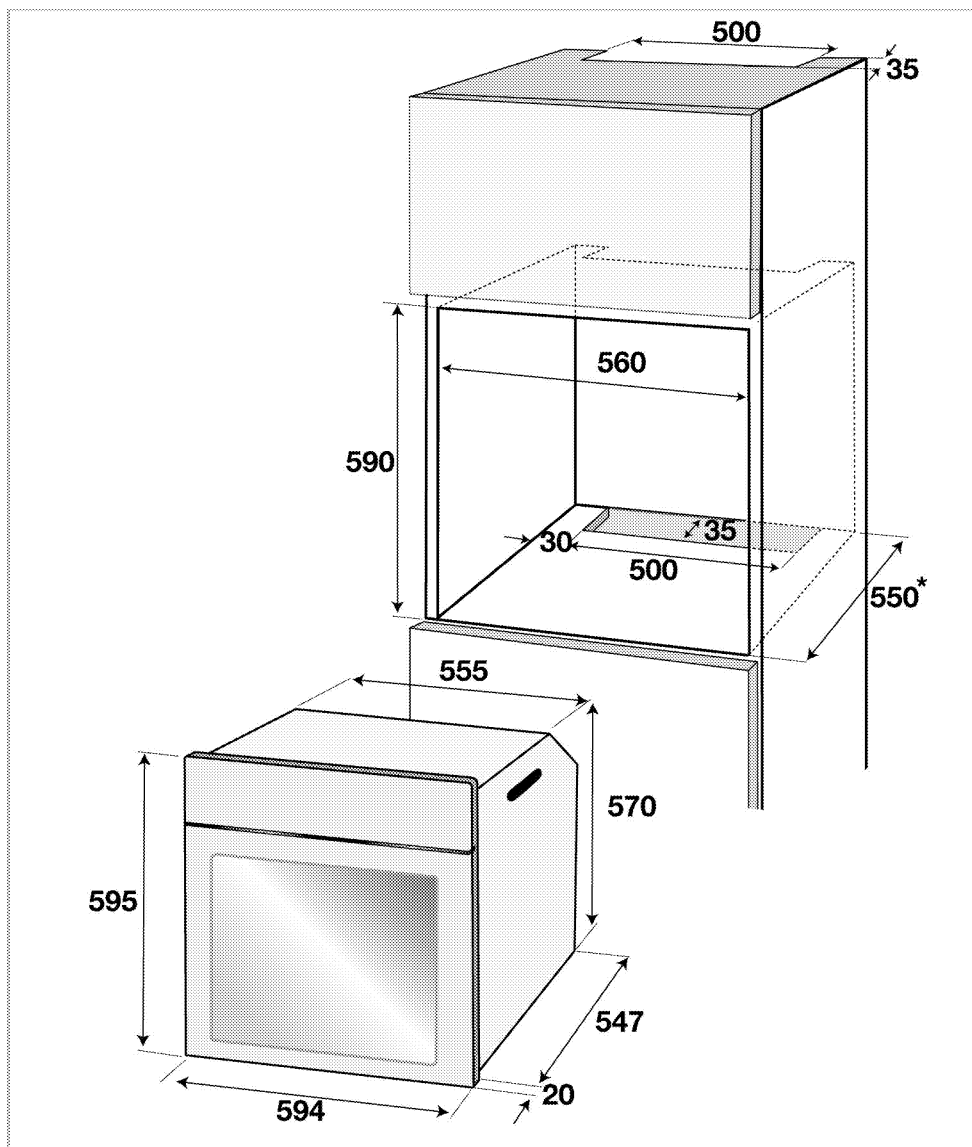
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



\* min.



\* min.


### Installasjon og tilkobling

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

### Elektrisk tilkobling


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


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

 **FARE:** Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

 **FARE:** Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

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

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

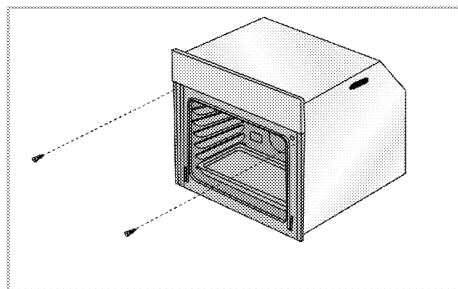
 Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

### Installere produktet

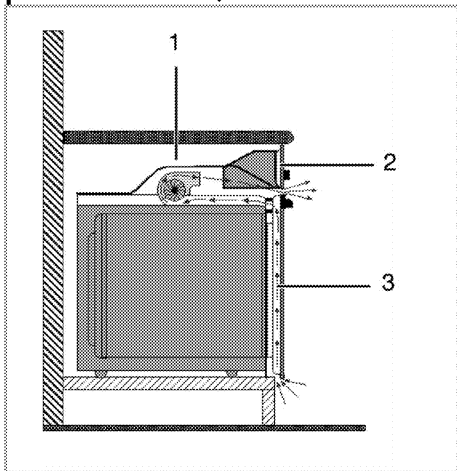
1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemmt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.



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



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

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

## Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

## Framtidig transport

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



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



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

# 4 Forberedelser

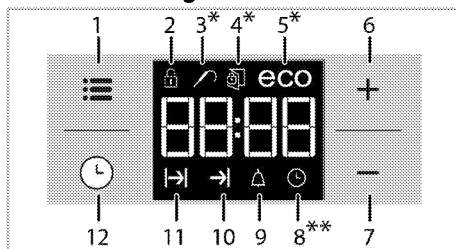
## Tips for energisparing

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

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

## Første gangs bruk

### Tidsinnstilling



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Kjøttsonde-symbol
- 4 Dørlås-symbol
- 5 Symbol for Øko-varmluftvifte
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Klokkesymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast

\* [Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.]

\*\* Symbolets plassering på displayet kan variere avhengig av produktmodellen.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på **+**/**-** for å stille inn klokkeslettet etter at ovnen er koblet til strømnettet for første gang. Bekreft innstillingen ved å trykke på **⌚**-symbolet.



Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. 12.00 og ☹-symbolet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

### Første rengjøring av produktet



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

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

### Første oppvarming

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



### ADVARSEL

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

### Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 22*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 22*

### Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 29*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 29*



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

# 5 Slik bruker du ovnen

## Generell informasjon om baking, steking og grilling



### ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand.

Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



### FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

## Baketips

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

## Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik

som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.

- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

## Grilltips

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

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

samle fett. Tilfør noe vann i  
bakebrettet for enkel rengjøring.

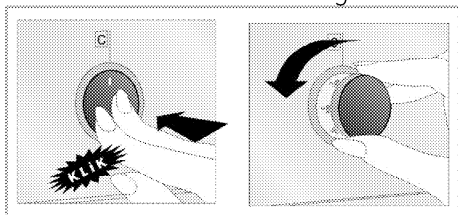


Mat som ikke egner seg til  
grilling medfører brannfare.  
Grill kun mat som egner seg for  
intensiv grillvarme.  
Ikke plasser maten for langt  
bak i grillen. Dette er det  
varmeste området, og fet mat  
kan ta fyr.

## Slik bruker du den elektriske ovnen

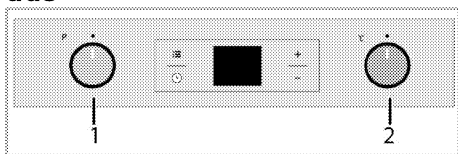
Ovnen er utstyrt med knotter som  
spretter ut når du trykker på dem.

1. Trykk innover for at knotten skal  
stikke frem og drei den for å  
foreta ønsket innstilling.



2. Trykk bryteren inn når  
tilberedningen avsluttes.

## Velg temperatur og driftsmodus



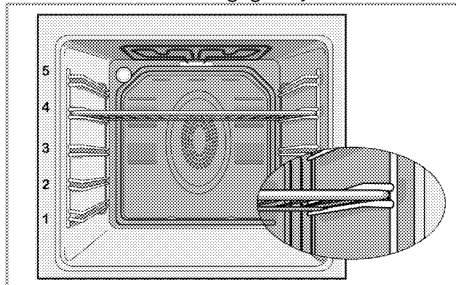
- 1 Funksjonsvelger
  - 2 Termostatbryter
1. Still funksjonsbryteren til ønsket  
driftsmodus.
  2. Still temperaturknotten til  
ønsket temperatur.
- » Ovnen varmes opp til den justerte  
temperaturen og opprettholder  
denne. De tre ytterste  
animasjonslinjene for oppvarming

blinker. Når temperaturen i ovnen  
når målverdien, stopper  
animasjonen og symbolet "C" vises  
jevnt ved siden av den angitte  
temperaturen.

## Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still  
temperaturknotten til av-posisjon  
(oppe).

Det er viktig å posisjonere  
stekeristen riktig på gitterhyllen.  
Stekeristen må settes inn i hyllene  
slik som vist på figuren.  
Ikke la stekeristen stå mot  
bakveggen i ovnen. Skyv derfor  
stekeristen til den fremre delen av  
stativet og fest ved hjelp av døren  
for å få best mulig grilllytelse.



## Driftsmoduser

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

### Over- og undervarme



Over- og undervarme er på.  
Maten varmes opp fra topp og  
bunn samtidig. For eksempel  
egner den seg for  
kaker, bakevarer eller kaker  
og ilfaste fat i bakeformer.  
Bruk kun ett brett når du  
tilbereder maten.

### Viftestøttet under-/overvarme



Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

### Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.



Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett. Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

### øko-varmluftsvifte



For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe. Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "øko-varmluftsvifte".

### Full grill



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

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

### Full grill + vifte



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

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

### Holde maten varm



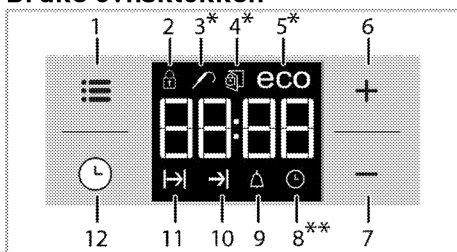
Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

## Pyrolyse



Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i delen "Rengjøring og pleie" for bruk av denne funksjonen.

## Bruke ovnsklokken



- 1 Justeringstast
  - 2 Nøkkellåssymbol
  - 3 Kjøttsonde-symbol
  - 4 Dørlås-symbol
  - 5 Symbol for Øko-varmluftvifte
  - 6 Plusstast
  - 7 Minustast
  - 8 Klokkesymbol
  - 9 Alarmsymbol
  - 10 Symbol for slutt på koketid
  - 11 Koketidsymbol
  - 12 Programtast
- \* (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- \*\* Symbolets plassering på displayet kan variere avhengig av produktmodellen.



Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Den maksimale tiden for varm å holde er bare 23 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.



Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.



Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.



Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

## Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjonstabell	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	40-280
Viftestøttet under-/overvarme	40-280
Varmluft	40-280
Full grill + vifte	40-280
Grill	40-280
Øko-varmluftvifte	160-220
Holde maten varm	40-100

## Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene **+** / **-**.  
» » Etter at steketiden er stilt inn, vil **→**-symbolet vises på skjermen.
4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.  
» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner.

### Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

Varigheten må justeres med minst 1 minutt.

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på **⌚** til **→**-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene **+** / **-**.  
» » Etter at steketiden er stilt inn, vil **→**-symbolet kontinuerlig vises på skjermen.
4. Trykk på **⌚** til **→**-symbolet vises på displayet for sluttid.
5. Trykk på **+** / **-** -tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil **→**-symbolet pluss **→**-symbolet vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner **→**-symbolet.

6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» **Ovnens tidsur beregner opstartstiden ved å trekke**

**tilberedningstiden fra slutten av den tilberedningstiden du har stilt inn.** Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen.  
» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner.

7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil slås av, og den forhåndsinnstilte temperaturen vil vises.




Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til "0" (av-) posisjon for å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.


### Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsefunksjonen.




1. Trykk på **⌚** til **⏻**-symbolet vises på displayet.  
» «AV» vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen **+** for å aktivere tastelåsen.



» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «On» på displayet, og -symbolet forblir tent.



 Ovnsknapene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

### For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.  
» «På» vil vises på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.  
» "AV" vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.


### Stille inn alarmklokken


Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.


1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.

 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med  / -knappene.

 Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.




» -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.


3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

### Slå av alarmen





1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.  
» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

### Avbryte alarmen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.





 Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

### Endre alarmtone

1. Trykk på  til "b-1" eller "b-2" eller "b-3" vises.
2. Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene  / -tastene.
3. Bekreft med , eller den tiden du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.


### Endre klokkeslett



For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene  / .

3. Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

**Still inn lysstyrken på skjermen**  
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Trykk  til d-01 eller d-02 eller d-03 vises på skjermen for lysstyrke.

2. Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av  /  -tastene.

» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

## Tidstabell for matlaging



























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

## Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.


Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	170-180	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	170-180	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170-180	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	170-180	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	170-180	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	170-180	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min.	55 ... 65


				250/maks., deretter 180 ... 190	
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.  
\* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

(\*\*) Ved tilbereding som krever bruk av varmluft forvarmes ovnen til den når forhåndsangitt temperatur.

### øko-varmluftsvifte

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

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

Rett	Antall brett	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker i bakepapir	Ett brett	3	200	35 ... 40
Småkaker	Ett brett	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	3	200	40 ... 45

### Baketips for kake

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

### Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Dampf

deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.

- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



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

### Tips for koking av grønnsaker

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

### Slik bruker du grillen



#### ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

### Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.

### Tidstabell for grilling

#### Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettningsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Toast	4	1...2 min.

# avhengig av tykkelse

2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.

» Ovnen varmes opp til den justerte temperaturen og opprettholder denne. De tre ytterste animasjonslinjene for oppvarming blinker. Når temperaturen i ovnen når målverdien, stopper animasjonen og symbolet "C" vises jevnt ved siden av den angitte temperaturen.

### Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Avstillingen (topp).



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

# 6 Vedlikehold og stell

## Generell informasjon

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



### FARE:

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



### FARE:

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

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

med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



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



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

## Rengjøring av kontrollpanel

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



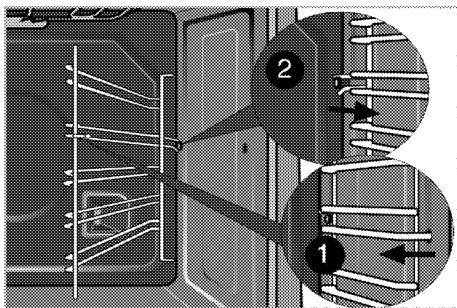
Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

## Rengjøre ovnen

### Rengjøre sideveggen

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

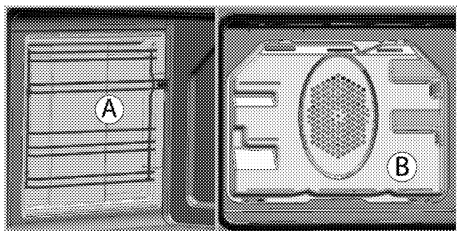
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



## Katalytiske vegger

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

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

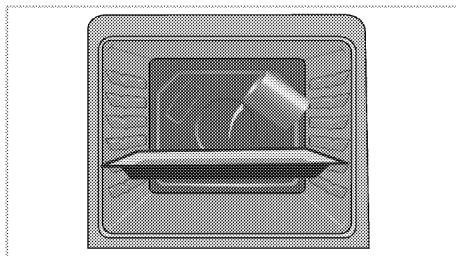


## Enkel damprengjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vandrdåpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.

2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

## Pyrolyserengjøring



### FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!  
Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

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

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut.

Hvis produktet er utstyrt med et pyrolysesikkert tilbehør (tåler selvrensing ved høy temperatur), trenger du ikke ta dette tilbehøret ut av ovnen.

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





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

3. "Pyrolyse"  Velg pyrolysefunksjonen (selvrensing).

Selvrensingstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres.

Slutten av selvrensingssyklusen kan justeres.

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

5. Etter en rengjøringscyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

6. Ovnens avgir et lydsignal når rengjøringen er ferdig, og det står End (Slutt) i displayet.

7. Når End (Slutt) vises, avslutter du prosessen ved å stille inn funksjons- og temperaturknappene til 0 (AV) posisjon.

## Rengjør ovnsdøren

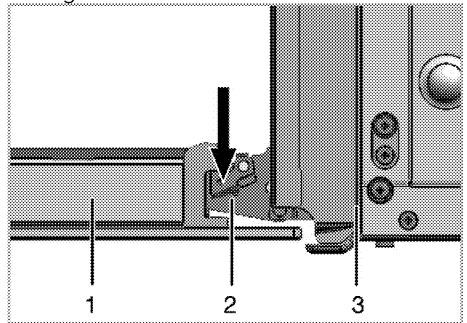
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



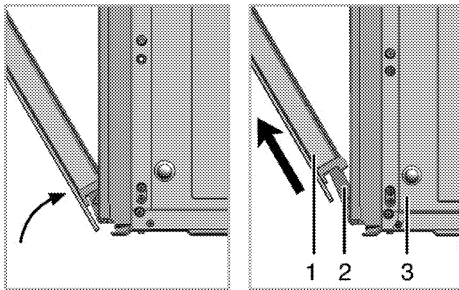
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skrapere for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

## Fjerne ovnsdøren

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



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



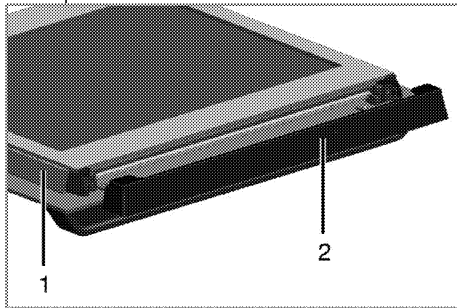
3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

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

### Fjerne dørens indre glass (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

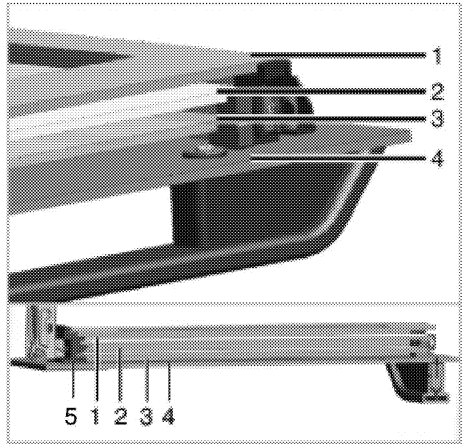
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

1. Opne ovnsdøren.

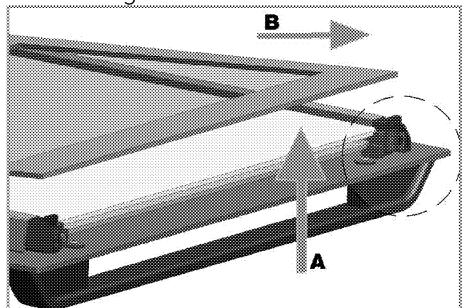


- 1 Ramme
- 2 Plastdel

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

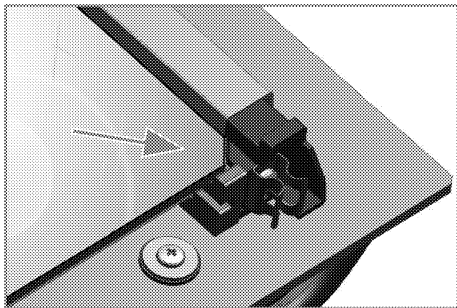


- 1 Innerste glasspanel
  - 2 Andre innvendige glasspanel
  - 3 Tredje innvendige glasspanel
  - 4 Ytre glasspanel
  - 5 Plastglasspanelåpning - nedre
3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.



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





Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.

Siden det andre og det tredje innvendige glasspanelet kan veksles, er ikke installasjonsrekkefølgen på disse viktig.

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet.

Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5).

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

**i** Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

## Utskifting av ovnspæren



### FARE:

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



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



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



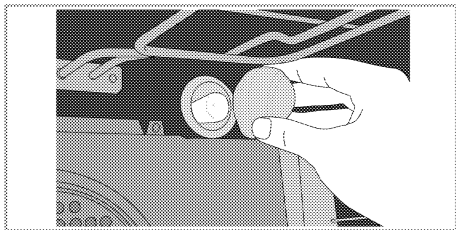
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



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

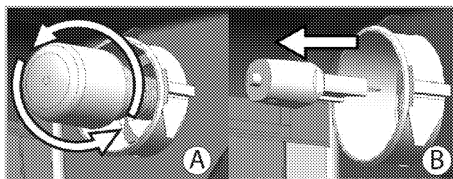
## Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekelet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut

som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

# 7 Feilsøking

## Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

## Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

## Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. →→→ *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. →→→ *Kontroller kontakttilkoplingen.*

## Ovnslýset virker ikke.

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

## Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. →→→ *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. →→→ *Juster tiden.*  
(På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. →→→ *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

## (På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

- Et tidligere strømbrydd har forekommet. →→→ *Juster tiden/slå av og deretter på produktet.*



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



# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

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