

GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEBM 25001 BP

DA / FI

285.4458.18/R.AC/25.11.2019/2-1

7757882930

Læs denne brugervejledning først!

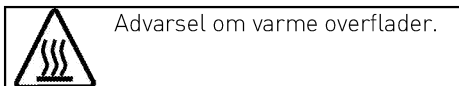
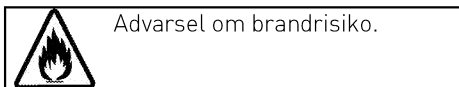
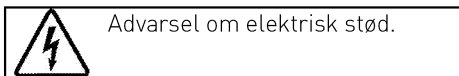
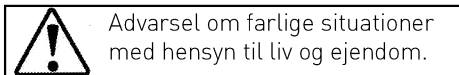
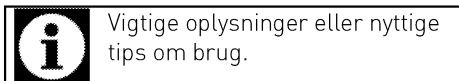
Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

INDHOLD

<u>1</u>	<u>Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler</u>	<u>4</u>
	Generelle sikkerhedsregler	4
	Elektrisk sikkerhed	5
	Produktsikkerhed	6
	Brug af ovnen	9
	Sikkerhed for børn	9
	Bortskaffelse af gammelt apparat	9
	Bortskaffelse af transportemballage10	
<u>2</u>	<u>Generelle informationer</u>	<u>11</u>
	Oversigt	11
	Pakkens indhold	12
	Tekniske specifikationer	13
<u>3</u>	<u>Installation</u>	<u>14</u>
	Inden installation	14
	Installation og tilslutning	16
	Transport	18
<u>4</u>	<u>Forberedelser</u>	<u>19</u>
	Gode råd om energibesparelser	19
	Første anvendelse	19
	Klokkeslæt	19
	Første rengøring af produktet	20
	Første opvarmning	20
<u>5</u>	<u>Betjening af ovnen</u>	<u>21</u>
	Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	21
	Brug af den elektriske ovn	22
	Betjeningsmodus	26
	Således anvendes ovnens kontrolenhed	28
	Anvendelse af tastelås	31
	Anvendelse af uret som alarm	32
	Tabel over koge-/stegetider	32
	Menuen Indstillinger	37
	Betjening af grillen	37
	Tabel for madtilberedningstider for grillning	38
<u>6</u>	<u>Vedligeholdelse og pleje</u>	<u>39</u>
	Generelle informationer	39
	Rengøring af kontrolpanel	39
	Rengøring af ovnen	39
	Således tages ovnlågen af	41
	Afmontering af lågens inderste glas	42
	Udskiftning af ovnpære	43
<u>7</u>	<u>Fejlafhjælpning</u>	<u>44</u>

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".

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

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig

stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.

- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke

på varme overflader.

Isoleringen på

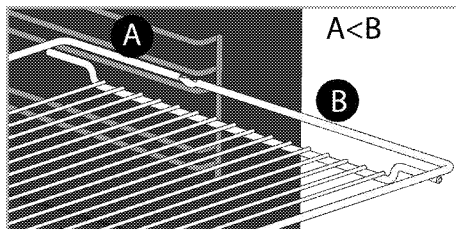
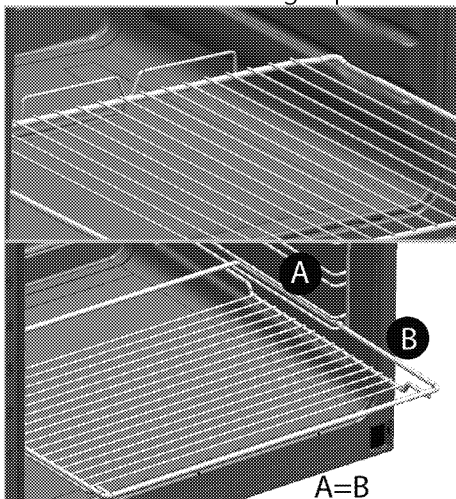
netledningen kan smelte og medføre kortslutning.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



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

end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- ADVARSEL: Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Fjern alt udstyr i ovnen inden pyrolyse – også side ribberne. Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 12*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Under og efter pyrolyse rengøringen skal børst og dyr holdes borte fra rummet indtil apparatet er nedkølet igen, og der må sørges for grundig udluftning i rummet efter pyrolysen.
- Brug kun det stegetermometer, der er anbefalet til denne ovn.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

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

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold

emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

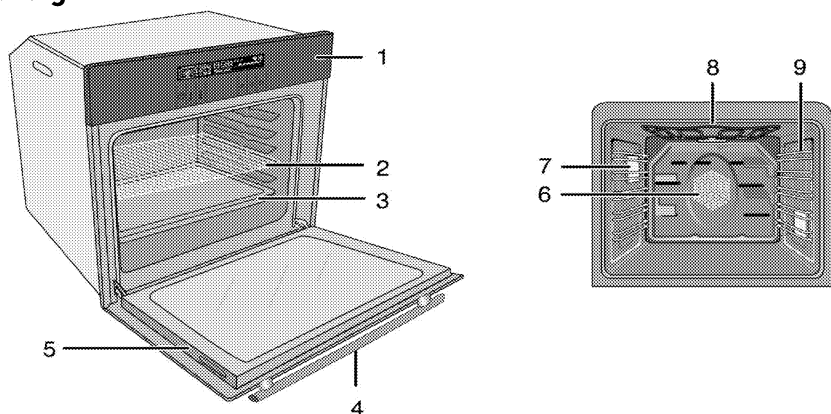
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

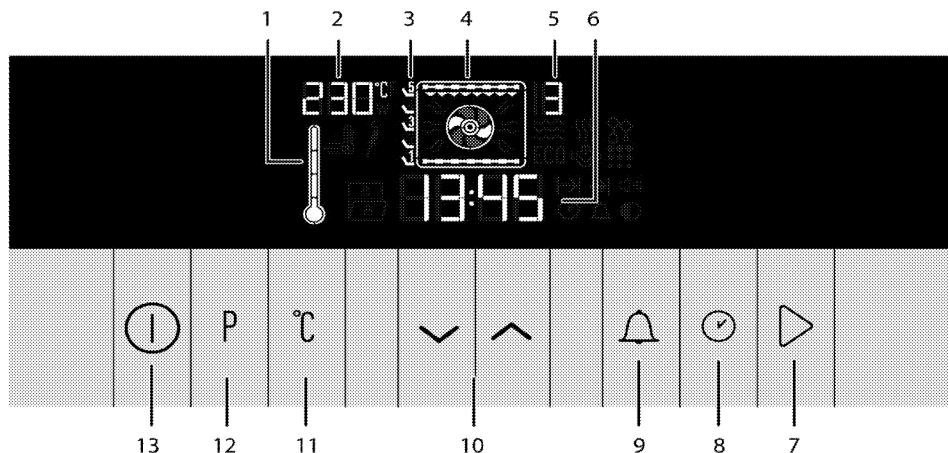
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------|
| 1 | Betjeningspanel | 6 | Blæsermotor (bag ved stålplade) |
| 2 | Trådhylde | 7 | Lampe |
| 3 | Miniafbryder | 8 | Overvarmeelement |
| 4 | Håndtag | 9 | Hyldepositioner |
| 5 | Frontlåge | | |



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

Pakkens indhold

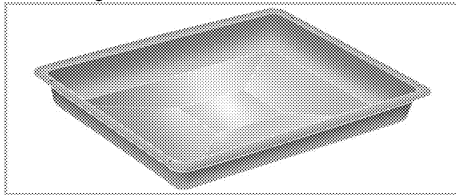


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning

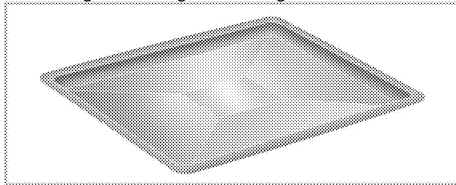
2. Dyb bradepande

Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



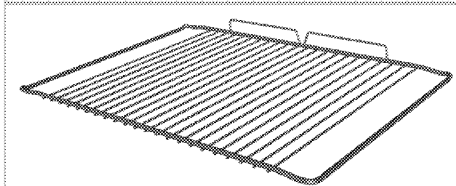
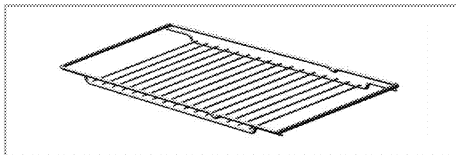
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

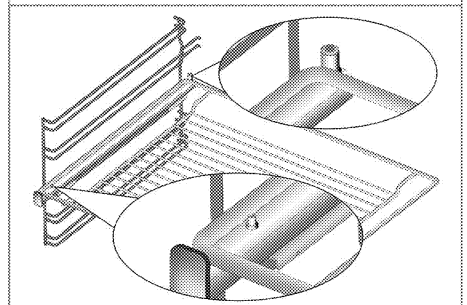
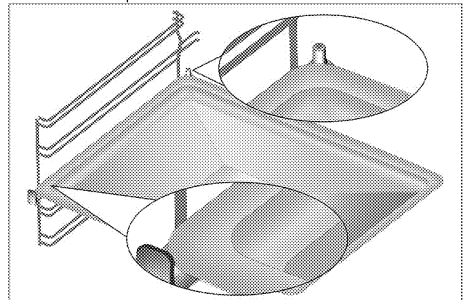
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



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

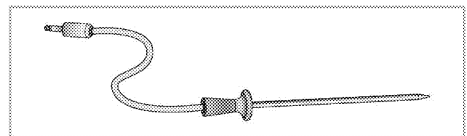
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhylden og bradepander.

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



6. Stegetermometer

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



Tekniske specifikationer

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

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



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

Inden installering

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

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal

være varmebestandige (mindst 100 °C)

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

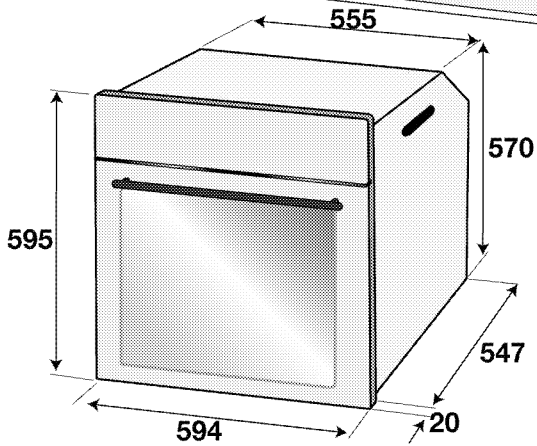
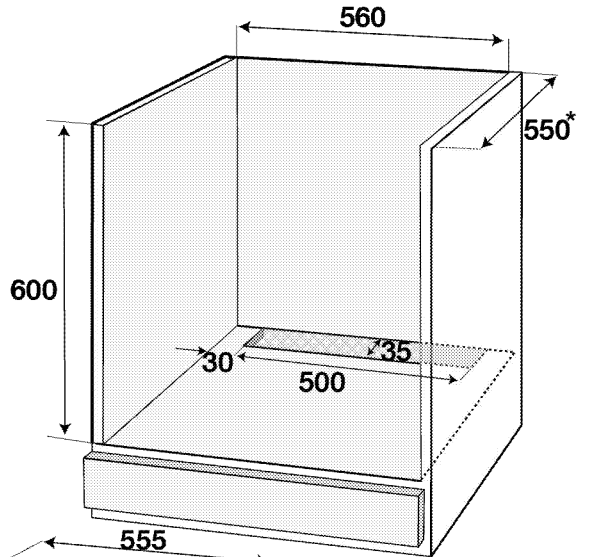
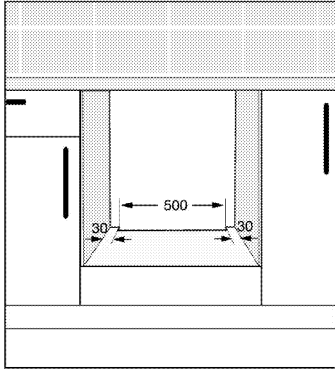
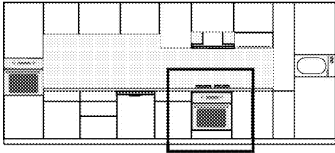


Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser.

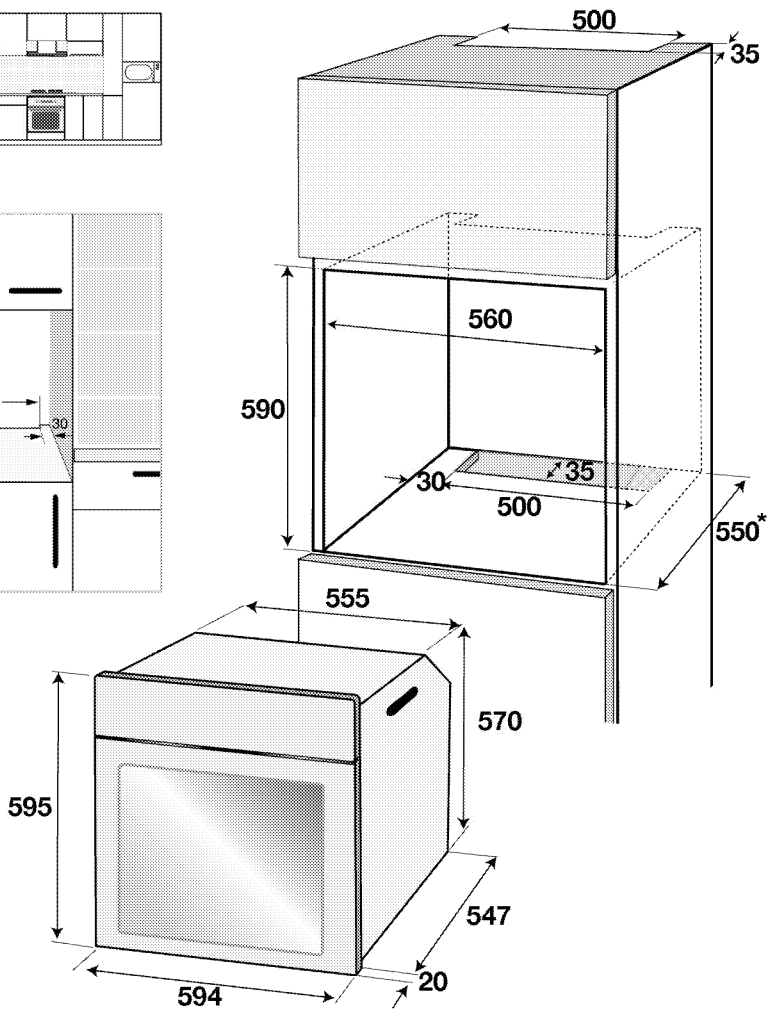
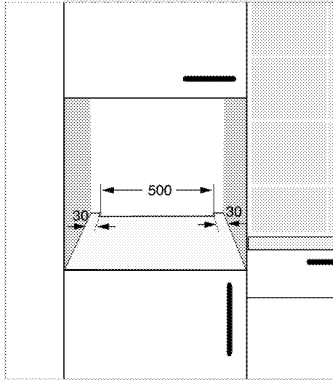
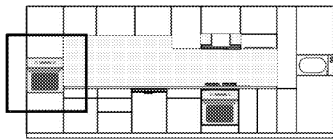
Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



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



* min.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

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

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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



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

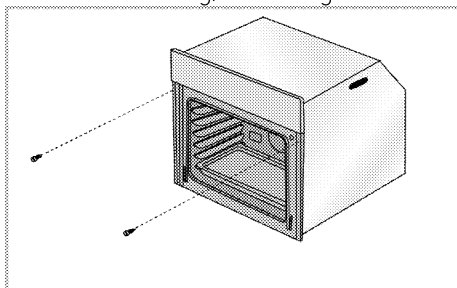


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

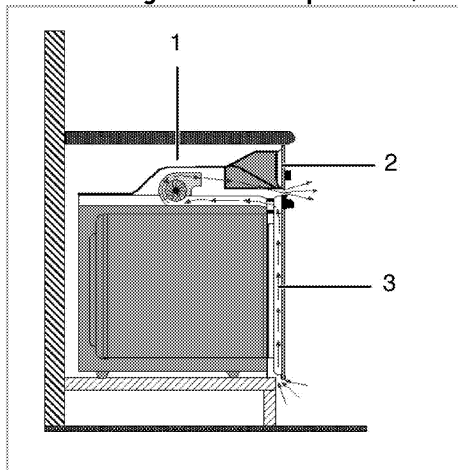
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

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

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket. Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser


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

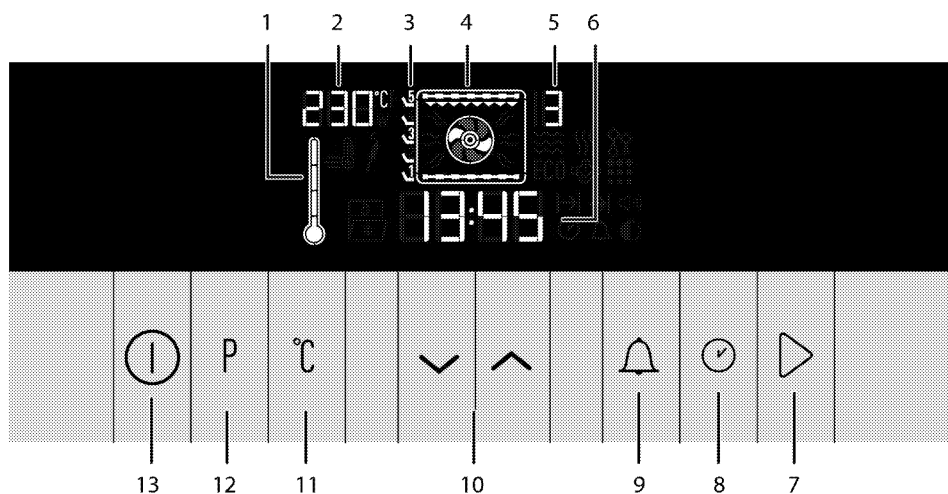
- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.

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

Første anvendelse

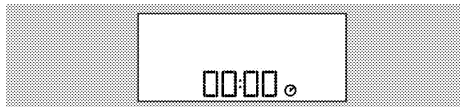
Klokkeslæt




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




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

Indstil timen




1. Sæt strømkablet i stikket og tænd produktets sikring.
2. "00.00" vises og  symbolet blinker på displayet. Indstil timer med   tastene.

Ved at trykke på  eller  tasten kan du indstille timen hurtigere.


3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

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



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

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil

produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se .
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 37*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 37*



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

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

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

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



FARE:

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

Tips til bagning

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

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød

med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.

- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

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

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

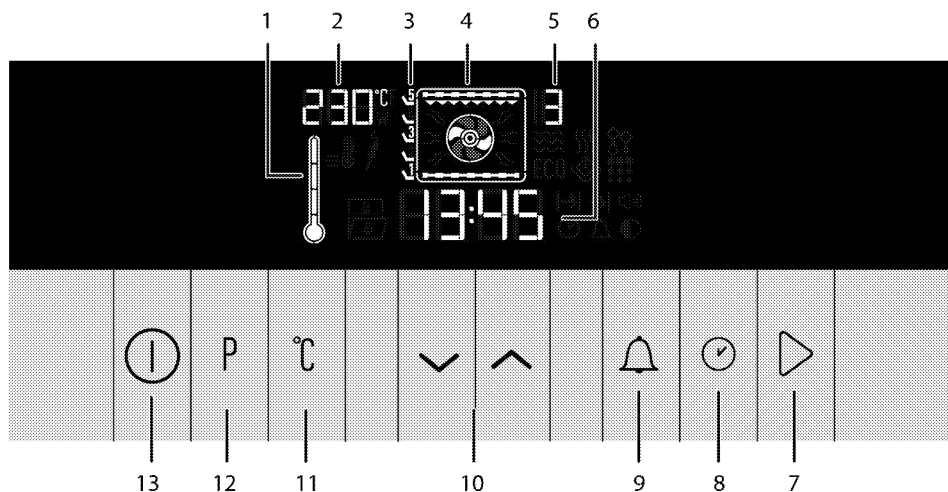


Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.
Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn



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



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

- Symbol for slut for madlavningstid
- 🔔 Alarmsymbol
- ⌚ Symbol for aktuell tid
- 🔊 Symbol for lydindstilling
- 🌑 Symbol for indstilling af lysstyrke
- 🔍 Symbol for optøning
- 🔒 Symbol for tastelås
- 🔧 Symbol for åben låge
- 🌡️ Symbol for indvendig ovntemperatur
- 🍖 Symbol for kødsonde *
- 🔥 Pyro-symbol * / Symbol for enkel damprensning*
- 👉 Damp-symbol *
- * Varianter afhængigt af produktmodel.

Display symboler:

- 🔥 Symbol for hurtig opvarmning (Booster)
- Symbol for koge-/stegetid

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

Kun ① og ② tasterne fungerer, når displayet er i denne status. Du kan udføre alle handlinger i menuen Indstillinger.

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

Vælg temperatur og betjeningsmåde

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

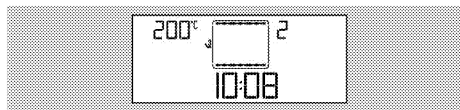
Denne skærm indeholder den anbefalede temperatur under indikatoren for temperatur, de aktive varmelegemer, og den anbefalede placering i ovnen på funktionsdisplayet.

i Hvis du berører ① tasten kort, vil ovnen sende et hørbart advarselssignal. Berør ① tasten længere tid end ét sekund for at tænde for ovnen.

3. Berør ^ eller v tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).

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

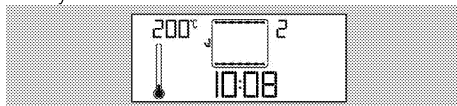
4. Berør ℃ tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker



5. Berør ^/v tasterne, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør ℃, Δ eller ② tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast,

bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.

6. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres > tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og ↓ vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.



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

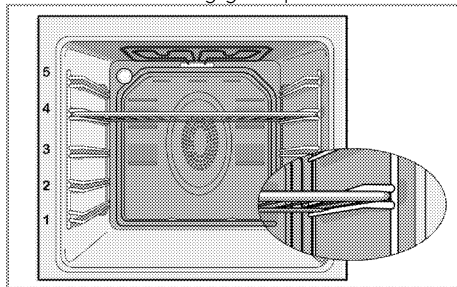
Sådan slukkes den elektriske ovn

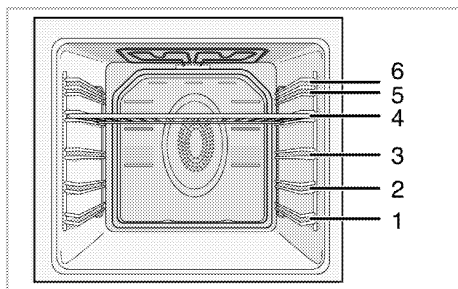
Berør ① tasten for at slukke ovnen.

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrillen skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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

(Varianter afhængigt af produktmodel.)





Hyldedepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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

Funktionstabel

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

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel.

i Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsag.

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

i Du kan vende tilbage til funktionsdisplayet ved at berøre P-tasten på en tilfældig skærm.

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

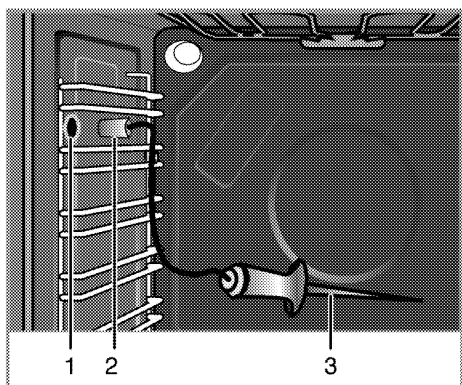
i Den aktuelle tid kan ikke indstilles, mens ovnen kører i nogen af funktionerne, eller hvis der er lavet halv- eller fuldautomatisk programmering på ovnen.

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

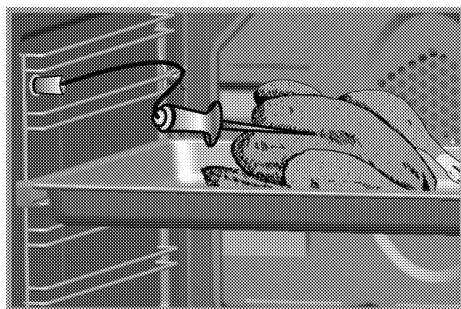
Funktion	Anbefalet temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over/undervarme	200	40-280
Over/undervarme + blæser	175	40-280
Blæser opvarmning	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Blæser opvarmning + undervarme	210	40-280
Fuld grill+blæser	200	40-280
Fuld grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko ventilator	180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

Brug af stegetermometer


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



- 1 Rille til stegetermometer
- 2 Forbindelsesstik til stegetermometer
- 3 Ende på stegetermometeret



» Din ovn registrerer automatisk, at stegetermometeret er sat ind, og "75" vises i indikatorfeltet for temperatur.

Berør  tasten for at starte tilberedning. Stegetermometerets føler registrerer automatisk, når temperaturen inde i kødet når den indstillede værdi og slukker så ovnen.


i Du aktiverer stegetermometeret ved at indstille ovnen til en vis funktion og temperatur.

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

i Hvis du har indstillet ovntimeren til en bestemt tilberedningstid før du har brugt stegetermometeret, vil denne periode blive annulleret automatisk, når stegetermometeret tilsluttes.

i Når der bruges stegetermometer til madlavningen, kan hylderne på stegetermometerets stik ikke bruges.

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

- Den anbefalede temperatur for stegetermometer er 75 °C. Du kan indstille den ønskede temperatur til mellem 40 og 99 °C ved brug af  tasterne.
- Når stegetermometeret tages ud, før stegetiden er udløbet, vil ovnen fortsætte driften med de tidligere indstillinger for funktion og temperatur.
- Stegetermometer rengøres med en fugtig klud og tørres efter hver brug.

2. Stik enden på stegetermometerets føler i kødet.

i Hvis stegetermometer bruges uden at stikke følerspidsen i kødet, vil følerspidsen registrere temperaturen inde i ovnen og slukke ovnen automatisk, når den indstillede temperatur er nået. Hvis stegetermometer udsættes for en temperatur på 250 °C eller derover, vil føleren ødelægges for bestandigt.

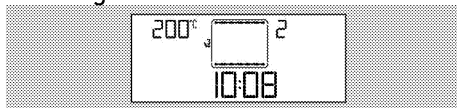
Madlavningsniveau	Centrumtemperatur i kødet (°C)
Meget rødstegt	55-59
Rødstegt	60-62
Mellem rødstegt	63-70
Middel	71-76
Godt stegt	77-81
Meget godt stegt	78-82

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

Betjeningsmodus

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

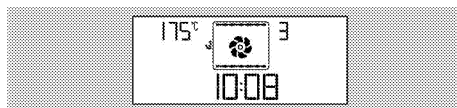
1. Over- og undervarme



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

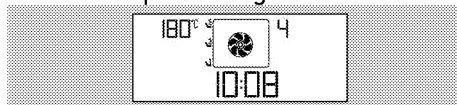
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

3. Ventilator opvarmning

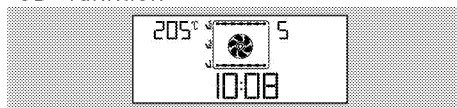


Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.

Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.

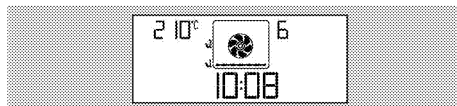
i Når lågen er åbnet, vil blæsemotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "3D" funktion



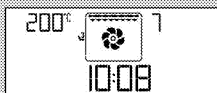
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



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

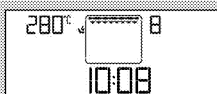
6. **Fuld grill + ventilator**



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

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

7. **Fuld grill**



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

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

8. **Grill**



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

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

9. **Øko varmluft**



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

10. **Undervarme**



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

11. **Hold varm**



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

12. **Kører med ventilator**



Ovnen er ikke opvarmet. Kun
ventilatoren (i bagvæggen) kører.
Egnet til at tø frossen grynet mad

langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

13. Pyrolyse - økonomi indstilling



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

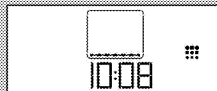
14. Pyrolyse



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

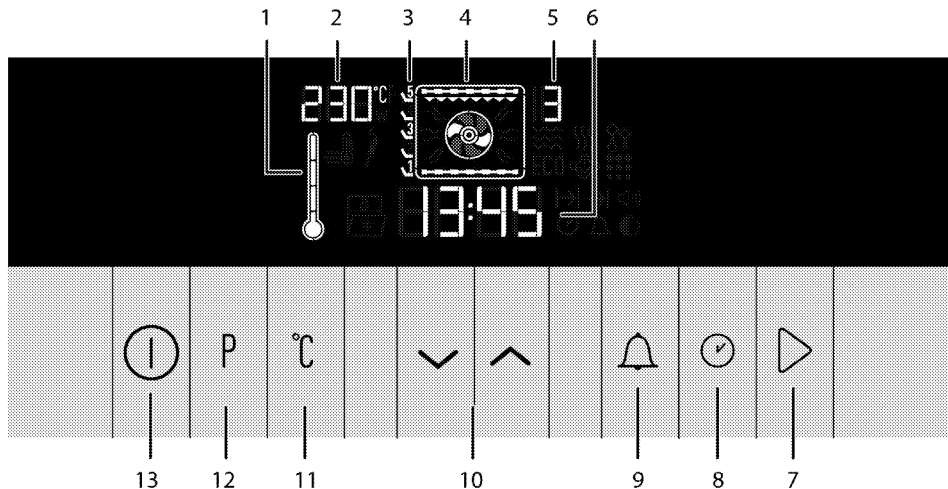
15. Nem damprensning

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



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

Således anvendes ovnens kontrolenhed







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




- 8 Knap for tid og indstillinger
- 9 Alarm knap
- 10 Op/ned-taster (Menu trin)
- 11 Indstillingsknap til temperatur/booster
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay
- 13 TÆND/SLUK knap

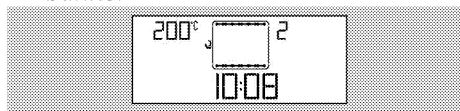
Aktivér halvautomatisk funktion












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

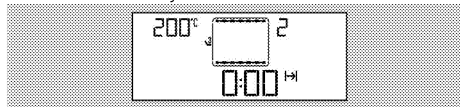
1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.



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




2. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Berør  tasten en gang for at ændre temperaturen.. "°C" symbolet blinker




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





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

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




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

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

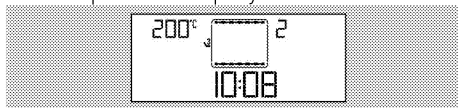
9. Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.
10. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når  berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand. Advarselssignalet stopper.
11. Ovnen slukkes automatisk, og den aktuelle tid vises, hvis du ikke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

Tænde helautomatisk funktion

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

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.
2. Berør  eller  tasterne for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).

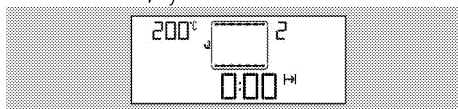
3. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du berøre C én gang for at åbne temperaturdisplayet.



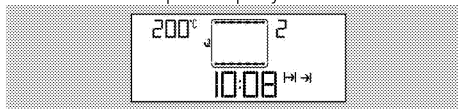
4. Berør \wedge/\vee indtil den ønskede temperatur vises i indikatorområdet for temperatur/vægt. Berør C , Δ eller \odot tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.

5. Du vælger tilberedningstiden ved at trykke på \odot tasten én gang og rulle til "Madlavningstid" på tekstdisplayet. \rightarrow symbol blinker samtidigt.

6. Berør \wedge/\vee taster for at indstille den ønskede madlavningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre \odot tasten. Når madlavningstiden er indstillet, lyser \rightarrow konstant.



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



8. Berør \wedge/\vee tasterne for at indstille den ønskede slut på madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre \odot tasten. Når slut på madlavningstid er indstillet, lyser \rightarrow konstant.

9. Sæt retten ind i ovnen og luk lågen.
10. Når madlavningsfunktion, temperatur, tid og slut på

madlavningstid er passende, berør

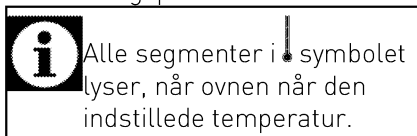
\triangleright tasten for at starte tilberedning.

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

11. Den valgte betjeningstilstand aktiveres, når starttiden for tilberedning oprinder. Madlavningen

starter, og \downarrow vises på displayet.

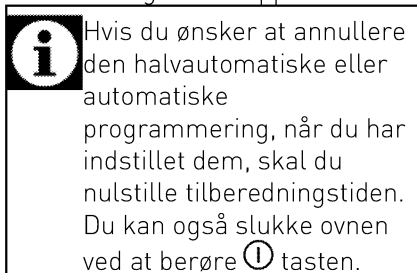
Ovnen varmer op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovn lampen er tændt under madlavningsprocessen.



12. Når tilberedningen er slut, vil ovnen give et hørbart lydsignal.

13. For at stoppe alarmsignalet skal du blot berøre en vilkårlig tast. Når \triangleright berøres, vil ovnen fortsætte driften i den valgte tilstand.

Advarselssignalet stopper.



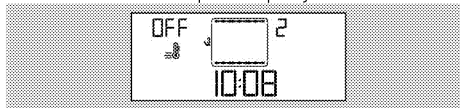
Indstilling af booster (hurtig opvarmning)

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

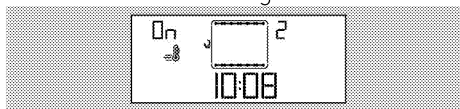
i Booster kan ikke vælges til opvarmning, øko-ventilator og holde varm funktionerne. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Vælg den ønskede madlavningsfunktion og derefter:

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



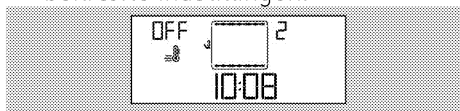
2. Berør \wedge tasten en gang. "ON" og \equiv symbolet vil fremkomme på displayet. Berør C tasten for at bekræfte indstillingen.



3. Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres \triangleright tasten for at starte madlavningen. Madlavningen starter, og \downarrow vises på displayet.

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

4. Du kan annullere Booster-funktionen ved at berøre C tasten med korte intervaller, indtil "ON" vises på displayet.
5. Berør \vee tasten en gang. "OFF" vises, og \equiv symbolet forsvinder fra displayet. Berør C tasten for at bekræfte indstillingen.



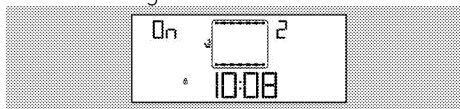
Anvendelse af tastelås

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

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

Aktivering af tastelås

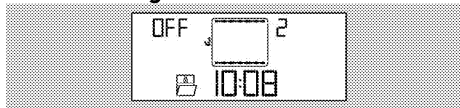
1. Berør \checkmark tasten med korte intervaller, indtil C symbolet vises på displayet. "OFF" kommer frem, og C symbolet blinker på displayet.
2. Berør \wedge tasten for aktivere tastelåsen. "ON" vil blive vist, når tastelåsen er aktiveret. Derefter vises C symbolet.
3. Berør \checkmark for at bekræfte indstillingen.



» Efter at have aktiveret tastelåsen, vil "Tastelås aktiv" advarsel og C symbolet vises på displayet, når du trykker på en tilfældig knap (undtagen \wedge/\vee taster).

i Ovn-tasterne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Deaktivering af tastelås



1. Berør \vee tasten to gange for at deaktivere tastelåsen.

» Tastelåsen er deaktiveret og C symbolet forsvinder fra displayet.

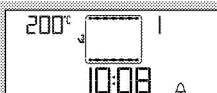
Anvendelse af uret som alarm

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



Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

Indstilling af alarmen:



1. Berør tasten. symbolet blinker på displayet.
2. Berør tasterne for at indstille den ønskede madlavningstid og bekræft indstillingen ved at berøre tasten. symbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.

3. Når alarmtiden er afsluttet, vil begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
4. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Annullering af alarmen:

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

Tablet over koge-/stegetider
















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

Bagning og stegning



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

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

	Én bageplade	rist** Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller		2 - 3	200	30 ... 40











Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	10 ... 15
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (lidtfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Tyrkiet (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
Der foreslås forvarme til al slags mad. * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.						

Tilberedesskema til kontrol af retter

at kontrollere produktet for kontrolinstitutterne

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere

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

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

diameter på 20
cm på
bageplade**

Der foreslås forvarme til al slags mad.

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

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

Øko varmluft



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



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

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

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og youghurt.

- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



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




Tips til tilberedning af grøntsager

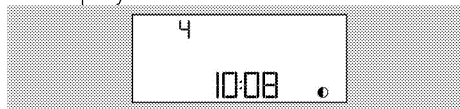
- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i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



Menuen Indstillinger


Indstilling af lysstyrke

Lysstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

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






2. Der er 4 lysstyrkeniveauer: 1, 2, 3 og 4. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

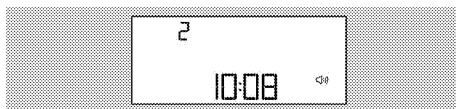
 Lysstyrkeniveauet formindskes for at spare energi, når ovnen er slukket. Det kommer tilbage til det indstillede niveau, når der tændes for ovnen.



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

Indstilling af lydstyrke

Lydstyrken kan kun indstilles, når ovnen er slukket.

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

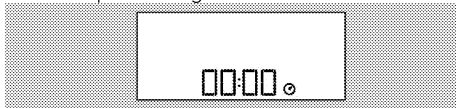





2. Der er 2 lydstyrkeniveauer: 1 og 2. Berør  tastene for at vælge det ønskede niveau.
3. Berør  for at bekræfte indstillingen.

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


Indstilling af den aktuelle tid

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




1. Berør  tasten med korte intervaller, indtil  symbolet vises på displayet. Timefeltet og  symbolet blinker på displayet. Berør  tastene for at indstille timer.

Ved at trykke på  eller  tasten kan du indstille timen hurtigere.

2. Berør  for at bekræfte timen.
- » Det vender tilbage til standby display. Kun den aktuelle tid fremkommer på displayet.











Betjening af grillen

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

Tænde grillen

1. Berør  tasten for at tænde for ovnen.

- Berør  for at vælge den ønskede grillfunktion.
Når funktionen er valgt, kan "Temperatur", "Madlavningstid", "Slut på Madlavningstid" og "Booster" (hurtig opvarmning) indstilles.
- Berør  tasten en gang for at ændre temperaturen. "°C" symbolet blinker
- Berør  tasterne, indtil den ønskede temperatur vises i temperaturindikatoren. Berør ,  eller  tasten en gang, når den ønskede værdi vises på displayet. Hvis du ikke berører nogen tast, bekræftes den indstillede værdi automatisk efter 10 sekunder.
- Når tilberedningsfunktion og temperaturværdi er passende, berøres  tasten for at starte

madlavningen. Madlavningen starter, og  vises på displayet. I takt med, at temperaturen inde i ovnen øges, øges også niveauet i midten af symbolet.

Slukke for grillen

- Berør  tasten for at slukke ovnen.



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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

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

afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis temperaturen for grill ikke kan justeres på din model, varmer grillfunktionen ved den højeste temperatur.

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

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

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

Det anbefales at forvarme ovnen i 5-6 minutter, før mad, der skal grilles, sættes i ovnen.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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



FARE:

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

Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

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



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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.



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

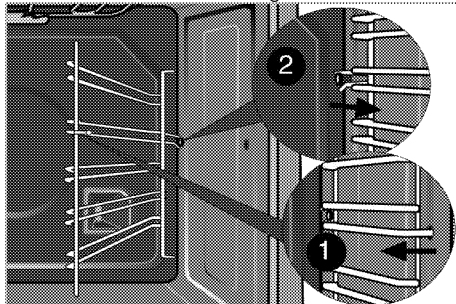
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

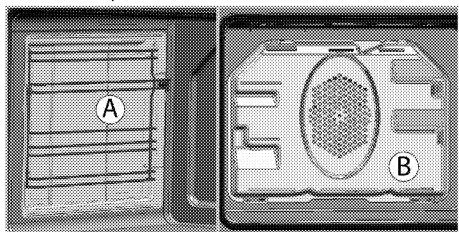
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk maling. Katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Væggenes porøse overflade rengøres automatisk ved at absorbere og omdanne den spildte olie (damp og kuldioxid).

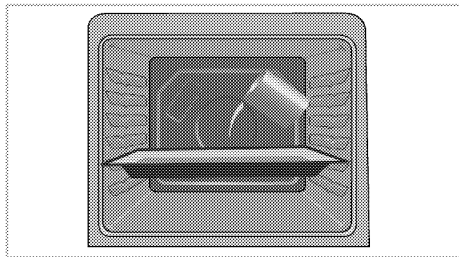


Nem damprensning

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

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

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
2. Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille

sluttidspunktet for rensningsfunktionen.

4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.



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

Pyrolyse selvrens



FARE:

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

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

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.
Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør

(modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen


2. I den rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.



Rengør ikke lågens pakning. Glasfiberpakningen er meget følsom og kan nemt ødelægges.

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

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



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

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

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

Slutningen af selv-rensningens cyklus kan justeres.

5. Ovnlågen kan ikke åbnes, og

låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet  forsvinder.

6. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

Rens ovnlågen

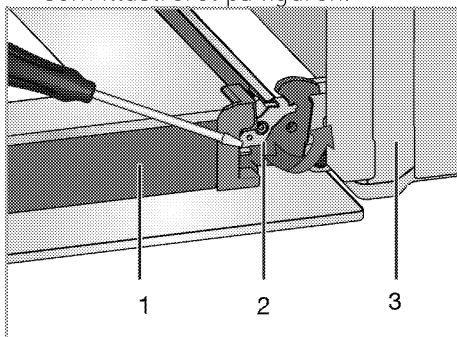
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



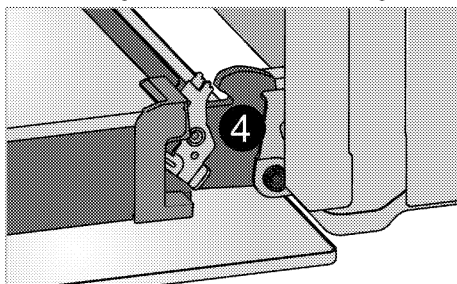
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

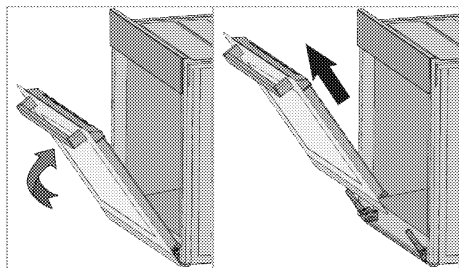
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvejs.



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



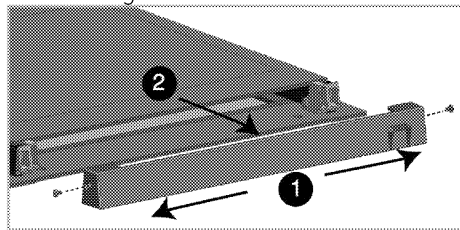
Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

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

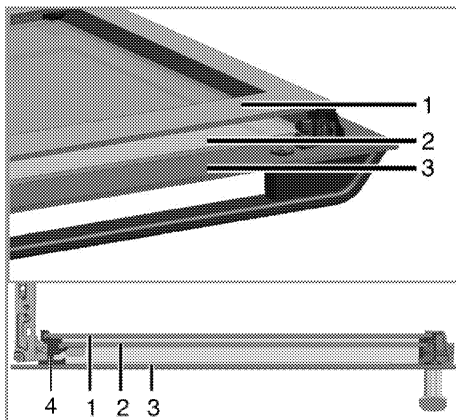
Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

Åbn ovnlågen.



Fjern skruerne fra siderne af plastikdelen (mod 1).

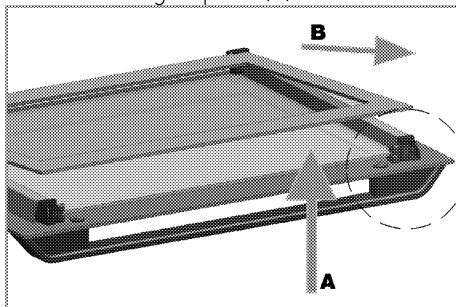
Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



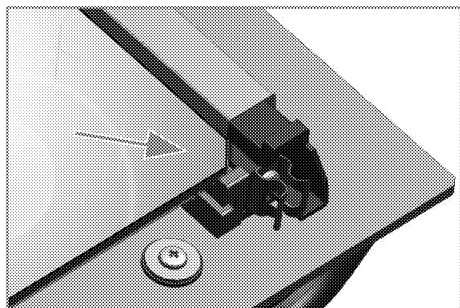
- 1 Det inderste glasparti
- 2 Det inderste glasparti
- 3 Yderste glasparti
- 4 Plasticrille glasparti - nederste

Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning **A** og trækkes ud i retning **B**.

Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).



Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.



Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).

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

Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille.

Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik". Fastgør de inderste del ved at sætte skruerne på siderne.

Udskiftning af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer*, side 13 for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.



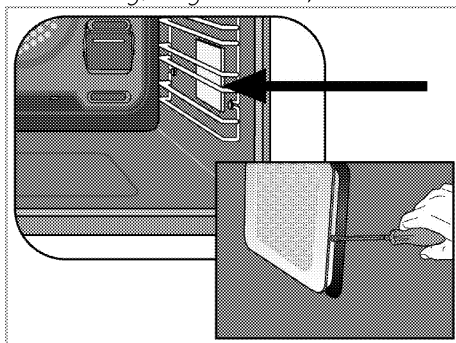
Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.



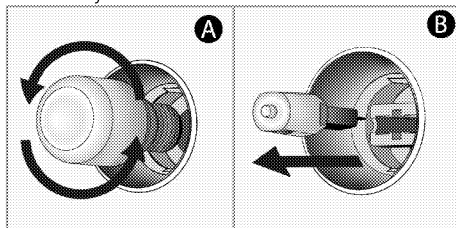
Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

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



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



5. Sæt glasdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udløder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

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

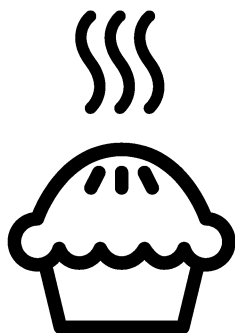


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

GRUNDIG

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

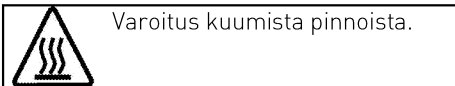
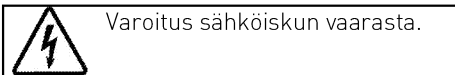
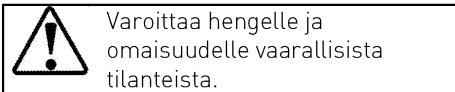
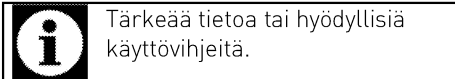
Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempiä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin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

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

SISÄLLYSLUETTELO

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

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

2 Yleiset tiedot **11**

Yleiskatsaus	11
Pakkauksen sisältö	12
Tekniset tiedot	13

3 Asennus **14**

Ennen asennusta	14
Asennus ja liitäntä	16
Vanhan laitteen hävittäminen	18

4 Valmistelut **19**

Energiansäästövihjeitä	19
Ensimmäinen käyttökerta	19
Day time	19
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	20
Ensimmäinen kuumennus	20

5 Unin käyttäminen **21**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta	21
Sähköuunin käyttäminen	22
Käyttötilat	25
Unin ohjausyksikön käyttäminen	28
Näppäimistölkön käyttö	31
Kellon käyttäminen hälytyksenä	31
Ruoanlaittoaikataulukko	32
Asetukset-valikko	36
Grillin käyttäminen	36
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	37

6 Kunnossapito ja huolto **38**

Yleisiä tietoja	38
Ohjauspaneelin puhdistaminen	38
Unin puhdistus	38
Uninluukun irrottaminen	40
Luukun sisälasin irrottaminen	41
Unin lampun vaihtaminen	42

7 Vianetsintä **43**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai 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 "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle.

Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

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

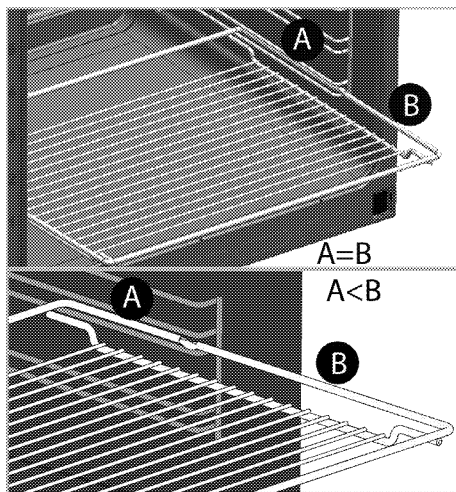
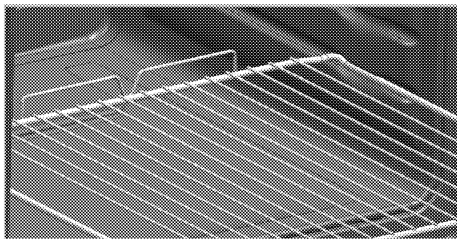
Tuoteturvallisuus

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

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

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

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



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

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

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Poista kaikki lisävarusteet ennen pyrolyyttisen toiminnan aloittamista (myös uunipellit ja kiinnittimet). Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa),

sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö*, sivu 12.

- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.
- Pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen, lapset ja eläimet on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, kunnes laite on täysin jäähtynyt ja huoneilma puhdistunut.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötilanturia.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

Käyttötarkoitus

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

aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

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

Lasten turvallisuus

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

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



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

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

RoHS-direktiivin
vaatimustenmukaisuus:

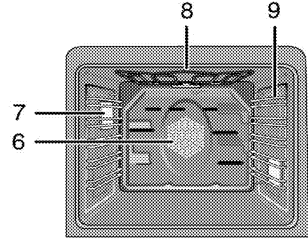
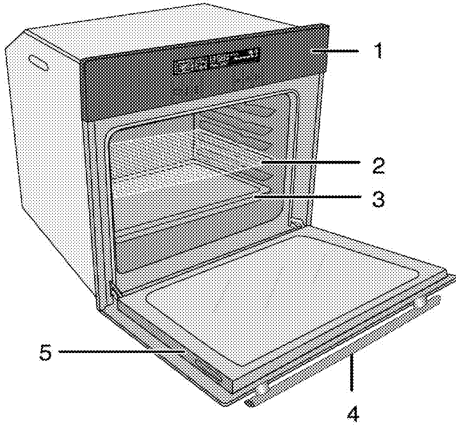
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

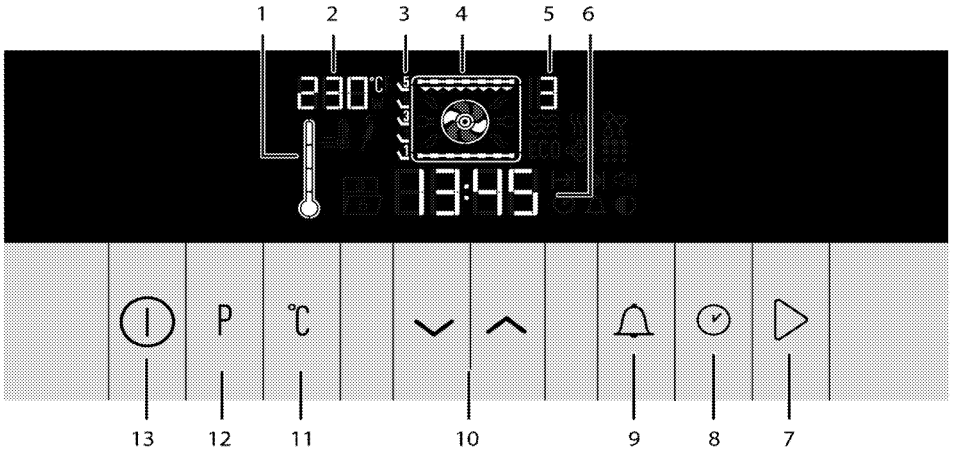
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Uunin sisälämpötilan symboli | 8 | Aika ja asetukset -näppäin |
| 2 | Lämpötilan ilmaisinkenttä | 9 | Hälytysnäppäin |
| 3 | Tasojen asennot | 10 | Ylös/alas-painike (valikon askelpainike) |
| 4 | Toimintovalitsin | 11 | Lämpötilan/tehostimen asetuskäynnäppäin |
| 5 | Toimintonumero | 12 | Enteriä toimintanäyttö |
| 6 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | 13 | ON/OFF-näppäin |
| 7 | Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin | | |

Pakkauksen sisältö

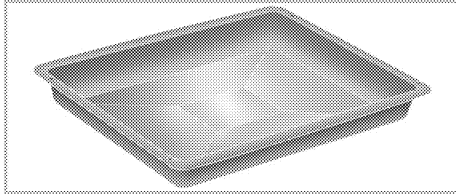


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

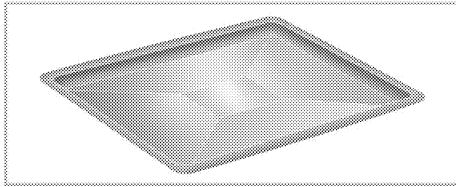
2. Uunipannu

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



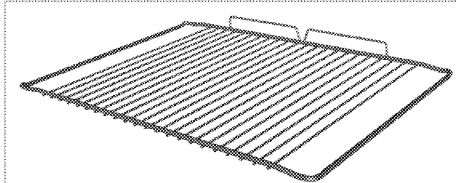
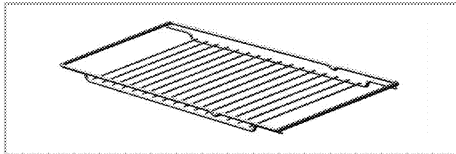
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



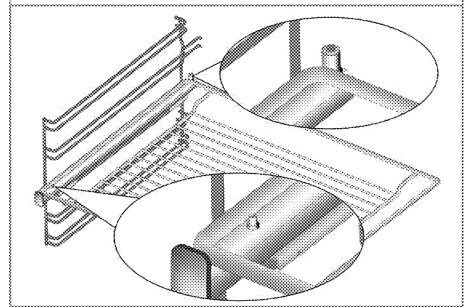
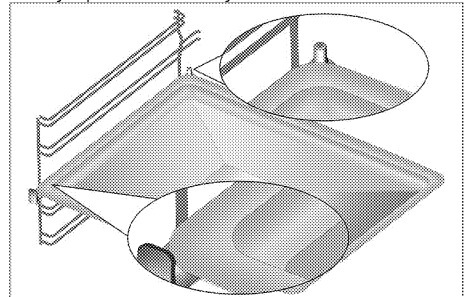
4. Uuniritilä

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



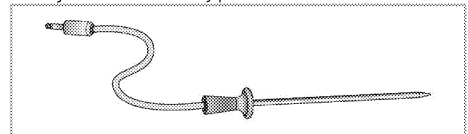
5. Ritolän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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.



6. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.




Tekniset tiedot


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


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

Energiatohokkuusluokka 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).

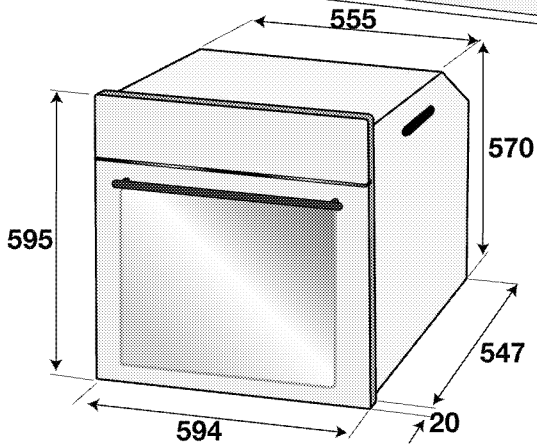
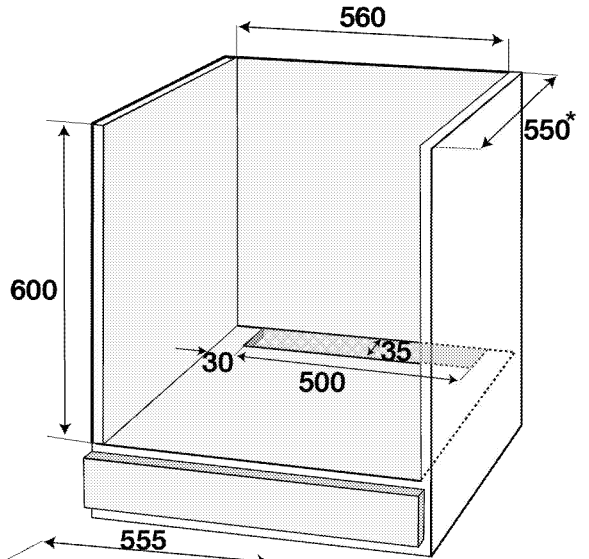
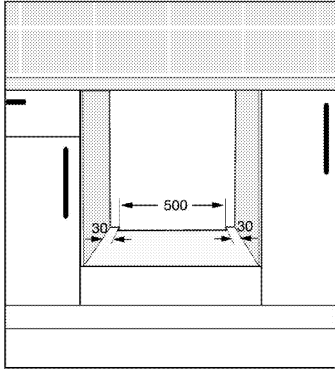
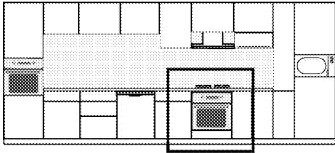
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirrät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat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



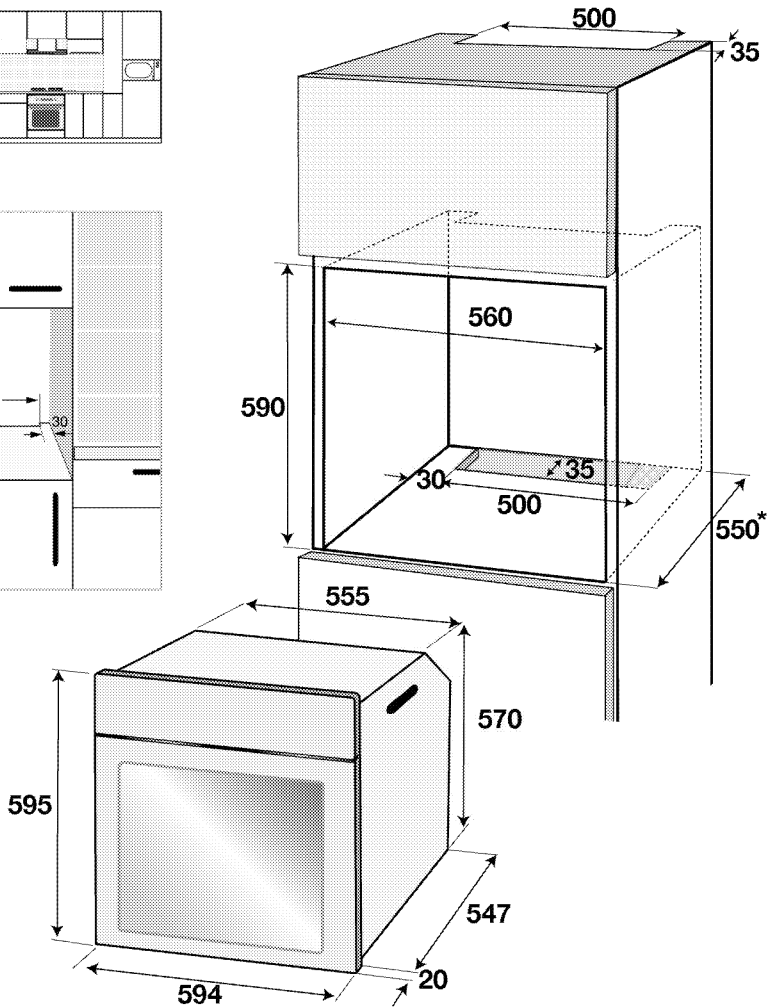
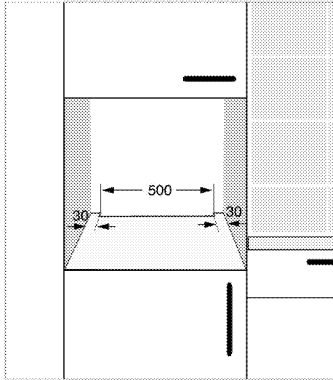
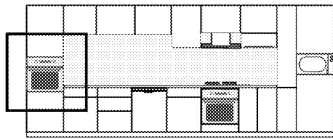
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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



* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä

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

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

**VAARA:**

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.

Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

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

**VAARA:**

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



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

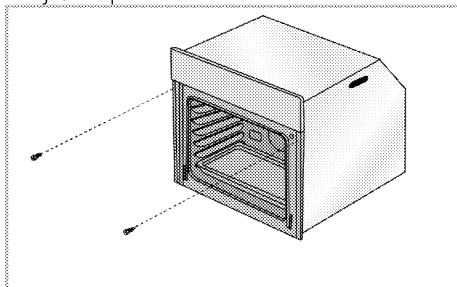


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

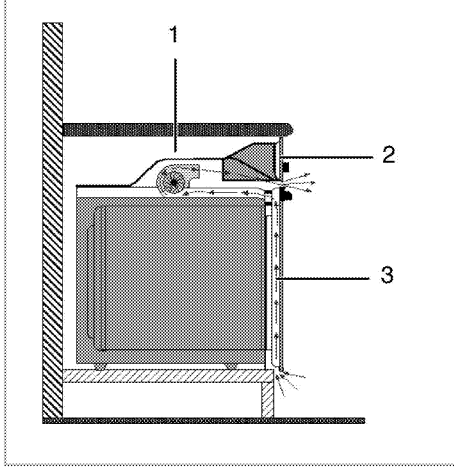
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

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

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



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

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

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

Lopullinen tarkistus

1. 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.

i Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

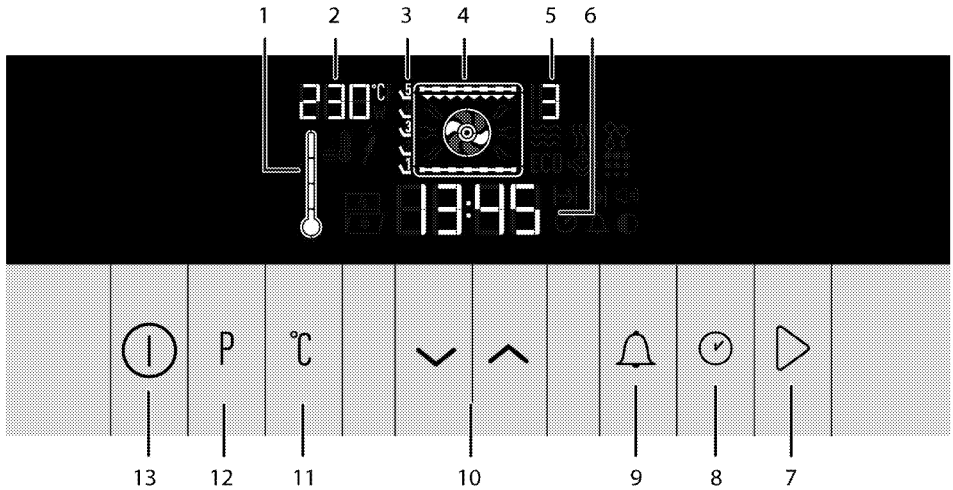
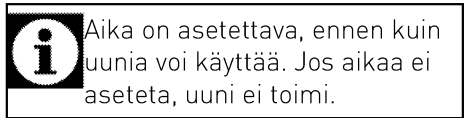
- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan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

mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

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

Ensimmäinen käyttökerta

Day time



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Uunin sisälämpötilan symboli | 8 | Aika ja asetukset -näppäin |
| 2 | Lämpötilan ilmaisinkenttä | 9 | Hälytysnäppäin |
| 3 | Tasojen asennot | 10 | Ylös/alas-painike (valikon askelpainike) |
| 4 | Toimintovalitsin | 11 | Lämpötilan/tehostimen asetuspainike |
| 5 | Toimintonumero | 12 | Enteriä toimintanäyttö |
| 6 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | 13 | ON/OFF-näppäin |
| 7 | Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin | | |

Aseta aika

00:00

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. "00:00" tulee näkyviin ja ⏻-symboli vilkkuu näytöllä. Aseta tunnit ⏸/⏹-näppäimillä.

Painamalla ⏸- tai ⏹-näppäintä saat ajan siirtymään nopeammin.

3. Vahvista asetus koskettamalla ⏻.
- » Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

10:08



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

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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

Sähköuuni

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

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 36*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 36*



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

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



VAARA:

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

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

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

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

Grillausvihjeitä

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

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



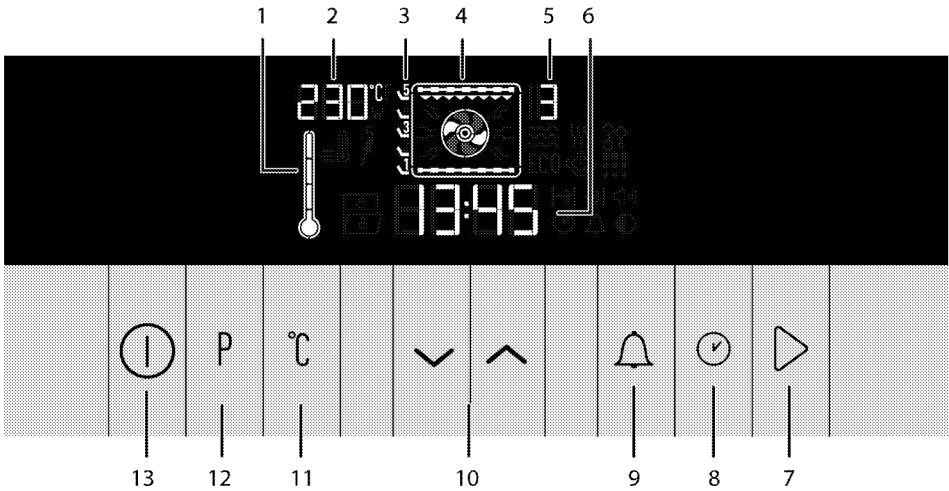
Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grilla vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Sähköuunin käyttäminen



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



- 1 Uunin sisälämpötilan symboli
- 2 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 3 Tasojen asennot
- 4 Toimintovalitsin
- 5 Toimintonumero
- 6 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 7 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Hälytysnäppäin
- 10 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 11 Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö
- 13 ON/OFF-näppäin

Näyttösymbolit:

- Pikakuumennus (tehostin) -symboli
- Ruoanlaittoajan symboli
- Kypsennysajan loppu -symboli
- Hälytysymboli
- Nykyisen ajan symboli
- Äänenvoimakkuuden asetus -symboli
- Kirkkausasetus-symboli



- Sulatussymboli
- Näppäinlukon symboli
- Luukku auki -symboli
- Uunin sisälämpötilan symboli
- Lihamittarin symboli*
- Polttotoiminnon symboli* / Helpon höyrypuhdistuksen symboli*



Höyrykypsennyssymboli*

*

Vaihtelevat laitemallin mukaan.

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

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

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

Valitse lämpötila ja toimintotila

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.

2. Aloitustoimintonäyttö avautuu, kun uuni kytketään päälle.

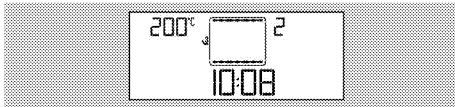
Tässä näytössä on suosituslämpötila lämpötila-merkkivalon alapuolella, ja toimintonäytössä näkyvät aktiiviset vastukset, toiminnon numero ja suositeltu tason sijainti.

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

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

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

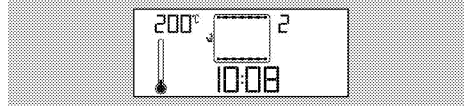
4. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran °C-näppäintä. "°C"-symboli vilkkuu



5. Kosketa ^/v-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisinkentässä. Kosketa kerran °C, Δ tai ⊖-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jolleit kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

6. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä. Kypsennys alkaa ja ↓ tulee näyttöön. Kun sisälämpötila

nousee, symbolin keskiosan taso nousee myös.



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

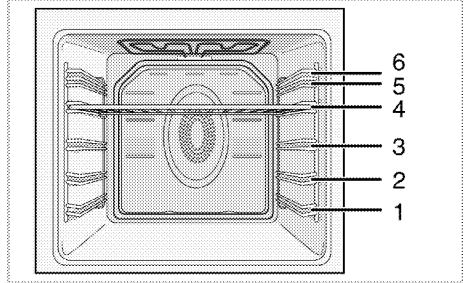
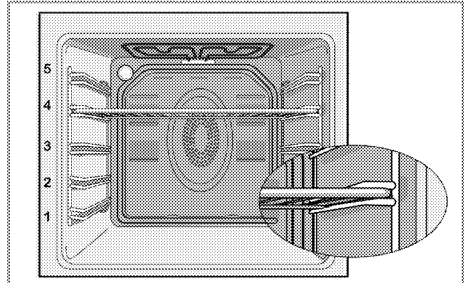
Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla ①-näppäintä.

On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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

(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)








On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on

asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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

Toimintotaulukko

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

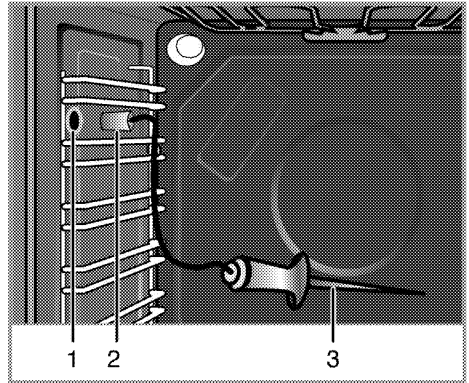
 Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.
 Säädettyä enimmäiskypsennysaika, lukuun ottamatta lämpimänä pito -toimintoa, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin.
 Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.
 Voit palata toimintonäyttöön milloin tahansa koskettamalla P -näppäintä missä tahansa näytössä.
 Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.
 Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.
 Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

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


Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Liha-anturin käyttö

1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle, aseta liha-anturi liitinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



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

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



Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.

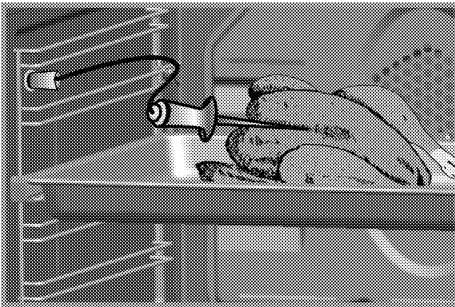


Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.



Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa liha-anturin automaattisesti, kun työnnät sen lihaan ja "75" näkyy lämpötilan osoitinnäytössä. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä. Paistoanturi tunnistaa automaattisesti milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetustilan ja sammuttaa sen jälkeen uunin.



Jos "75" ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lolessa.

- Liha-anturin suositustemperatura on 75 °C. Aseta haluttu lämpötila välillä 40 °C – 99 °C -näppäimillä.
- Kun paistoanturi otetaan pois ennen kypsennyksen päättymistä, uuni jatkaa toimintaa edellisellä toiminnolla ja lämpötila-asetuksella.
- Puhdista paistoanturi kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



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

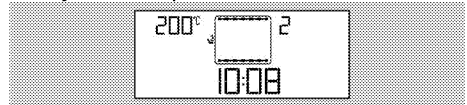
Ruoanlaittotas	Liha sisälämpötila (°C)
Hyvin raaka	55-59
Raaka	60-62
Medium - raaka	63-70
Medium	71-76
Hyvin kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82

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

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

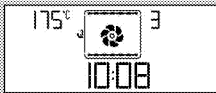
1. Ylä- ja alalämpö



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

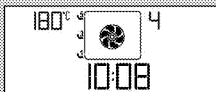
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

3. Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla.

Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

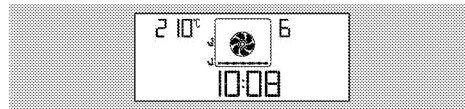
i Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

4. "3D"-toiminto



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

5. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

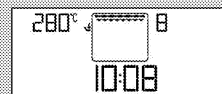
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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

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

7. Täysi grilli



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

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

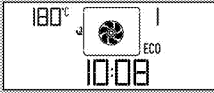
8. Grilli



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

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

9. Eco Fan -kuumennus

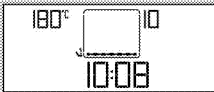


Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa.

Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

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

10. Alakuumennus



Vain alakuumennus on käytössä.

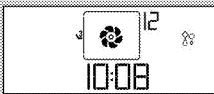
Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

11. Lämpimänä pito



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

13. Pyrolyysi - virransäästötila



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 39*.

14. Pyrolyysi



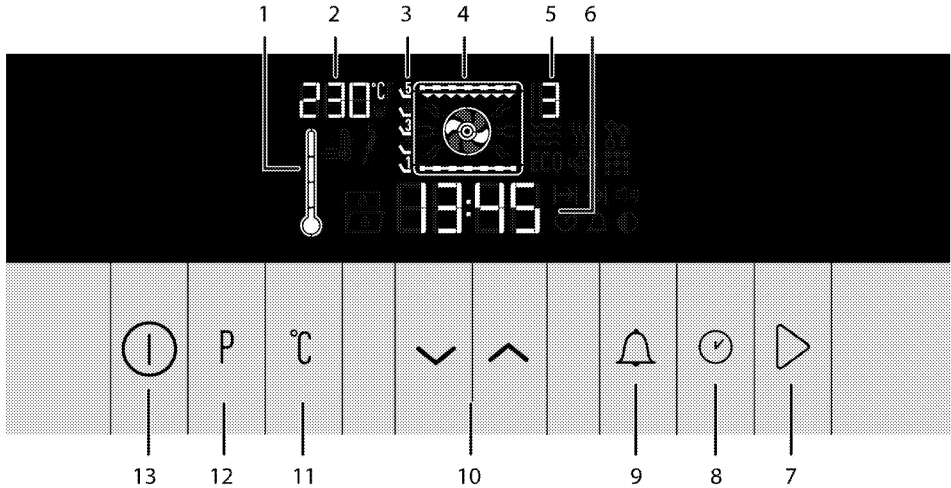
Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 39*.

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



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

Uunin ohjausyksikön käyttäminen



- 1 Uunin sisälämpötilan symboli
- 2 Lämpötilan ilmaisinenttä
- 3 Tasojen asennot
- 4 Toimintovalitsin
- 5 Toimintonumero
- 6 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 7 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Hälytysnäppäin
- 10 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike)
- 11 Lämpötilan/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö
- 13 ON/OFF-näppäin

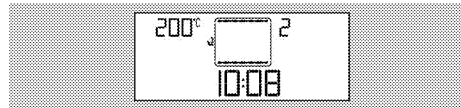
Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

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

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.

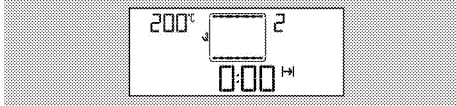
Jos kosketat nopeasti -näppäintä tässä näytössä, uunista kuuluu varoitusäänimerkki. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin päälle.

2. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran -näppäintä. "°C"-symboli vilkkuu



4. Kosketa / -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinentässä. Kosketa kerran , tai -näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

5. Paina kypsennysajan osalta kerran -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Kosketa /-näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, näkyy jatkuvasti.



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

i Jos kosketat nopeasti -näppäintä tässä näytössä, uunista kuuluu varoitusäänimerkki. Paina -näppäintä yli 1 sekunnin ajan aloittaaksesi kypsennyksen.

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

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

9. Kun ruoanvalmistus on valmis, uuni antaa hälytyssignaalin.
10. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos -näppäintä kosketaan, uuni

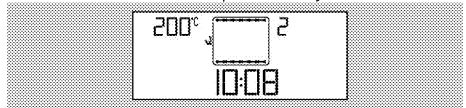
jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Hälytyssignaali sammuu.

11. Uuni kytketään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jollel kosketa -näppäintä.

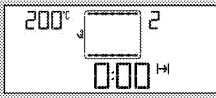
Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisaajan.

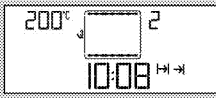
1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Paina - tai -näppäimiä valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa kerran -näppäintä avataksesi lämpötilanäytön.



4. Kosketa /-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon ilmaisinkentässä. Kosketa kerran , tai -näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollel kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
5. Paina kypsennysajan osalta kerran -näppäintä ja selaa tekstinäytössä kohtaan "Cook time" [Kypsennysaika]. -symboli vilkkuu samanaikaisesti.
6. Kosketa /-näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, näkyy jatkuvasti.



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



8. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan päättymisen ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysajan päätyminen on asetettu, näkyy jatkuvasti.
9. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
10. Jos lämpötila-, aika- ja kypsennysajan päättymisarvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä.

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

11. Valittu käyttötila aktivoituu, kun kypsennyksen käynnistysaika on saavutettu. Kypsennys alkaa ja tulee näyttöön. Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.

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

12. Kun ruoanvalmistus on valmis, uuni antaa hälytyssignaalin.
13. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos -näppäintä kosketaan, uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Hälytyssignaali sammuu.

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

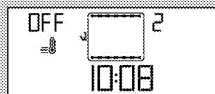
Tehostimen asettaminen (nopea lämmitys)

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

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



Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:


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







2. Kosketa -näppäintä kerran. "ON" (PÄÄLLÄ) ja -symboli tulevat näkyviin näyttöön. Vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.

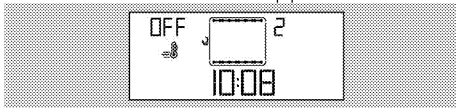


3. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla  -näppäintä. Kypsennys alkaa ja  tulee näyttöön.

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



4. Voit peruuttaa Tehostintoiminnon painamalla -näppäintä lyhyin välein, kunnes "ON" (PÄÄLLÄ) tulee näkyviin näyttöön.

5. Kosketa -näppäintä kerran. "OFF" [POIS] tulee näkyviin ja -symboli näkyy näytöllä. Vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.








Näppäimistölukon käyttö

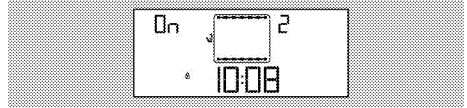
Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.




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


Näppäinlukon aktivoiminen

1. Kosketa -näppäintä lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. "OFF" [Pois] tulee näkyviin ja -symboli vilkkuu näytöllä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla kerran -näppäintä. "ON" [PÄÄLLÄ] tulee näyttöön, kun näppäinlukko on asetettu. Sen jälkeen näkyviin tulee -symboli.

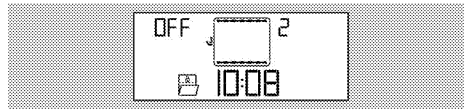
3. Vahvista asetus koskettamalla .





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

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

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen




1. Aseta näppäinlukko pois käytöstä koskettamalla kahdesti -näppäintä.

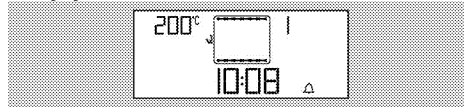
» Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön -symboli katoaa.







Kellon käyttäminen hälytyksenä

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



 Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.




Hälytyksen asettaminen:




1. kosketa  -näppäintä. -symboli vilkkuu näytöllä.
2. Kosketa  -näppäimiä, aseta haluttu aika ja vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä.  -symboli palaa edelleen hälytysajan asettamisen jälkeen.
3. Kun hälytysaika on kulunut,  alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

Hälytyksen peruuttaminen:


1. kosketa  -näppäintä. -symboli vilkkuu näytöllä.












2. Kosketa  -näppäintä kunnes "00:00" näkyy näytössä ja vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä.
» Hälytys on peruttu ja  -symboli katoaa näkyvistä.



















Ruoanlaittoaikataulukko



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

Leivonta ja paahdaminen

 Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

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

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














					sitten 180 ... 190	
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.
* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.
** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.

Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat

on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	170	50 ... 60

	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 4	170	50 ... 60
--	----------	---	--	-------	-----	-----------

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

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

Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuniluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

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

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.

- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se




kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

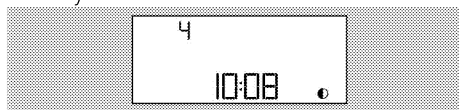
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapan ja aseta uuniin.



Asetukset-valikko

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

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



2. Kirkkaustasoja on 4, eli tasot 1, 2, 3 ja 4 Valitse haluttu taso koskettamalla  -näppäimiä.
3. Vahvista asetus koskettamalla .






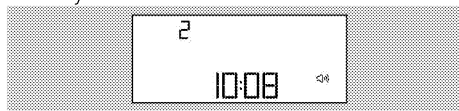
Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näyttössä.

Äänenvoimakkuuden tason asetus

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

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



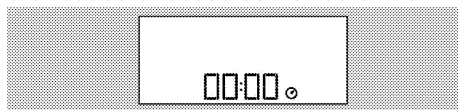
2. Äänenvoimakkuuden tasoja on 2, eli tasot 1 ja 2. Valitse haluttu taso koskettamalla  -näppäimiä.





3. Vahvista asetus koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näyttössä.

Nykyinen aika -asetus

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

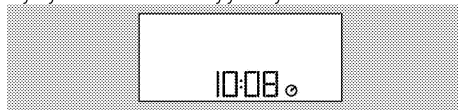


1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes  -symboli tulee näkyviin näyttöön. Tuntikenttä ja  -symboli vilkkuvat näytöllä. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi tunnit.

Painamalla  - tai  -näppäintä saat ajan siirtymään nopeammin.

2. Vahvista tunnit koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näyttössä.



Grillin käyttäminen





VAROITUS

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

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

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

3. Muuta lämpötilaa koskettamalla kerran °C-näppäintä. °C-symboli vilkkuu
4. Kosketa ~-näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan ilmaisinkentässä. Kosketa kerran °C, Δ tai ⊖-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
5. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä. Kypsennys alkaa ja ↓

tulee näyttöön. Kun sisälämpötila nousee, symbolin keskiosan taso nousee myös.

Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä koskettamalla ⊖-näppäintä.



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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelu lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahdopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahdoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

riippuen paksuudesta

* Esilämmitä 5 minuutin ajan.

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

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

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

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

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



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



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

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



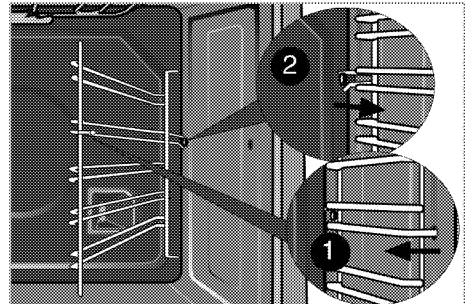
Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

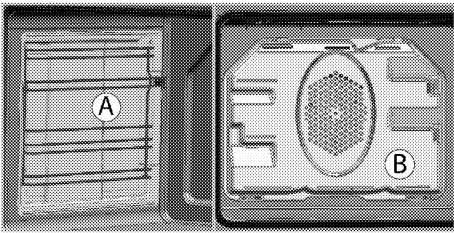
1. Irrota sivutelineen etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

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

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

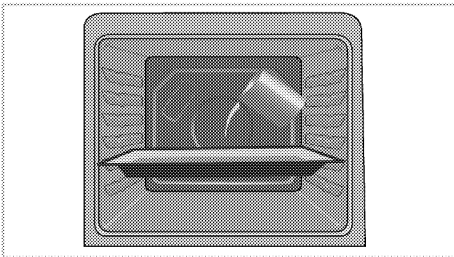


Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



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

asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.

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



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

Pyroliittinen itsepuhdistus



VAARA:

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

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

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet.

Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

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


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

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


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

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

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

5. Uuninluukku ei voi avata ja näytössä näkyy lukkosymboli  itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkuä väkisin

kahvasta ennen kuin lukkosymboli

 on kadonnut.

6. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

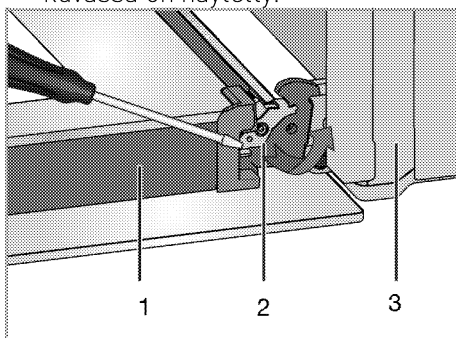
Uuninluukun puhdistaminen

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

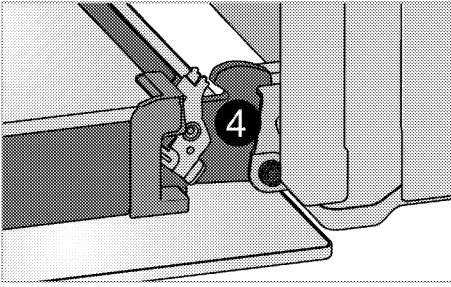
i Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

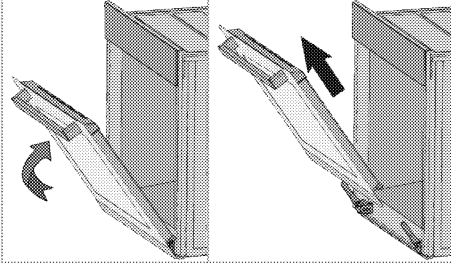
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puolitiksi auki.



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

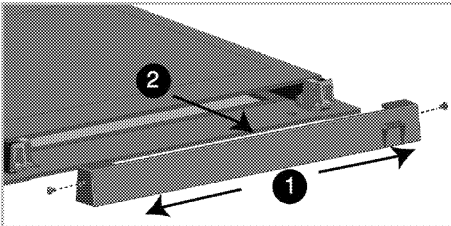
i Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

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

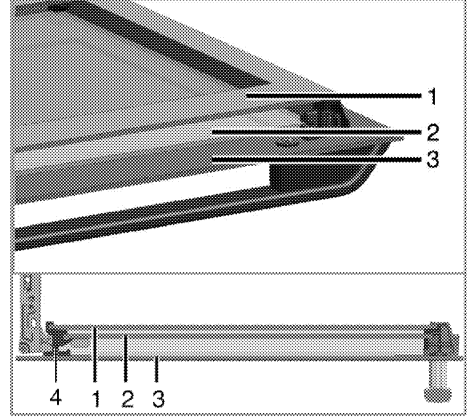
Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Avaa uuninluukku.



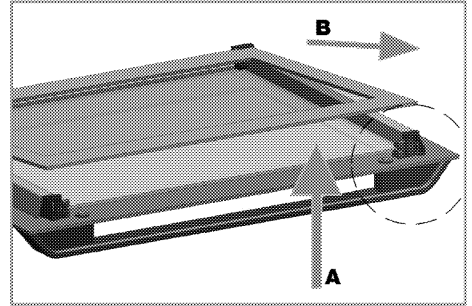
Avaa muoviosan sivulla olevat ruuvit (kohti osaa 1).

Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



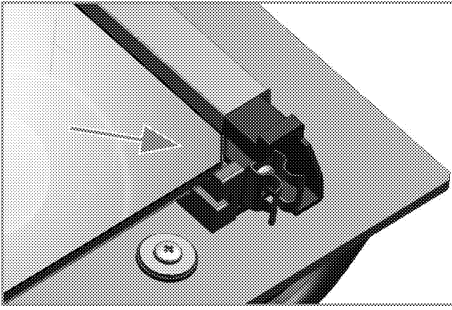
- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Sisälasipaneeli
- 3 Ulkolasipaneeli
- 4 Muovinen lasipaneelirako-Ala

Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**. Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2).

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



Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).

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

On tärkeää asettaa sisälasipaneelin alakulman alempaan muovirakoon.

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Kiinnitä muoviosa asettamalla ruuvit paikoilleen sivuissa oleviin aukkoihin.

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 lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



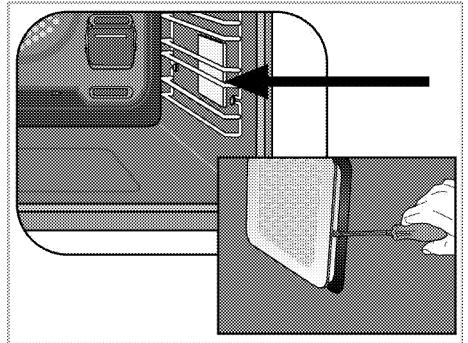
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



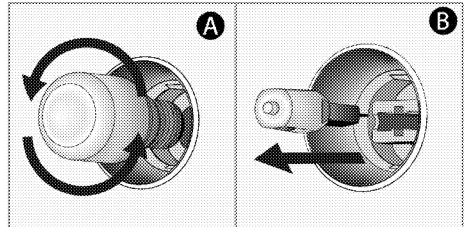
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 38*.



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



5. Aseta lasisuoja ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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



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

