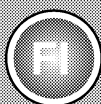
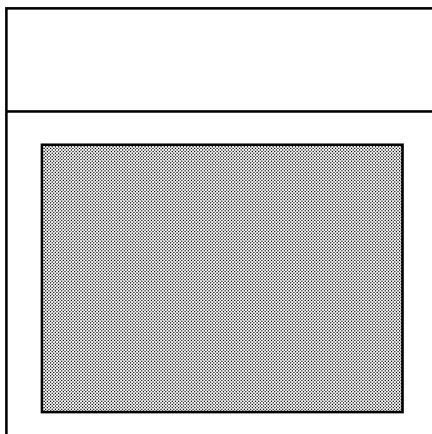


BI-OVN KAKSOISUUNI

BRUKERHÅNDBOK
KÄYTTÖOPAS

GEBM 34000 X
GEBM 34001 X



AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet..... 4
 Elektrisk sikkerhet..... 4
 Produktsikkerhet..... 5
 Beregnet bruk..... 6
 Sikkerhet for barn..... 7
 Bortskaffing av det gamle produktet..... 7
 Bortskaffing av emballasjen..... 8

2 Generell informasjon 9

Oversikt..... 9
 Tekniske spesifikasjoner..... 10
 Innholdet i pakken..... 11

3 Installasjon 12

Før installasjon..... 12
 Installasjon og tilkobling..... 15
 Framtidig transport..... 16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing..... 17
 Første gangs bruk..... 17
 Dagtid..... 17
 Første rengjøring av produktet..... 18
 Første oppvarming..... 18

5 Slik bruker du ovnen 19

General information on baking, roasting and grilling..... 19
 Slik bruker du den elektriske ovnen..... 19
 Driftsmoduser..... 22
 Slik bruker du ovnens kontrollenhet..... 24
 Bruk av tastelåsen..... 26
 Bruke klokken som alarm..... 27
 Tidstabell for mailaging..... 28
 Innstillingsmeny..... 29
 Slik bruker du grillen..... 30
 Tidstabell for grilling..... 31

6 Vedlikehold og stell 32

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

7 Feilsøking 35

I Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
- Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les

bruksanvisningen nøye før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!

- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og

forårsaker brann på grunn av kortslutning.

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

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av

- produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
 - Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
 - Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
 - Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
 - Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
 - Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
 - Bruk hyllene som beskrevet i "Hvordan bruke den elektriske ovnen".
 - Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
 - Ovnens håndtak er ingen håndklettørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
 - Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
 - Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

For produktets brannsikkerhet;

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

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål.

Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

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

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.

- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du **ikke** plassere tunge gjenstander på den og du **må ikke** la barn sitte på den. Ovnene kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale

myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

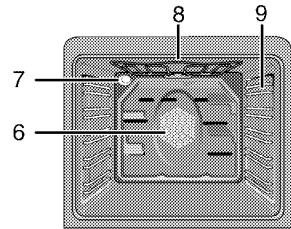
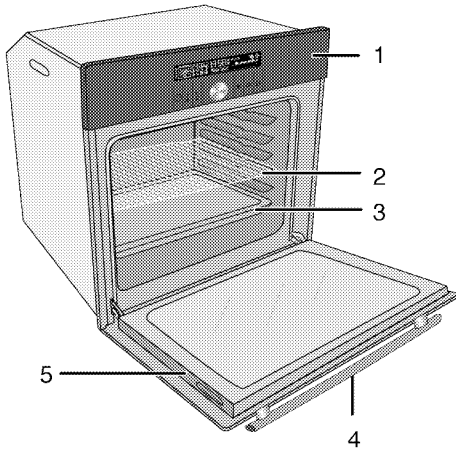
Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold

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

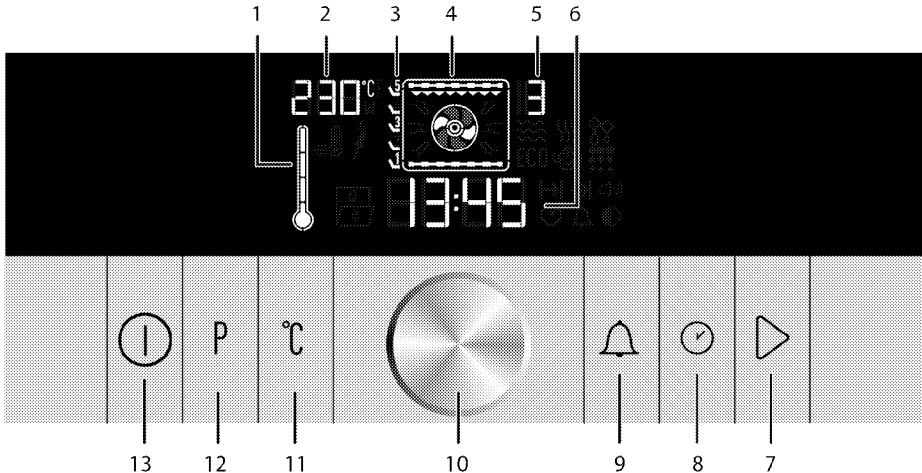
2 Generell informasjon

Oversikt



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

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



- 1 Symbol for ovns indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast

- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3,1kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	** 590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforsøk	2,2 kW

* Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1- Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsomm matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon*, side 12.



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



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



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

Innholdet i pakken

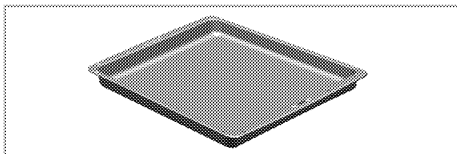


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alle tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

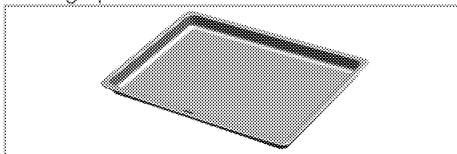
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



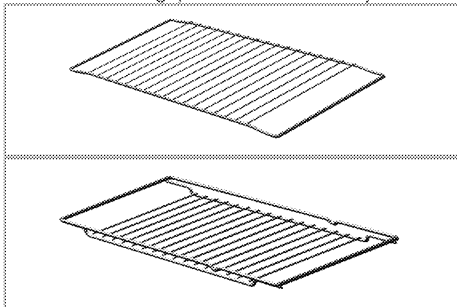
3. Kakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Stekerist

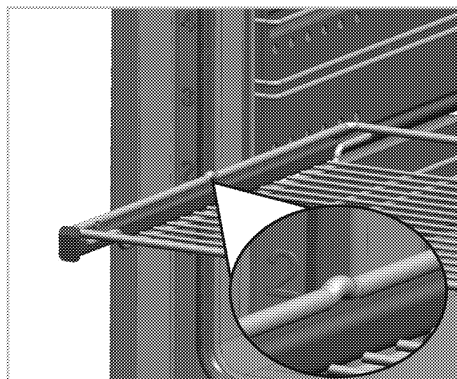
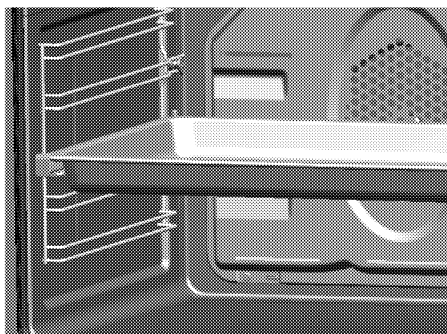
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

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

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



3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

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

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom

apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

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



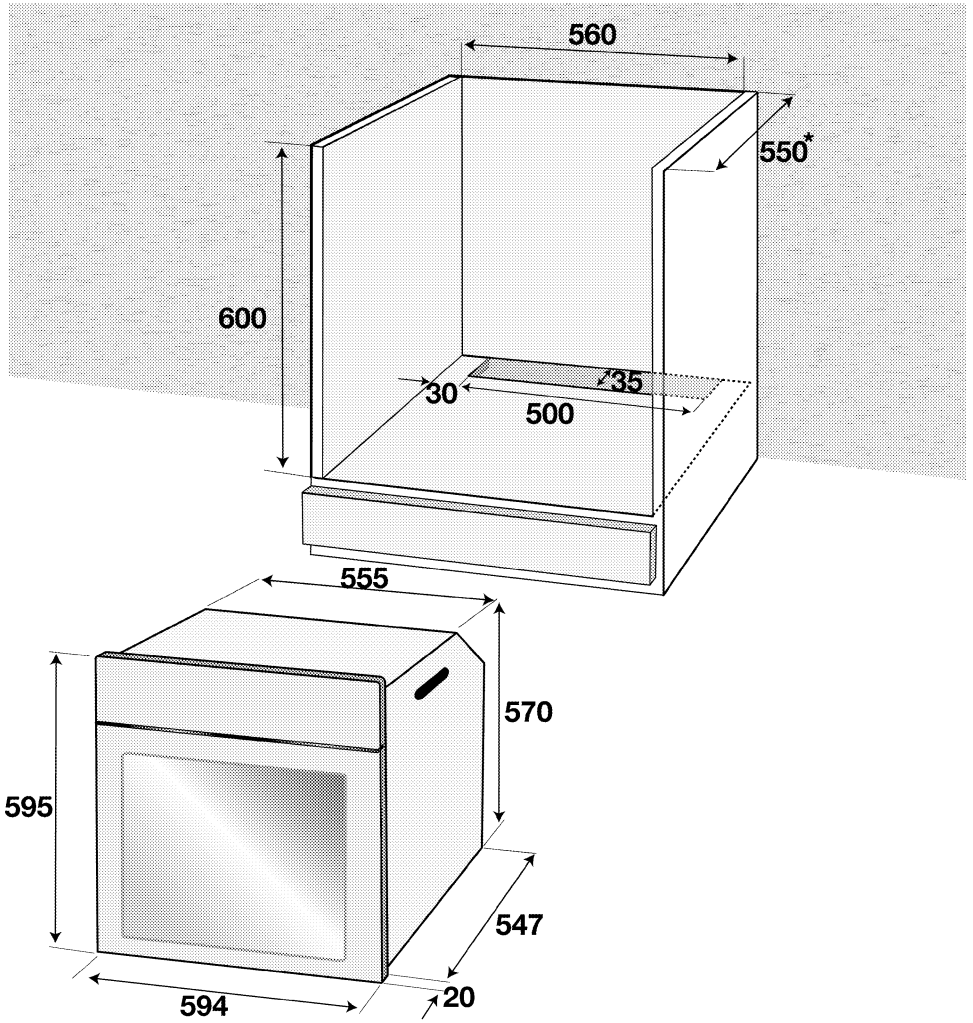
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



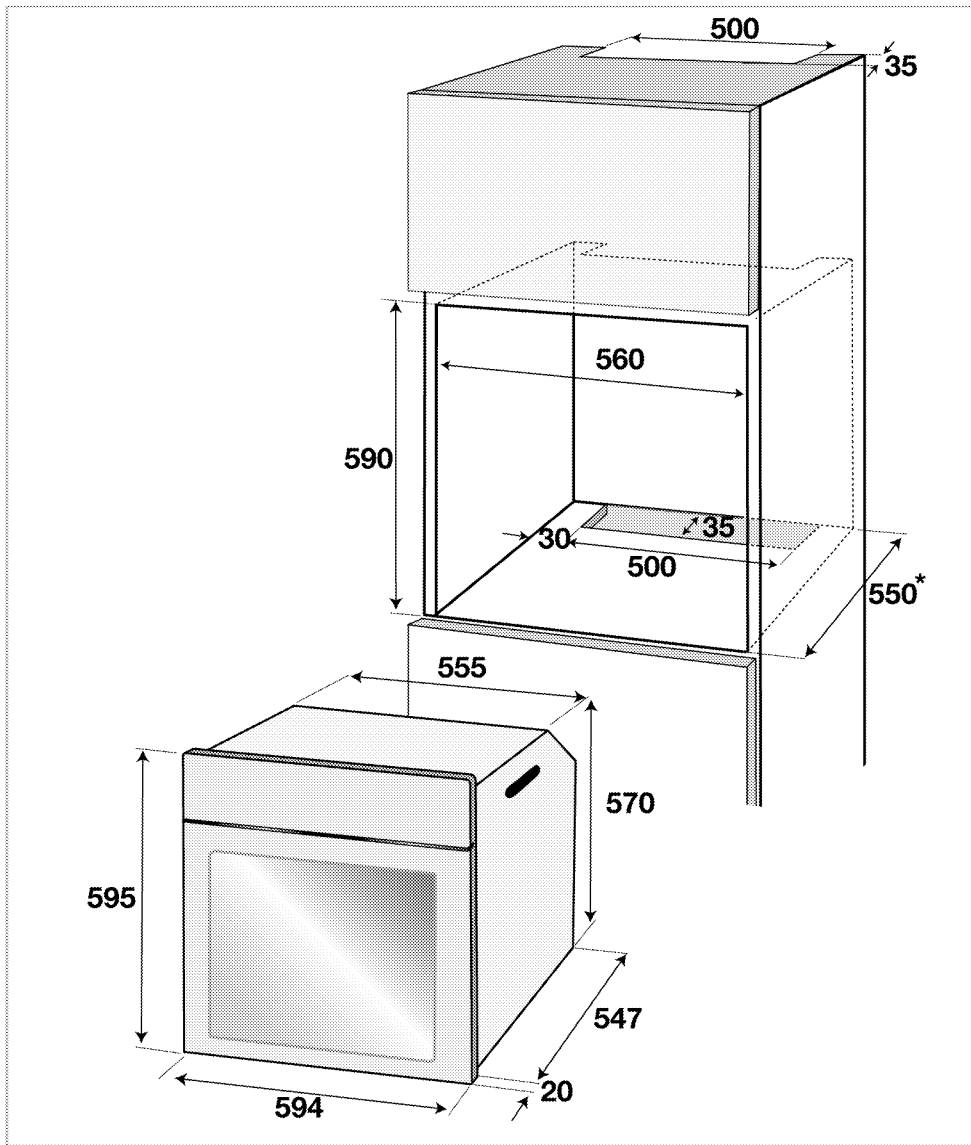
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkopling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

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

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

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

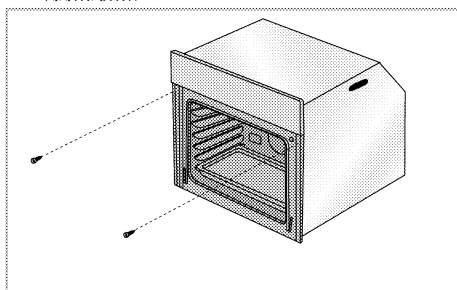
FARE: Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

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

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

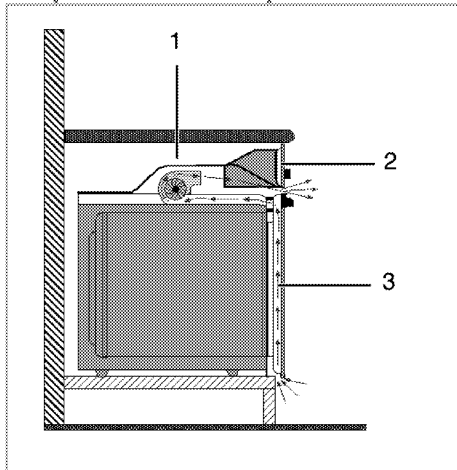
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- * Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.

- * For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sett en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- * Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.

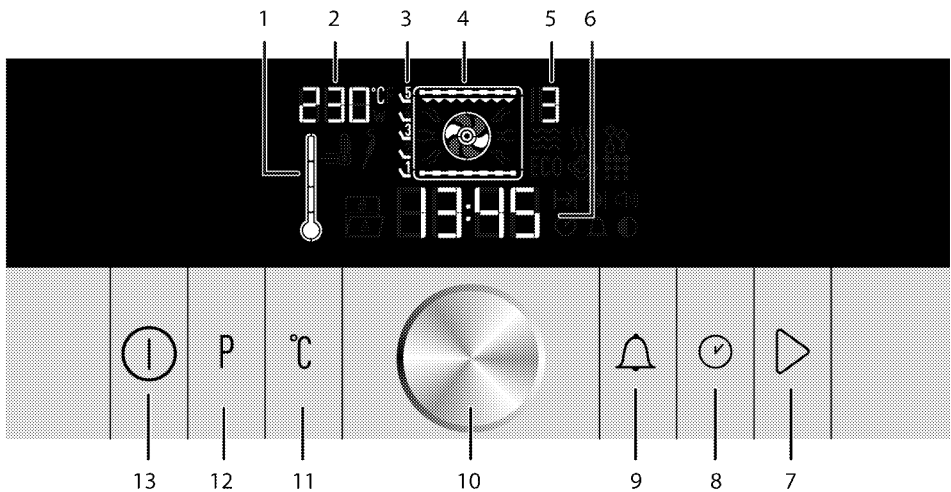
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Dagtid



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



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Symbol for ovnens indre temperatur | 10 | Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott |
| 2 | Indikatorfelt for temperatur | 11 | Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott |
| 3 | Hylleposisjoner | 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |
| 4 | Funksjonsdisplay | 13 | På/AV-knapp |
| 5 | Funksjonsnummer | | |
| 6 | Indikatorfelt for aktuell tid | | |
| 7 | Tast for start/stopp matlaging | | |
| 8 | Tid- og innstillingsstast | | |
| 9 | Alarmtast | | |

Stille tiden



1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. "00:00" vises og ⏻-symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn tiden.
3. Trykk på tasten ⏻ for å aktivere minutt delen. Minutfeltet vises og ⏻-symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn minutter.
4. Trykk på ⏻ for å bekrefte innstillingen.
» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.



i Ved strøbrudd eller når produktet kobles fra og på igjen, vises menyen for tidsinnstilling igjen. Den angitte dagtiden beholdes under korte strøbrudd. I slike tilfeller kan du fortsette ved å bekrefte tidsverdien.

Første rengjøring av produktet

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

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

Første oppvarming

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



ADVARSEL

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

Electric oven

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
 1. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 19*.
 2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
 3. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 19*.

Grillovn

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



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

5 Slik bruker du ovnen

General information on baking, roasting and grilling



ADVARSEL

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



FARE:

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

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to

collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

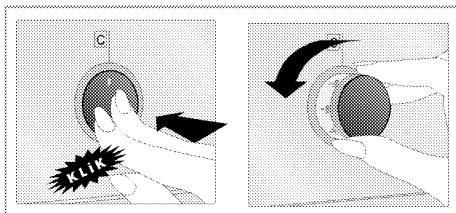
Slik bruker du den elektriske ovnen



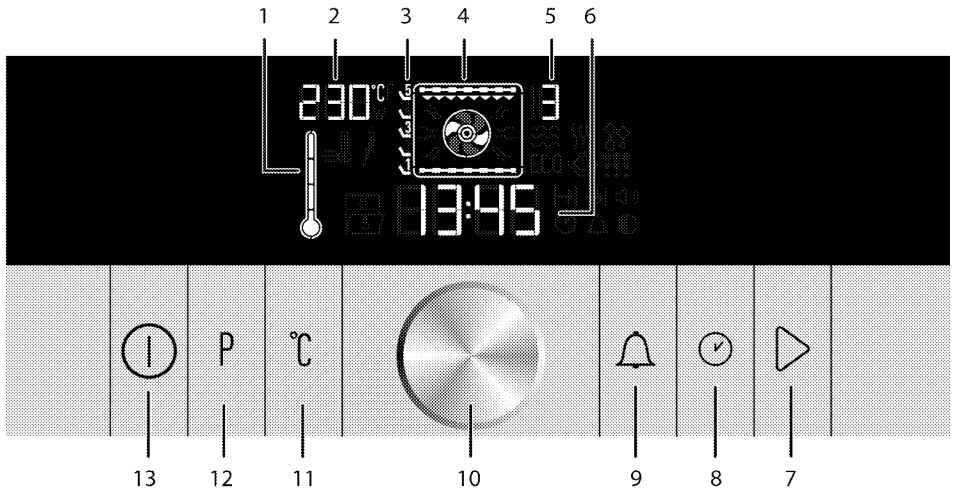
Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stillt, vil ikke ovnen fungere.

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

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



2. Når kokeprosessen er ferdig, dreii knotten til av-stilling (oppe) og trykk inn.



- 1 Symbol for ovnens indre temperatur
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleposisjoner
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlaging
- 8 Tid- og innstillingstast
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp



*

- Symbol for ovnens indre temperatur
- Symbol for steketermometer *
- Pyro-symbol *
- Symbol for damp *
- Varierer, avhengig av produktmodellen.

Displaysymboler:

- Symbol for hurtigoppvarming (booster)
- Koketidsymbol
- Symbol for slutt på steketid
- Alarmsymbol
- Symbol for aktuell tid
- Symbol for voluminnstilling
- Symbol for lysstyrkeinnstilling
- Symbol for tuning
- Nøkkellåssymbol
- Symbol for dør åpen

Når ovnen er slått på og klokkeslett er angitt, går ovnen tilbake til standbydisplay. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet. Kun tastene og fungerer når displayet er i denne statusen. Du kan utføre alle handlinger i menyen Innstillinger. Når ovnen er varm, kan du vise ovnens innertemperatur ved å trykke på tasten .

Velg temperatur og driftsmodus

1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Når ovnen slås på vises skjerm for førstegangs bruk.

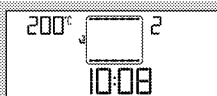
I dette skjermbildet står anbefalt temperatur i temperaturindikatoren, og de aktive varmeelementene, funksjonsnummer og anbefalt brettposisjon vises i funksjonsdisplayet.

i Hvis du trykker kort på **1**-tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal. Trykk på **1**-tasten i lenger enn 1 sekund for å slå ovnen på.

3. Dreii knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).

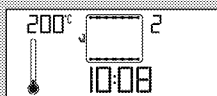
Efter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.


4. Trykk én gang på **°C**-tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker



5. Dreii knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på **°C**, **Δ** eller **↻**-tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.

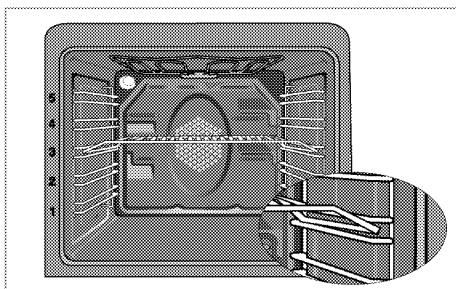
6. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på **▶**-tasten for å starte. Tilberedning starter og det står **↓** på displayet. Etter som innertemperaturen øker, øker også nivået i midten av symbolet.



i Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises symbolet  på displayet.

Slå av den elektriske ovnen

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



Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

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

Funksjonstabell

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

i	Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.
i	Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold-funksjonen er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker.
i	Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke.
i	Du kan returnere til funksjonsdisplayet ved å trykke på P -tasten i alle skjermbilder.
i	Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
i	Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er slått av, tennes
ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

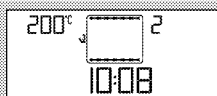
Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	20-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Vifteoppvarming + bunn	210	40-250
Full grill + vifte	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko-vifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100
Timing	-	-

* Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

Driftsmoduser

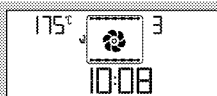
Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

1. Over- og undervarme



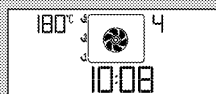
- Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.
- Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme



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

3. Varmluft



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



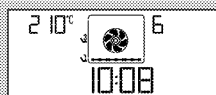
Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. "3D"-funksjon



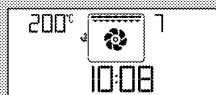
- Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



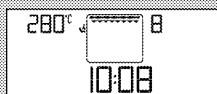
- Undervarme og vifteassistert varme er på. Egner seg til å steke pizza.

6. Full grill + vifte



- Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.
 - Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
 - Still temperaturen til maksimalt nivå.
 - Snu maten etter halve grilltiden.

7. Full grill



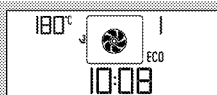
- * Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.
 - Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
 - Still temperaturen til maksimalt nivå.
 - Snu maten etter halve grilltiden.

8. Grill



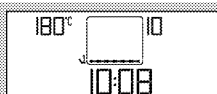
- * Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.
 - Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
 - Still temperaturen til maksimalt nivå.
 - Snu maten etter halve grilltiden.

9. Øko-varmluftsvifte



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

10. Undervarme



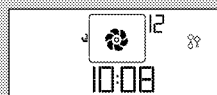
- * Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.

11. Holde maten varm



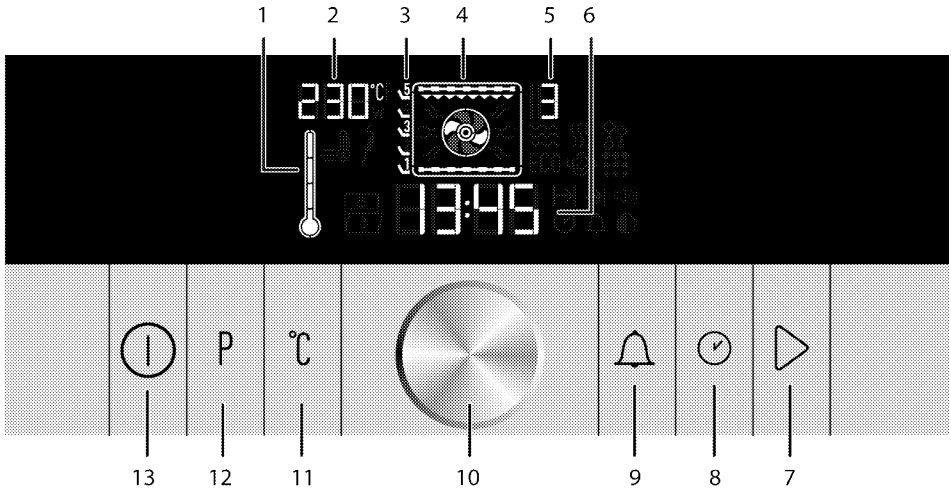
- * Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

12. Bruk av vifte



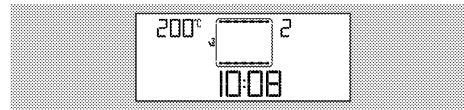
- * Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



- 1 Symbol for oven's inner temperature
- 2 Indikatorfelt for temperatur
- 3 Hylleplasseringer
- 4 Funksjonsdisplay
- 5 Funksjonsnummer
- 6 Indikatorfelt for aktuell tid
- 7 Tast for start/stopp matlagning
- 8 Tid- og innstillingslaster
- 9 Alarmtast
- 10 Temperatur-tids-økning/senkning-navigeringsknott
- 11 Temperatur-økning/senkning-navigeringsknott
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay
- 13 På/AV-knapp

2. Dreie knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Trykk én gang på $^{\circ}\text{C}$ -tasten for å endre temperaturen. " $^{\circ}\text{C}$ "-symbolet blinker



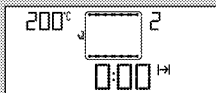
4. Dreie knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på $^{\circ}\text{C}$, Δ eller ∇ -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. For steketid trykker du én gang på ∇ -tasten for å bli til "Steketid" på tekstdisplayet. \rightarrow -symbolet blinker samtidig.
6. Still inn ønsket steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på ∇ -tasten. Når steketiden er angitt vises \rightarrow kontinuerlig.

Aktivert halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

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

i Hvis du trykker kort på I -tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal. Trykk på I -tasten i lenger enn 1 sekund for å slå ovnen på.



7. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
8. Hvis kokefunksjon, temperatur- og tidsverdiene passer, trykker du på -tasten for å starte. Tilbereding starter og det står på displayet.

Hvis du trykker kort på -tasten i dette skjermbildet vil ovnen avgi et lydsignal. Trykk på -tasten i lenger enn 1 sekund for å starte steking.

» Ovnen vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

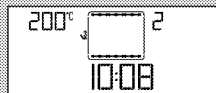
Alle deler av -symbolet tennes når ovnen når den angitte temperaturen.

9. Når steking er ferdig avgis det et lydsignal.
10. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på , fortsetter ovnen i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.
11. Hvis du ikke trykker på -tasten slås ovnen automatisk av og gjeldende klokkeslett vises.

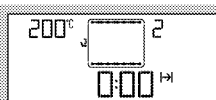
Slå på helautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

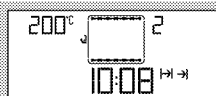
1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis du vil endre temperaturen, trykk én gang på for å komme til temperaturdisplayet.



4. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på , eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. For steketid trykker du én gang på -tasten for å bli til "Steketid" på tekstdisplayet. -symbolet blinker samtidig.
6. Still inn ønsket steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når steketiden er angitt vises kontinuerlig.



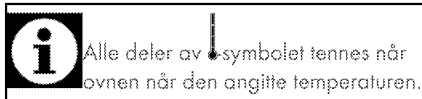
7. Trykk to ganger på -tasten for Slutt på steketid. I mellomtiden blinker i displayet.



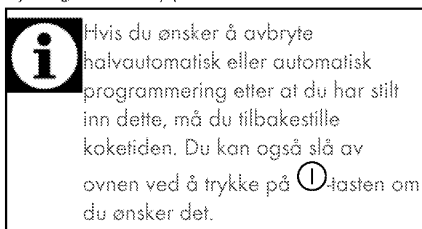
8. Still inn ønsket slutt på steketid ved å dreie knotten Naviger i menyen mot høyre/venstre, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten. Når slutt på steketid er angitt vises kontinuerlig.
9. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
10. Hvis kokefunksjon og verdier for temperatur- og tid og slutt på steketid passer, trykker du på -tasten for å starte.

» Ovnsstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stillt inn.

- Den valgte ovnsmodusen aktiveres på det tidspunktet som er angitt for start av steketid. Tilberedning starter og det står på displayet. Ovnen varmes opp til den justerte temperaturen. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for kokingen. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

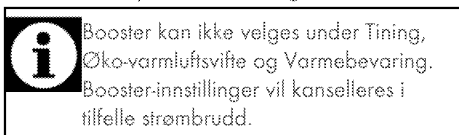


- Når steking er ferdig avgis det et lydsignal.
- Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydsignalet. Hvis du trykker på ▷, fortsetter ovnen i den valgte modusen. Lydsignalet stopper.



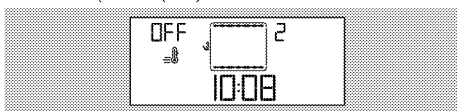
Innstilling av booster (hurtigvarming)

Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.



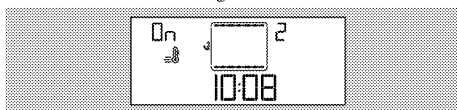
Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:

- Trykk to ganger på Ⓢ-tasten. "AV" vil vises på displayet.



- Drei knotten Navigere i menyer én gang mot høyre. "På" og Ⓢ-symbolet vil vises

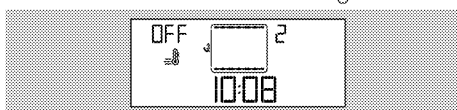
på displayet. Trykk på Ⓢ-tasten for å bekrefte innstillingen.



- Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på ▷-tasten for å starte. Tilberedning starter og det står ↓ på displayet.

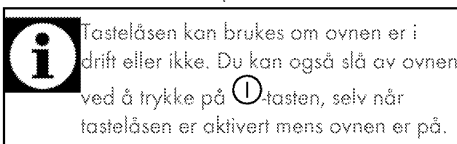
» Ⓢ-symbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før boosterfunksjonen.

- For å avbryte boosterfunksjonen, trykk på Ⓢ-tasten med korte mellomrom helt til "PÅ" vises på displayet.
- Drei knotten Navigere i menyer én gang mot venstre. "AV" vil vises og Ⓢ-symbolet vises på displayet. Trykk på Ⓢ-tasten for å bekrefte innstillingen.



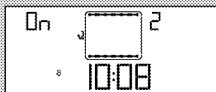
Bruk av tastelåsen


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



Aktivere tastelåsen

- Trykk på Ⓢ-tasten med korte mellomrom helt til Ⓢ-symbolet vises på displayet. "AV" vil vises og Ⓢ-symbolet blinker på displayet.
- Drei knotten Navigere i menyer én gang mot høyre for å aktivere tastelåsen. "AV" vil vises én gang når tastelåsen er satt. Deretter vises Ⓢ-symbolet.
- Trykk på Ⓢ for å bekrefte innstillingen.



» Når tastelåsen er aktivert avgis et lydsignal, og -symbolet vises på skjermen når du trykker på en tast (bortsett fra knotten Navigere i menyer).




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

Deaktivere tastelåsen



1. Drei knotten Navigere i menyer to ganger mot venstre for å deaktivere tastelåsen.

» Tastelåsen deaktiveres og -symbolet vises på displayet.

Bruke klokken som alarm

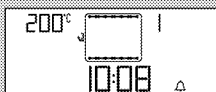
Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet.





Alarml klokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Alarml klokken vil avgi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.




Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

Stille inn alarmen:







1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.
2. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn ønsket tid, og bekreft ved å trykke på -tasten. 

symbolet fortsetter å lyse når alarmtiden er stillt inn.

3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil  begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

Avbryte alarmen:

1. Trykk på -tasten. -symbolet blinker på displayet.
2. Drei knotten Navigere i menyer mot venstre til det står "00:00" på displayet, og bekreft innstillingen ved å trykke på -tasten.

» Alarmen er kansellert, og -symbolet forsvinner.

Tidstabell for matlaging

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

Baking og steking

i I hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Kik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjerdelig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett nivå		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	60 ... 80
Stekt kyling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 Brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle marilag.

(**) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal

forhåndsoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til

Øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i øko-varmeviftemodus.

termostatlampen slukker.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen øko-varmeviftemodus.

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

Baketips for kake

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

Bakevaretips

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



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

Tips for koking av grønnsaker

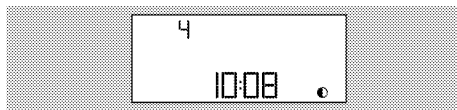
- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Innstillingsmeny

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte mellomrom til -symbolet vises på displayet. -symbolet blinker på displayet.



2. Det finnes 4 lysstyrkenivåer, nemlig 1, 2, 3 og 4. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.
3. Trykk på for å bekrefte innstillingen.






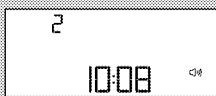
Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.


» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling for talenivå

Talenivået kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på -tasten med korte mellomrom til -symbolet vises på displayet. -symbolet blinker på displayet.








2. Det finnes 2 talenivåer, nemlig 1 og 2. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å velge ønsket nivå.
 3. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
- » Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Innstilling av gjeldende klokkeslett

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



1. Trykk på -tasten med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet. Symbolet for timefeltet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn timen.
2. Trykk på tasten  for å aktivere minutt delen. Minutfeltet vises og -symbolet blinker på displayet. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre for å stille inn minutter.
3. Trykk på  for å bekrefte timen.

» Den går tilbake til standbydisplayet. Kun gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Slik bruker du grillen



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



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!


Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
 2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
 3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.
- » Temperaturlys slås på.





Slå av grillen


1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).

Slå på grillen


1. Trykk på -tasten for å slå på komfyren.
2. Drei meny navigeringsknotten mot høyre/venstre for å velge ønsket grillfunksjon.

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

3. Trykk én gang på -tasten for å endre temperaturen. "°C"-symbolet blinker
4. Drei knotten Navigere i menyer mot høyre/venstre til ønsket temperatur vises i temperaturindikatoren. Trykk én gang på ,  eller -tasten når ønsket verdi vises på displayet. Hvis du ikke trykker på noen taster, vil den angitte verdien bekreftes automatisk etter 10 sekunder.
5. Hvis kokefunksjonen og temperaturverdiene passer, trykker du på

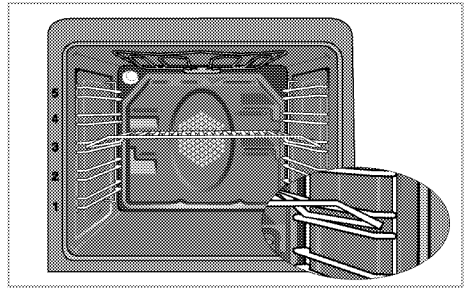
▶-tasten for å starte. Tilbereding starter og det står  på displayet. Etter som innertemperaturen øker, øker også nivået i midten av symbolet.

Slå av grillen

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

Stativstillinger

Grillytelsen vil reduseres hvis stekeristen står mot den bakre delen av ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.



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

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsetningsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4..5	20..25 min. ^a
Oppskåret kylling	4..5	25..35 min.
Lammekoteletter	4..5	20..25 min.
Roaubeef	4..5	25..30 min. ^a
Kalveskoleletter	4..5	25..30 min. ^a
Toast	4	1..2 min.
^a avhengig av tykkelse		

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



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

Rengjøring av kontrollpanel

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

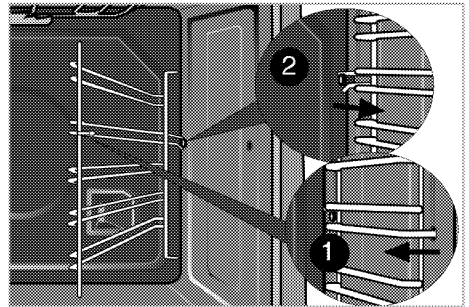


Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

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



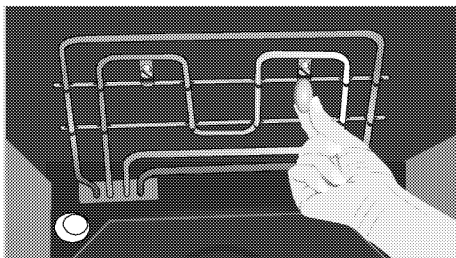
Katalytiske vegger

Sidevegger eller bare bakveggen av ovnens indre kan være dekket med katalytisk emalje. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på veggene er selvrensende ved at de absorberer og omformer sprutende fett (dam og karbondioksid).

Rengjør taket inne i ovnen

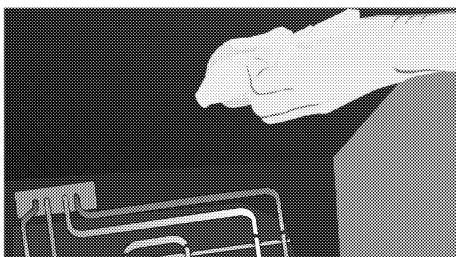
Grillelementet kan foldes ut for rengjøring av taket inne i ovnen.

1. Løsne låseskruene ved grillelementet med en skrutrekker eller en mynt.



Grillelementet legges ned. Det forblir forankret i taket inne i ovnen.

2. Rengjør taket inne i ovnen med en fuktig klut.



3. Fold opp grillelementet igjen, og trekk til låseskruene med en skrutrekker eller en mynt.

Rengjør ovnsdøren

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



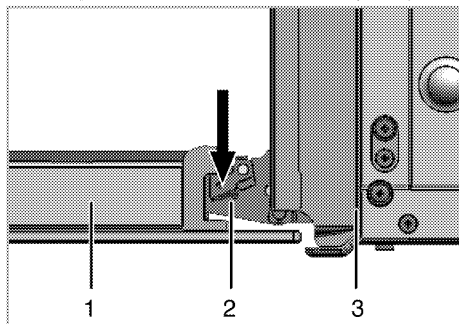
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skrapere for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.



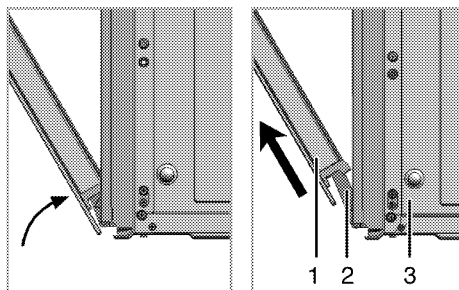
Frontdørens indre glass er belagt med et materiale som er lett å rengjøre. Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler, harde metallskrapere, skureputer eller blekemiddel til å rengjøre frontdørens indre glass, da disse kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge belegget.

Fjerne ovnsdøren

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



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



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



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

Fjerne dørens indre glass

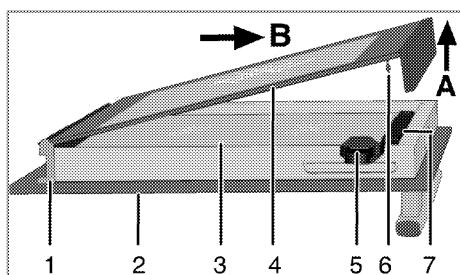
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.



Installer det indre glasspanelet med den trykte siden oppover.

I tilfellet det indre glasset i døren skal rengjøres.

1. Følg disse trinnene etter at du har tatt av ovnsdøren:



- 1 Hengselfeste
 - 2 Ytre glass
 - 3 Indre glass
 - 4 Innerste glass
 - 5 Spade
 - 6 Tapp
 - 7 Tapphus
2. Som vist i illustrasjonen hever du det innerste glasset (4) litt i retning A ved hjelp av spaden (5) til du hører et "klikk", deretter drar du det ut i retning B.
 3. Rengjør så overflaten til det indre glasset (3). Det er ikke nødvendig å ta det indre glasset ut.
 4. Etter at du har rengjort det ytre glasset (2), monterer du først det innerste glasset (4) før du setter døren på plass igjen.
 5. Først setter du den nedre delen av det innerste glasset (4) inn i hengselfestet (1). Skyv så tappene på det innerste glassets øvre side (6) mot tapphuset (7) til du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren



FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



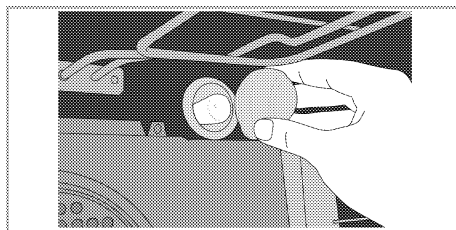
Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se Tekniske spesifikasjoner, side 10 for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

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



3. Fjern ovnslampen ved å dreie den mot klokken, og skift den ut med en ny.
4. Sett på plass glassdekselet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Ovnslyset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

- * Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.
- * Strømmen er frakoblet. >>> Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.



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

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus 4
 Sähköturvallisuus 4
 Tuoteturvallisuus 5
 Käyttötarkoitus 6
 Lasten turvallisuus 7
 Vanhan laitteen hävittäminen 7
 Pakkausmateriaalin hävittäminen 8

2 Yleiset tiedot 9

Yleiskatsaus 9
 Tekniset tiedot 10
 Pakkauksen sisältö 11

3 Asennus 12

Ennen asennusta 12
 Asennus ja liitäntä 14
 Vanhan laitteen hävittäminen 15

4 Valmistelut 17

Energiansäästövihteitä 17
 Ensimmäinen käyttökerta 17
 Day time 17
 Tuotteen ensimmäinen puhdistus 18
 Ensimmäinen kuumennus 18

5 Uunin käyttäminen 19

General information on baking, roasting and grilling 19
 Sähköuunin käyttäminen 19
 Käyttötilat 22
 Uunin ohjausyksikön käyttäminen 24
 Näppäimistöluokan käyttö 26
 Kellon käyttäminen hälytyksenä 27
 Ruoanlaittoaikataulukko 28
 Asetukset-valikko 29
 Grillin käyttäminen 30
 Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko 31

6 Kunnossapito ja huolto 32

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

7 Vianetsintä 35

I 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.
- 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 sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.

- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä

valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.

- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

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

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
 - Laitte 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.
 - Käytä ritilatasoja kuten kuvattu kohdassa "Sähköuunin käyttäminen".
 - 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.
 - Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
 - Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
 - Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.
- Käyttötarkoitus**
- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.

- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

- Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa

laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.

- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, **älä** aseta sille mitään painavia esineitä **äläkä** anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin

kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin

vaatimustenmukaisuus:

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

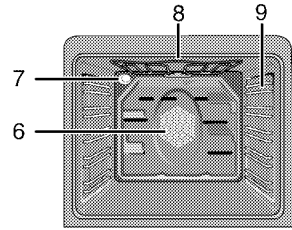
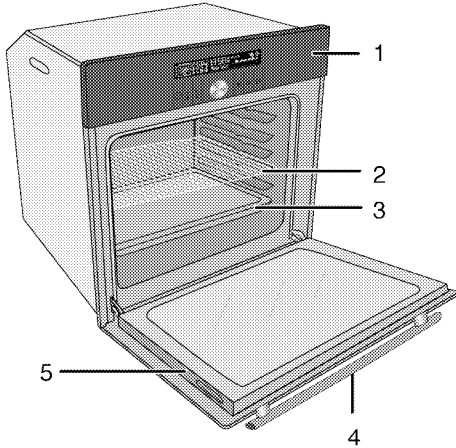
direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

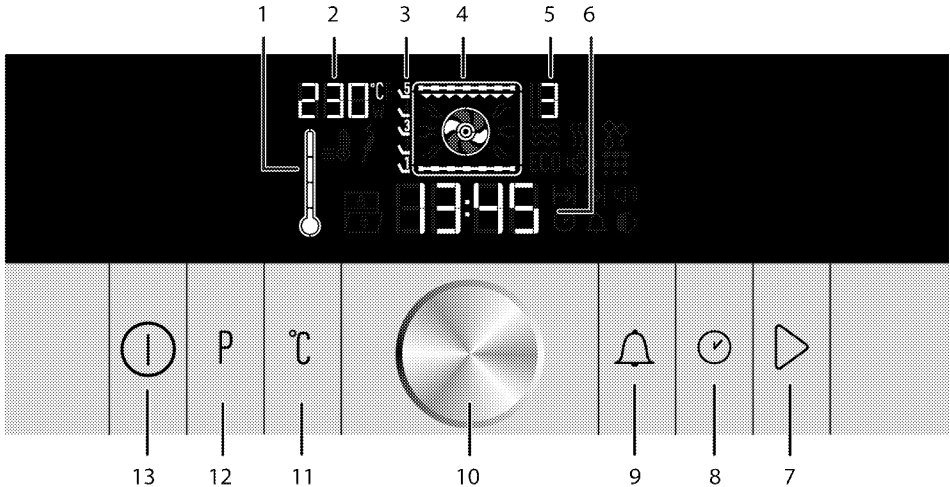
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



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

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3,1kW
Sulake	min 16 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	** 590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2,2 kW

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

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

** Katso Asennus, sivu 12.



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



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



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

Pakkauksen sisältö

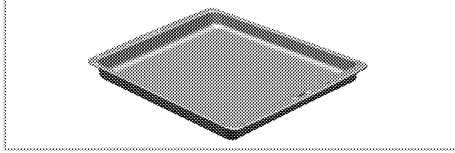


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

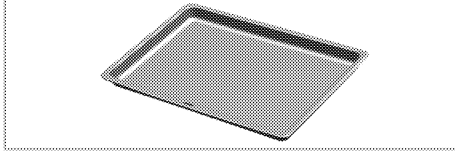
2. Uunipelti

- Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



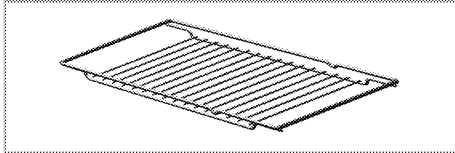
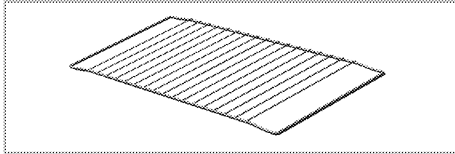
3. Kakkupelti

- Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



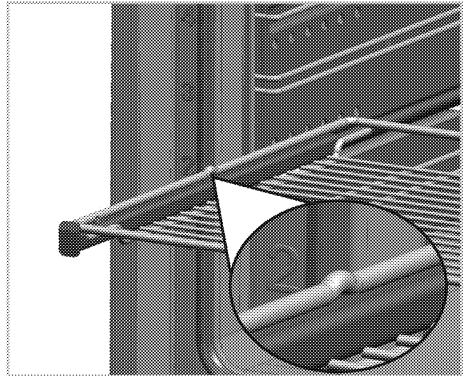
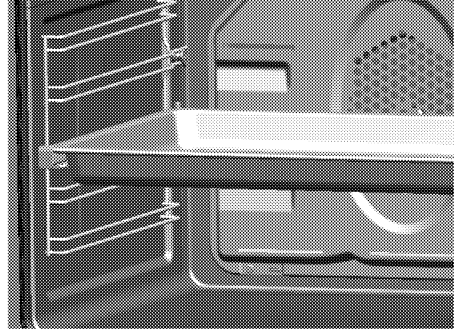
4. Ritiläteline

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



5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin

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



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 aseettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- * Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- * Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



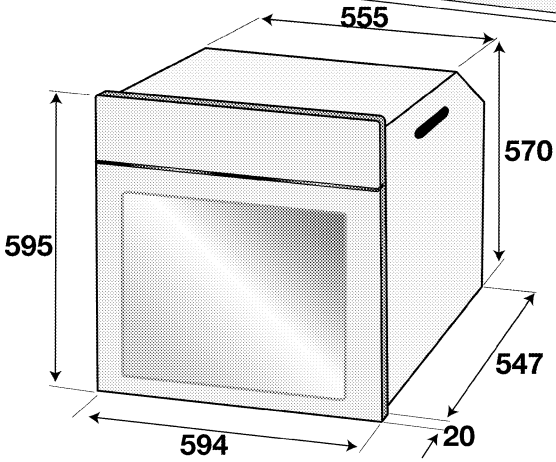
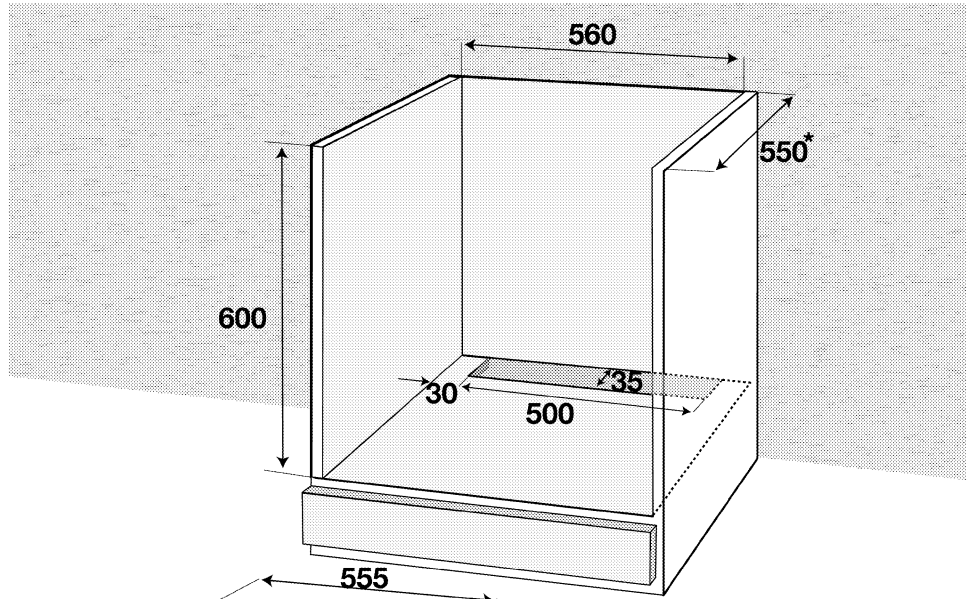
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



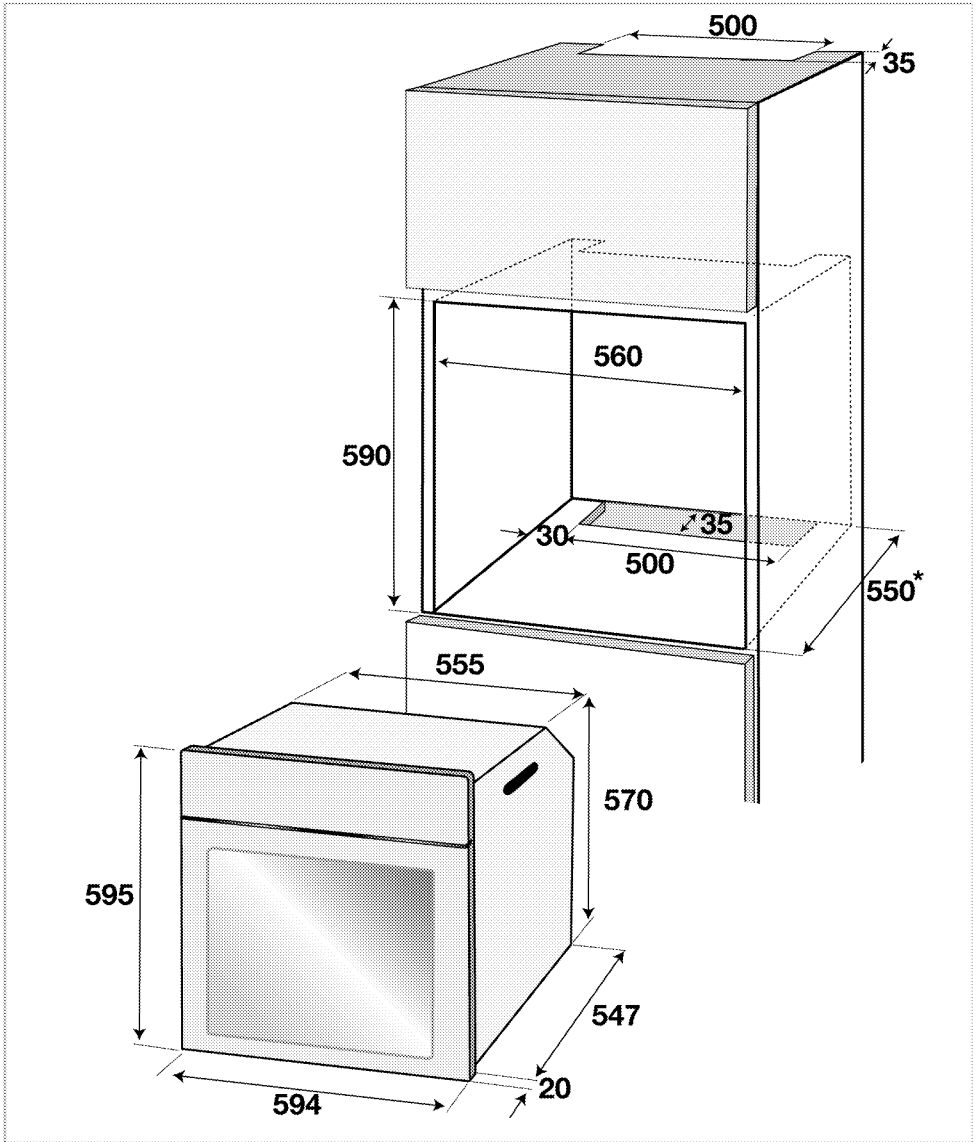
Älä käytä luukkaa ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



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



* min



* min

Asennus ja liitännä

- * Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitännä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa

kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



VAARA:

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



VAARA:

Sähköjohto ei saa olla kirstyneenä, 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!

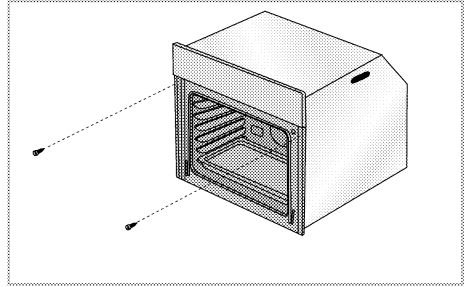


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reilitä sitä keittotason yläpuolelle).

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

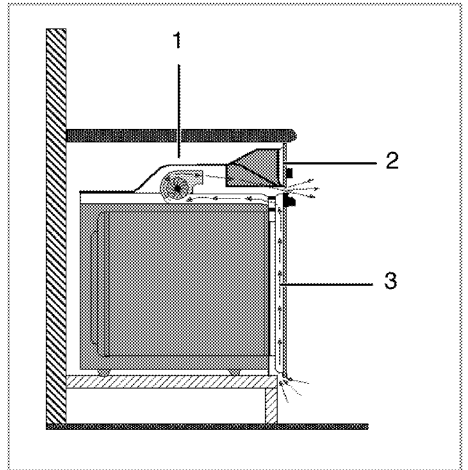
Laitteen asennus

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Laitteet, joissa on jäähdytystuuletin



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.

- * Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.

- * Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiänsäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitetuja 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.

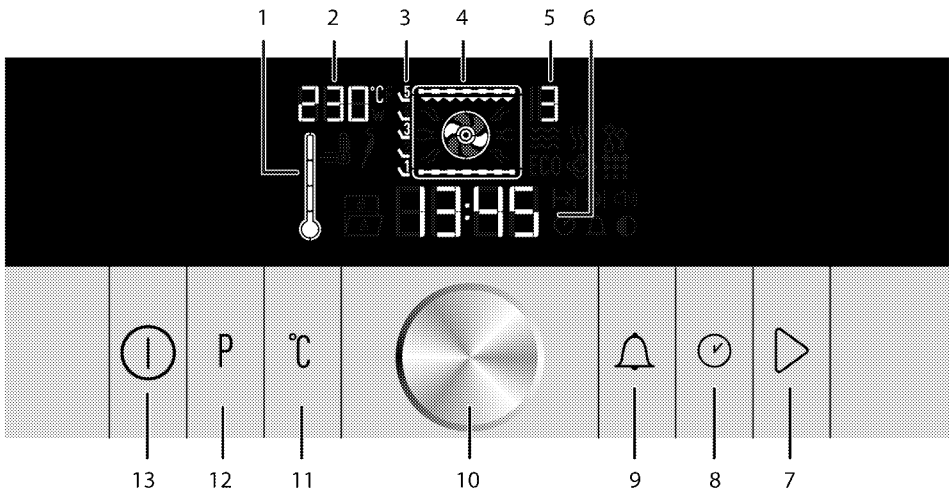
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Day time







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




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

Aseta aika




1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. "00.00" tulee näkyviin ja -symboli vilkkuu näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi tunnit.
3. Ota minuutit käyttöön koskettamalla -näppäintä. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi minuutit.
4. Vahvista asetus koskettamalla .
» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



 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

 Joitkut 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 peltimie, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.
Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

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

Grilliuuni

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



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

5 Uunin käyttäminen

General information on baking, roasting and grilling



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä.
Älä koskaan kosketa kuumia pelttimia, 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.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide

the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

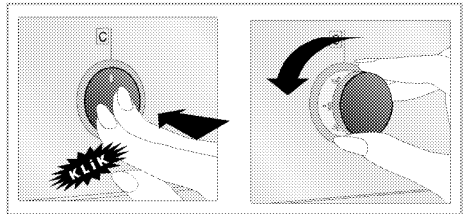
Sähköuunin käyttäminen



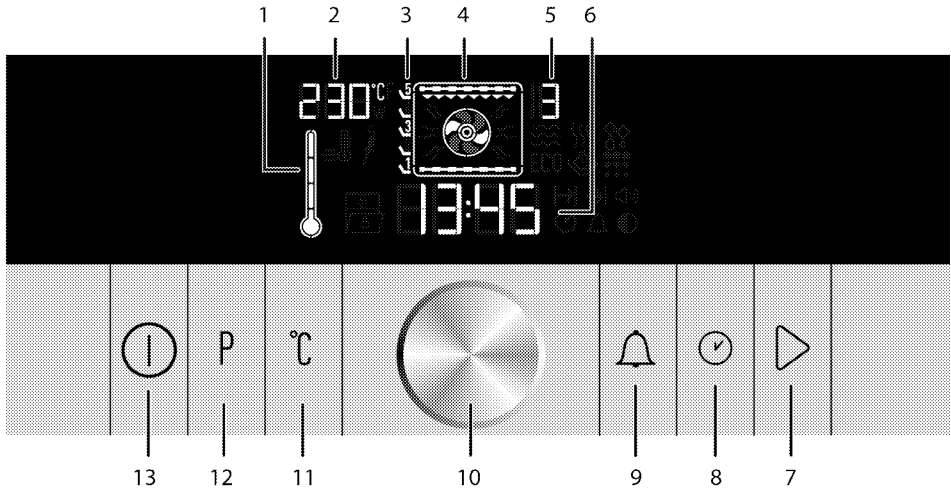
Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

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

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



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



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



- Polttotoiminnon 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

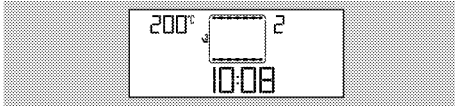
1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Aloistustoimintonäyttö avautuu, kun uuni kytketään päälle.

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

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

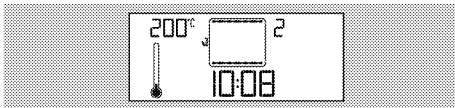
- Näyttösymbolit:**
- Pikakuumennus (tehostin) -symboli
 - Ruoanlaittoajan symboli
 - Kypsennysajan loppu -symboli
 - Hälytysymboli
 - Nykyisen ajan symboli
 - Äänenvoimakkuuden asetus -symboli
 - Kirkkausasetus-symboli
 - Sulatussymboli
 - Näppäinlukon symboli
 - Luukku auki -symboli
 - Uunin sisälämpötilan symboli
 - Lihamittarin symboli*

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



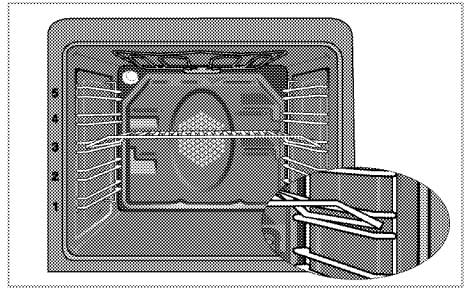
5. Käännä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle, kunnes haluttu lämpötila näkyy lämpötilan ilmaisimessa. Kosketa kerran C , Δ tai \odot -näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä. Jollet kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
6. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla \triangleright -näppäintä.

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



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

Sähköuunin kytkeminen pois päältä
Kytke uuni pois päältä koskettamalla O -näppäintä.



Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)

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

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

Toimintotaulukko

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

i	Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.
i	Säädettävä enimmäiskypsennysaika, lukuun ottamatta lämpimänä pito-toimintoa, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin.
i	Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.
i	Voit palata toimintonäyttöön milloin tahansa koskettamalla P -näppäintä missä tahansa näytössä.
i	Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen tilanteissa. Uuni on tällöin ohjelmotava uudelleen.
i	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.

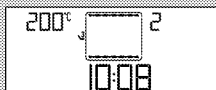
Toiminto	Suosittelun lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Staaninen	200	40-280
Staaninen + tuuletin	175	40-280
Tuuletinkuumennus	180	40-250
Muili (3D)	205	40-250
Tuul. kuum. + pohja	210	40-250
Täysgrilli + tuul.	200	40-280
Täysgrilli	280	40-280
Matala grilli	280	40-280
Tuulettiin virranohjattavissa	180	160-220
Alakuumennus	180	40-220
Pitäminen lämpimänä	60	40-100
Sulatus	-	-

* Toiminnot vaihtelevat laitelmallin mukaan.

Käyttötilat

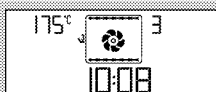
Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

1. Ylä- ja alalämpö



- * Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruville leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.
- * Sopiva pelitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

3. Tuuletinkuumennus

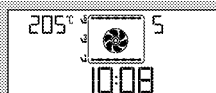


- * Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



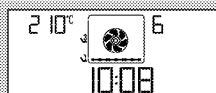
Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

4. "3D"-toiminto

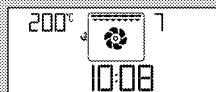


- * Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

5. Pizza-toiminto



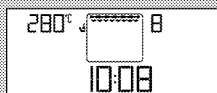
- * Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.
- ### 6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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

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

7. Täysi grilli



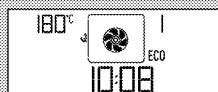
- Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.
 - Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
 - Aseta lämpötila maksimitasolle.
 - Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

8. Grilli



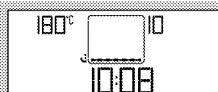
- Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.
 - Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
 - Aseta lämpötila maksimitasolle.
 - Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

9. Tuuletinkuumennus virransäästötilassa



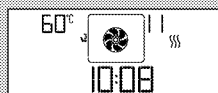
- Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.
- Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu Eco-fan cooking [Virransäästö-tuuletuskypsennys] -taulukossa.

10. Alakuumennus



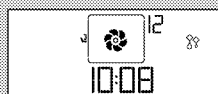
- Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

11. Lämpimänä pito



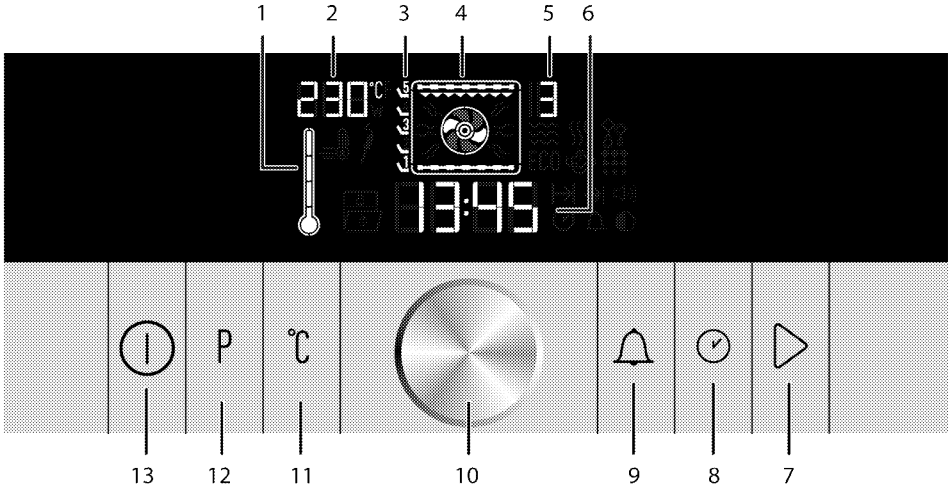
- Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. Toimii tuuletintoinnin kanssa



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


Uunin ohjausyksikön käyttäminen






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

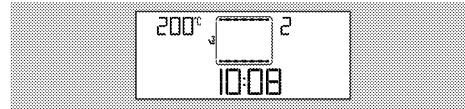
Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön







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

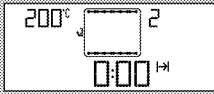
1. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä.

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

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



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



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

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.

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

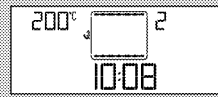
9. Kun ruoanvalmistus on valmis, uuni antaa hälytyssignaalin.
10. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa näppäintä. Jos -näppäintä kosketaan, uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Hälytyssignaali sammuu.
11. Uuni kytetään pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näytetään, jollei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

Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

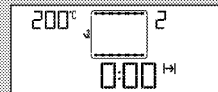
Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisaajan.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Valitse haluttu käyttötila (toiminto) kääntämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.

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



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



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



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

kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä

kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuuluvan 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 kosketetaan, 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)

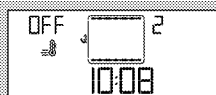
Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys) -toimintaa.



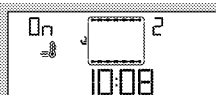
Tehostinta ei voi valita sulatus-, tuuletinkuumennus virransäästö- ja lämpimänä pito-tiloissa. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmeessä.

Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:

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



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



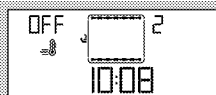
3. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, käynnistä kypsennys koskettamalla ▷-näppäintä.

Kypsennys alkaa ja ↓ tulee näyttöön.

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

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

5. Käännä Menu-navigointivalitsinta vasemmalle kerran. "OFF" [POIS] tulee näkyviin ja ≡ symboli näkyy näytöllä. Vahvista asetus koskettamalla °C-näppäintä.



Näppäimistölokun käyttö

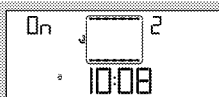
Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.



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

Näppäinlukon aktivoiminen

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

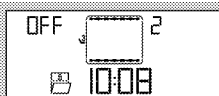


» Kun olet asettanut näppäinlukon, kuuluu varoitusäänimerkki ja -symboli tulee näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi Menu-navigointivalitsinta).



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

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen



1. Käännä Menu-navigointivalitsinta kahdesti vasemmalle poistaaksesi näppäinlukon käytöstä.
- » Näppäinlukko on pois käytöstä ja näytön -symboli katoaa.

Kellon käyttäminen hälytyksenä

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



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Hälytyksen asettaminen:



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

Hälytyksen peruuttaminen:

1. kosketa -näppäintä. -symboli vilkkuu näytöllä.
 2. Käännä Menu-navigointivalitsinta kunnes "00:00" näkyy näytössä, ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.
- » Hälytys on peruuttanut ja -symboli katoaa näkyvistä.

Ruuanlaittoaikataulukko

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

Leivonta ja paahdaminen


i Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Paistotason numero		Riitinä asento	Lämpötila (°C)	Paista-aika (noin min)
Kakku tasolla*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
Kakkuja vaaassa*	Yksi taso		2	180	40 ... 50
Kakut paperivaaassa*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1-5	175	30 ... 40
	Kolme tasoa		1-3-5	180	45 ... 55
Sienikakku*	Yksi taso		3	200	5 ... 10
	Kaksi tasoa		1-5	175	20 ... 30
Pikkuleivät*	Yksi taso		3	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa		1-5	170 ... 190	30 ... 40
	Kolme tasoa		1-3-5	175	35 ... 45
Taikinaleivonnainen*	Yksi taso		2	200	30 ... 40
	Kaksi tasoa		1-5	200	45 ... 55
	Kolme tasoa		1-3-5	200	55 ... 65
Rasvainen leivonnainen*	Yksi taso		2	200	25 ... 35
	Kaksi tasoa		1-5	200	35 ... 45
	Kolme tasoa		1-3-5	190	45 ... 55
Hapanleipä*	Yksi taso		2	200	35 ... 45
	Kaksi tasoa		1-3	190	35 ... 45
Lasagne*	Yksi taso		2-3	200	30 ... 40
Pizza*	Yksi taso		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi taso		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lompoon viulu (pata)	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
	Yksi taso		3	25 min 250/maks. sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
	Yksi taso		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	55 ... 65
Kalkkuna (3,5 kg)	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	130 ... 210
	Yksi taso		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso		3	200	20 ... 30
	Yksi taso		3	200	20 ... 30


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





* Enimmäistyyppiä suositellaan kaikille ruoille.

(**) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumenna uunia paistoajan **Tuuletinkuumennus virransäästötilassa**

 Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Tuuletinkuumennus virransäästötilassa" on alkanut.

alussa kunnes termostaattivalo sammuu.

 Älä avaa uuninluukkua Tuuletinkuumennus virransäästötilassa paistamisen aikana.


Ruokalaji	Paistotason numero		Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakku paperivuossa	Yksi taso		3	200	35 ... 40
Pikkuleipä	Yksi taso		3	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi taso		3	200	40 ... 45
Rasvainen leivonnainen	Yksi taso		3	200	40 ... 45

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 sisäiltä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivontavihjeitä

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

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




Ohjeita kasvien paistamiseen

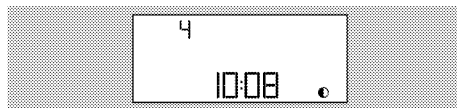
- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.


Asetukset-valikko

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

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



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



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

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Äänenvoimakkuuden tason asetus

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

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



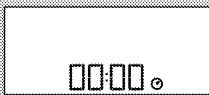
2. Äänenvoimakkuuden tasoja on 2, eli tasot 1 ja 2. Aseta haluamasi äänenvoimakkuuden taso kiertämällä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle.

3. Vahvasta asetus koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Nykyinen aika -asetus

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



1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. Tuntikentän symboli vilkkuu näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi tunnit.
2. Ota minuutit käyttöön koskettamalla -näppäintä. Minuuttikenttä ja -symboli vilkkuvat näytöllä. Kierrä Menu-navigointivalitsinta oikealle/vasemmalle asettaaksesi minuutit.
3. Vahvasta tunnit koskettamalla .

» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



Grillin käyttäminen



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



VAROITUS

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

Grillin kytkeminen päälle

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

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.

Grillin kytkeminen päälle

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

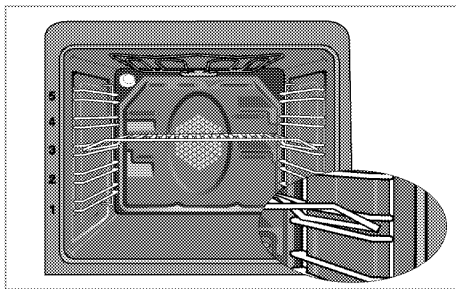
Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruoanlaittoaika], "Cook end time" [Ruoanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.

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

kosketa mitään näppäintä, asetusarvo vahvistetaan automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.

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

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



Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä koskettamalla ①-näppäintä.

Ritilän asennot

Grillin teho vähenee, jos grilliritilä on asetettu vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi parhaan grillaustehon.



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

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	4..5	20..25 min.*
Vipaloitu broileri	4..5	25..35 min.
Lampaankyljykset	4..5	20..25 min.
Paahtopaisti	4..5	25..30 min.*
Voikankyljykset	4..5	25..30 min.*
Paahroleipä	4	1..2 min.

* riippuen paksuudesta

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokaäämät 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 ohjainvalitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

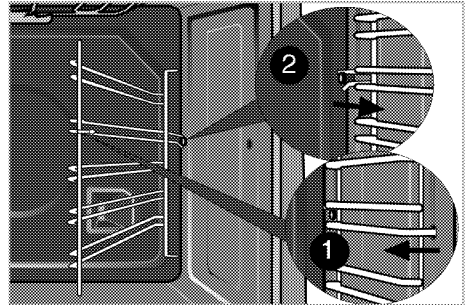


Älä poista säätönuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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



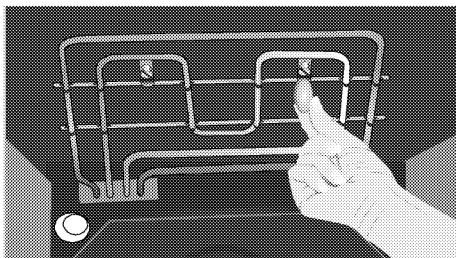
Katalyyttiset seinät

Uunin sivuseinämät tai vain takaseinämä saattaa olla peitetty katalyyttisellä emalilla. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei saa puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseksään imemällä rasvan ja muuntamalla sen poltettavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).

Uunin katon puhdistaminen

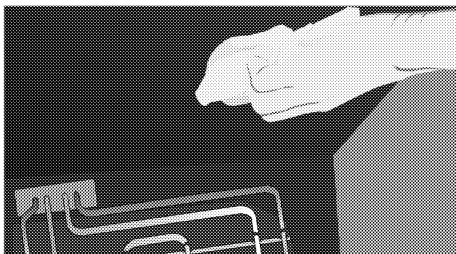
Grillielementti voidaan taitella irti uunin katon puhdistamista varten.

1. Löysää grillielementin lukitusruuvit ruuvimeisselillä tai kolikkolla.



Grillielementti taituu kokoon. Se pysyy kiinnitettynä uunin kattoon.

2. Puhdista uunin katto kostealla liinalla.



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

Uuninluukun puhdistaminen

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



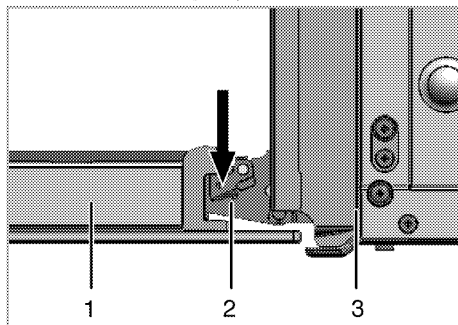
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.



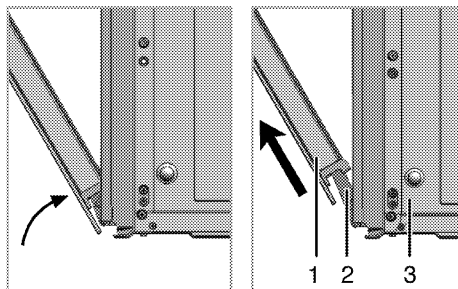
Luukun etulasipinta on pinnoitettu helposti puhdistettavalla materiaalilla. Älä käytä karheasti hankaavia puhdistusaineita, kovia metallikaapimia, hankaustyynyjä tai valkaisuainetta luukun etulasipinnan puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Se saattaa vahingoittaa pinnoitemateriaalia.

Uuninluukun irrottaminen

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



- 1 Luukku
- 2 Sarana
- 3 Uuni



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



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

Luukun sisälasin irrottaminen

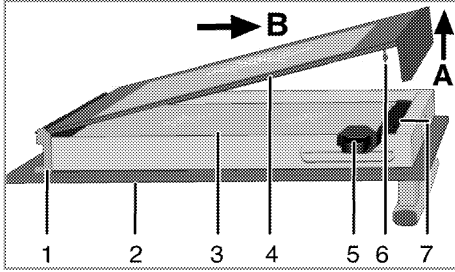
Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.



Aseta sisälasi paikalleen painettu puoli ylöspäin.

Jos puhdistat sisälasipaneelin

1. Noudata seuraavia vaiheita irrotettua uunin luukun:



- 1 Saranakotelo
 - 2 Ulkolasipaneeli
 - 3 Sisälasipaneeli
 - 4 Sisin lasipaneeli
 - 5 Lasta
 - 6 Tappi
 - 7 Tappikotelo
2. Kuten kuvassa on näytetty, nosta sisintä lasipaneelia (4) hieman suuntaan A lastan (5) avulla kunnes kuulet naksahduksen ja vedä se ulos suunnassa B.
 3. Puhdista sitten sisälasipaneeli (3). Sitä ei tarvitse irrottaa paikaltaan.
 4. Kun olet puhdistanut sisälasipaneelin (2), ensimmäinen vaihe takaisinryhmittämisessä on asentaa sisin lasipaneeli (4) takaisin paikoilleen.

5. Aseta ensin sisimmän lasin (4) alaosaa saranakoteloon (1). Työnnä sitten sisimmän lasin ylätappeja (6) koteloa (7) kohti kunnes kuulet naksahduksen.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



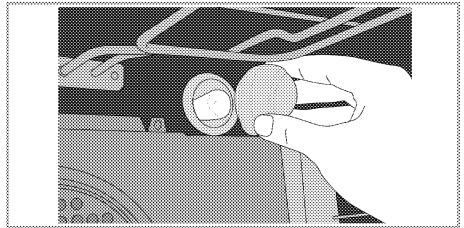
Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 10*. Uunin lampuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



3. Irrota uunin lamppu kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojus 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.

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

- * Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.
- * Virta on katkennut. >>> Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.



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

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

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

285.4418.03/R.AE/21.11.2013/3-3