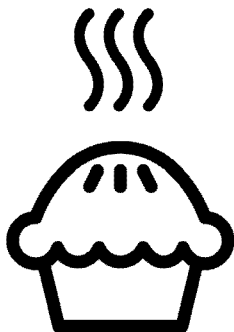


Blomberg

Indbygningsovn
Brugsvejledning
Sisäänrakennettu uuni
Käyttöopas



OEN84S66B

DA / FI

285.4492.25/R.AA/21.04.2021/2-1

7758288620

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

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

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

2 Generelle informationer **9**

| | |
|--------------------------------|----|
| Oversigt..... | 9 |
| Pakkens indhold..... | 10 |
| Tekniske specifikationer | 11 |

3 Installation **12**

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

4 Forberedelser **18**

| | |
|-------------------------------------|----|
| Gode råd om energibesparelser | 18 |
| Første anvendelse | 18 |
| Tidsindstilling..... | 18 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Første rengøring af produktet | 19 |
| Første opvarmning | 19 |

5 Betjening af ovnen **20**

| | |
|---|----|
| Generelle informationer om bagning, stegning og grillning | 20 |
| Brug af den elektriske ovn | 21 |
| Betjeningsmodus | 21 |
| Således anvendes ovnens kontrolenhed | 24 |
| Tabel over koge-/stegetider..... | 29 |
| Betjening af grillen | 33 |
| Tabel for madtilberedningstider for grillning..... | 33 |

6 Vedligeholdelse og pleje **35**

| | |
|--|----|
| Generelle informationer | 35 |
| Rengøring af kontrolpanel | 35 |
| Rengøring af ovnen..... | 35 |
| Rengøring af ovndøren..... | 38 |
| Afmontering af lågens inderste glas..... | 39 |
| Udskiftning af ovnpære | 39 |

7 Fejlafhjælpning **41**

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

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

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

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".
- Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
 - Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
 - Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
 - Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres

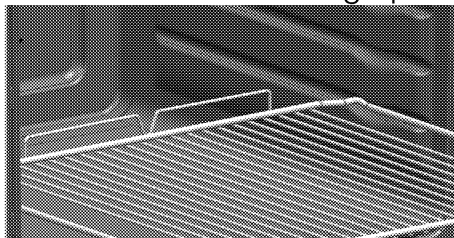
enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.

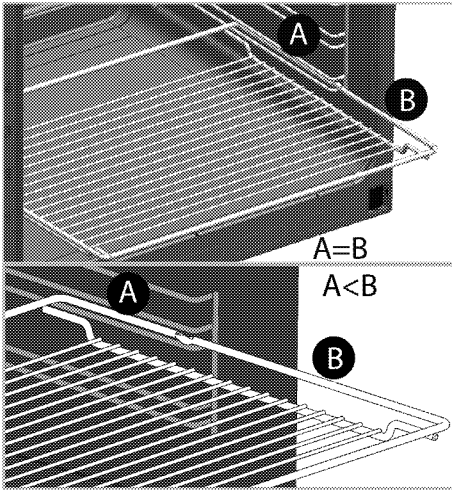
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- (Varianter afhængigt af produktmodel.)
Sæt trådhylden og risten fast i rillerne
Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph





- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg

bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.

- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

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

oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug.

Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

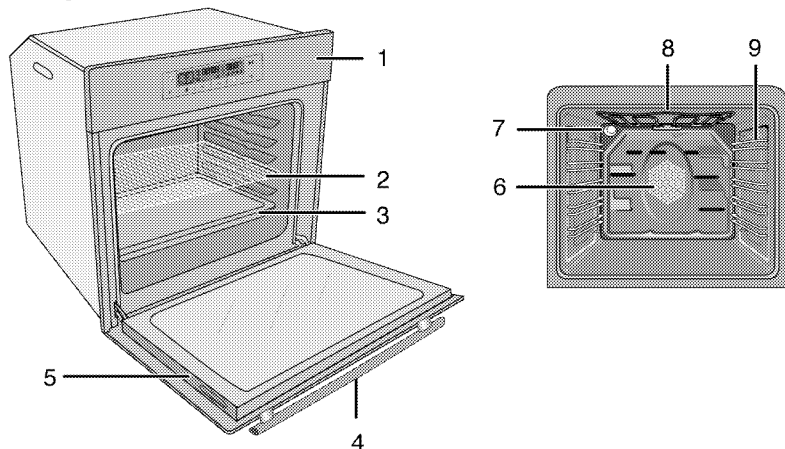
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

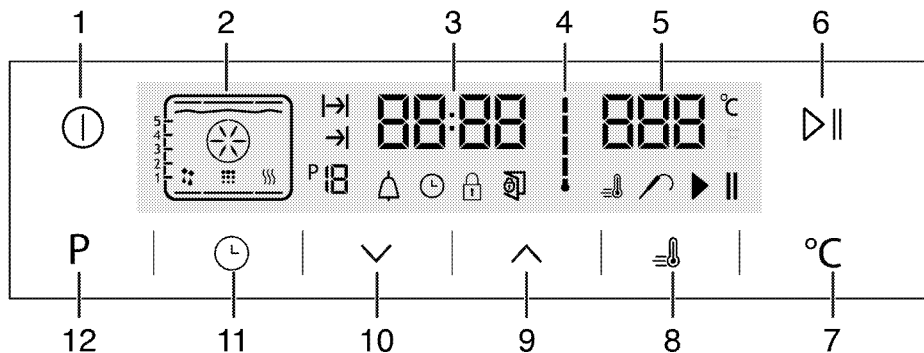
2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhyld
- 3 Miniafbryder
- 4 Håndtag
- 5 Låge

- 6 Blæsemotor (bag ved stålplade)
- 7 Lampe
- 8 Overvarmeelement
- 9 Hyldeskinnepositioner



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovns indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop madlavning
- 7 Knap til temperaturindstilling
- 8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 9 Plustast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay

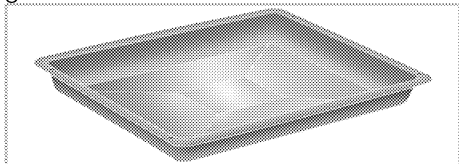
Pakkens indhold

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

1. Brugsvejledning

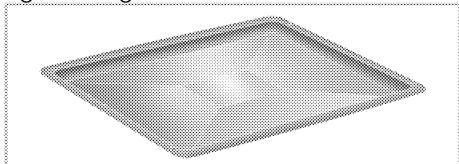
2. Dyb bradepande

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



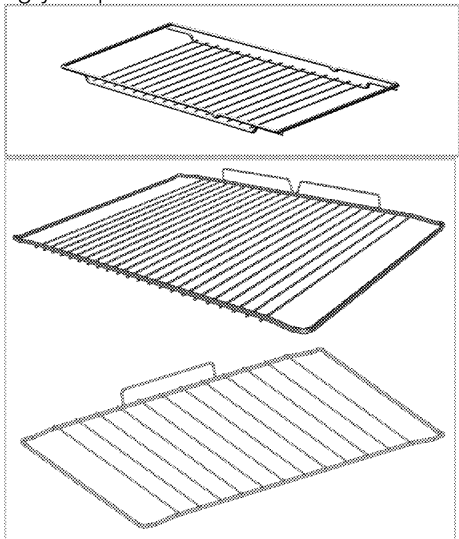
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

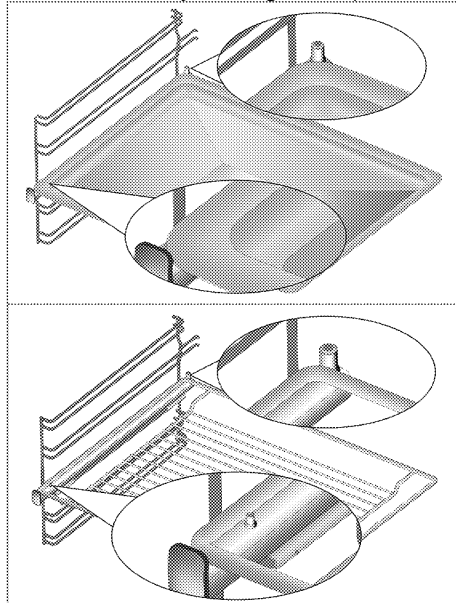
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

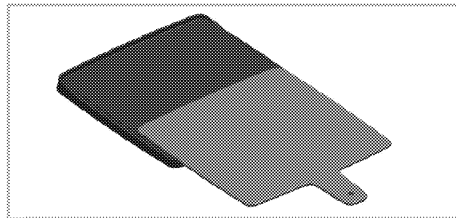
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander. Når du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



6. Pizzasten - åre

Bruges til at lave bagværk, såsom pizza, brød og lahmajoun, som bages i stenovne.



Tekniske specifikationer

| | |
|---------------------------------------|---|
| Spænding / frekvens | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total strømforbrug | 3.1 kW |
| Ledningstype/størrelse | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Eksterne mål (højde/bredde/dybde) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installationsmål (højde/bredde/dybde) | **590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hovedovn | Multifunktionsovn |
| Belysning | 15/25 W |
| Grill strømforbrug | 2.2 kW |

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.



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




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





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

3 Installation

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



 Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

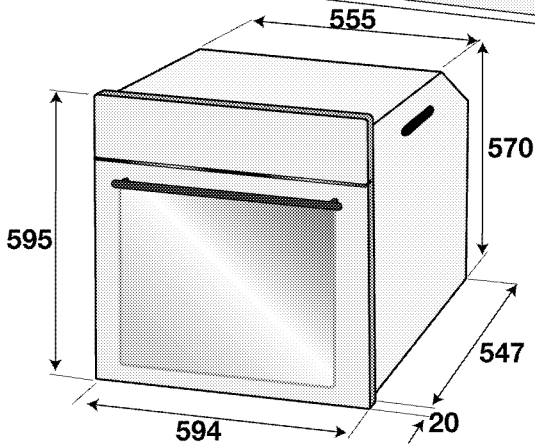
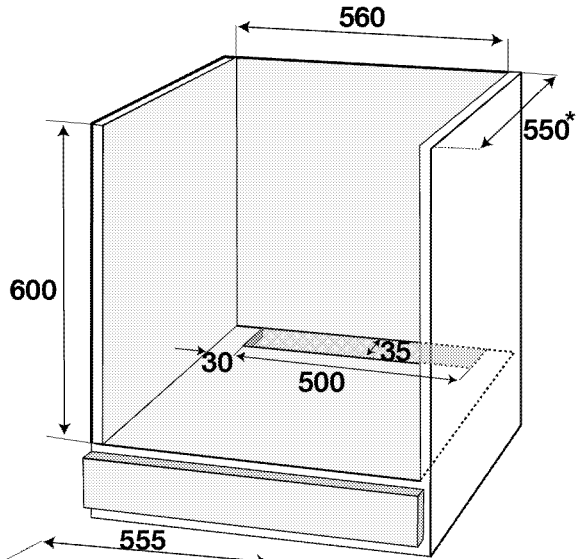
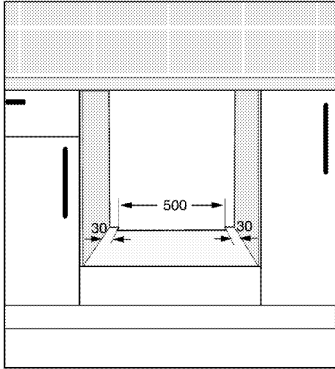
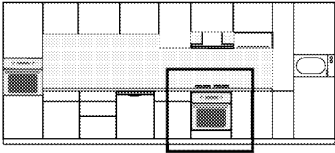
 Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

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

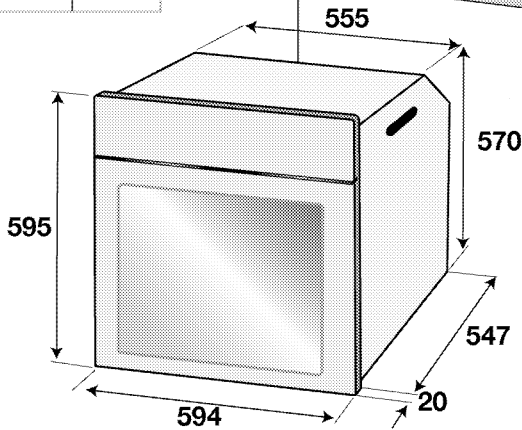
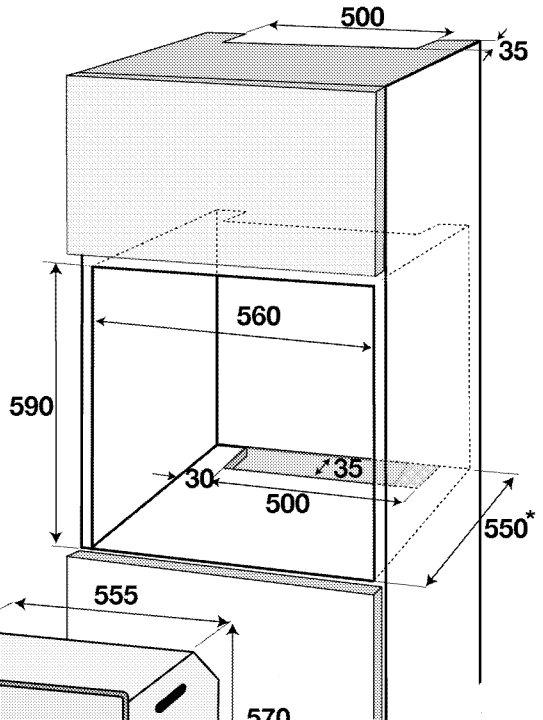
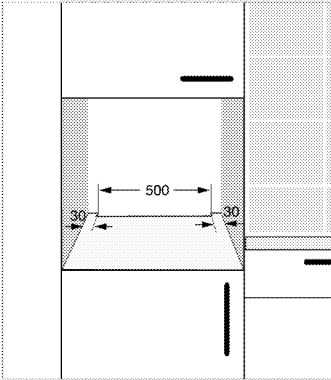
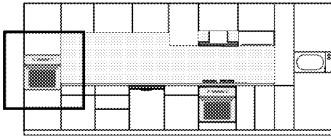
Inden installering

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

- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.
- Tag fat i de to indhak på hver side af ovnen, når du skal flytte den.
- Inden du installerer ovnen, skal du fjerne alle materialer og dokumenter i den.
- Køkkenmøblet skal overholde de dimensioner, der er angivet i figuren herunder. Der skal laves en ventilationsåbning med de dimensioner, der er angivet i figuren herunder, bag på køkkenmøblet.
-  Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.
-  Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

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

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

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

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

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

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

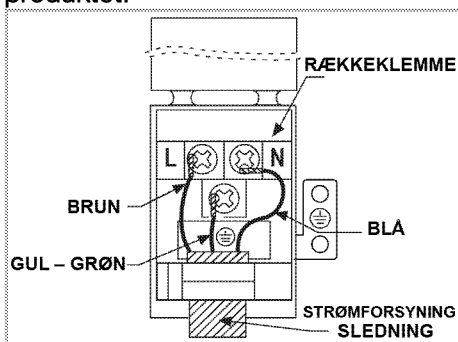
Tilslutning af strømkabel

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

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.



Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



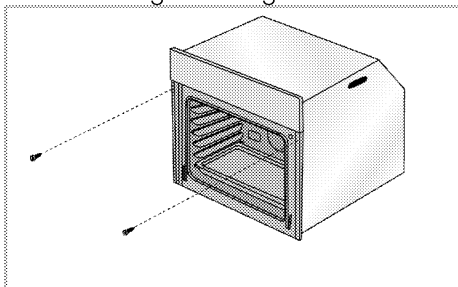
2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)

- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
- » eller
- grå/sort kabel = L (fase)
- Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Installation af produktet

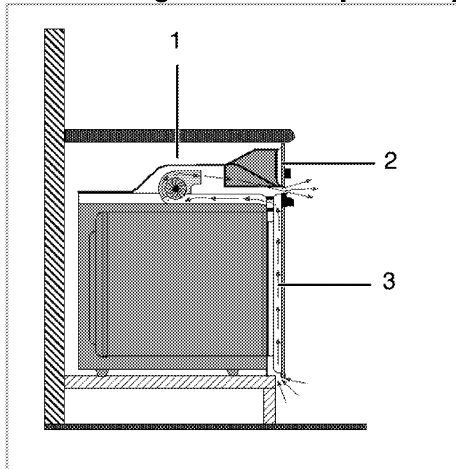
1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

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

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.

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

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

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægges ovenpå, placer en

stribepap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.

- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.

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

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

4 Forberedelser

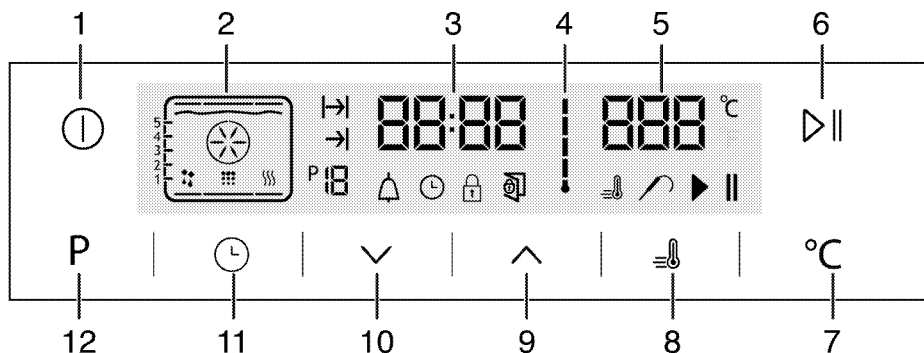
Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkefarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.

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

Første anvendelse Tidsindstilling



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop madlavning
- 7 Knap til temperaturindstilling
- 8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 9 Plustast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay

1. Under første drift af ovnen lyser ⌚-symbolet. Berør \wedge / \vee -tasterne for at indstille timer.

2. Bekræft indstillingen ved at berøre ⌚-symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

i Hvis den aktuelle tid ikke er indstillet, vil tidsindikatoren begynde at tage til/flytte op fra 12:00. ⌚-symbolet vil blive aktiveret for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Det vil forsvinde så snart tiden er indstillet.

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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

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

Elektrisk ovn

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

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 33*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 33*

i Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

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



Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

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

Tips om stegning

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

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

Tips om grillning

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

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

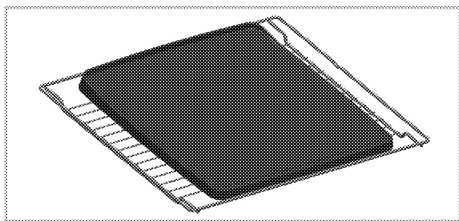


Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

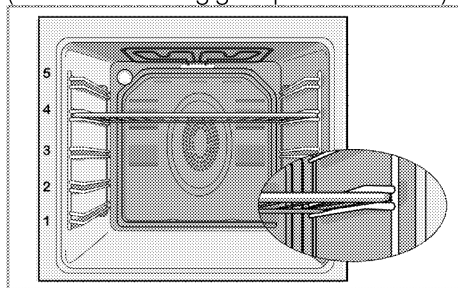
Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tips til bagning på pizzasten

1. Før du går i gang med ovnen, skal du placere pizzaesten på trådhylderne, og sørg for at den hævede sektion er på bagsiden.



forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat. (Varianter afhængigt af produktmodel.)



2. Vælg pizza funktion.
3. Indstil temperaturen på højeste gradantal. Vent 30-35 minutter på at stenen bliver varm.
4. Når forvarmningen er færdig, sættes temperaturen på 200°C/310°C og maden, der skal tilberedes, placeres på pizzastenen vha. pizzaspaden (undlad at placere frossen mad). Bag den i 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minutter.
5. Tag maden ud vha. pizzapaletten, så snart madlavningen er fuldenendt. Efterlad pizzastenen i ovnen, indtil den køler ned.

i Undlad at placere pizzastenen i en forvarmet ovn.

Undlad at placere frossen pizza på en pizzasten, som varmes i ovnen.

Når madlavningen er udført, så undlad at tage pizzastenen ud og placer den ikke på våde eller kolde overflader, når den er varm.

Hvis det gøres, kan den gå i stykker.

i Udsæt ikke pizzastenen for fugt!

Brug af den elektriske ovn

Sluk for den elektriske ovn

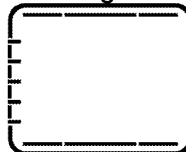
Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens

Betjeningsmodus

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

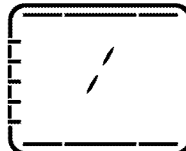
1. Over- og undervarme



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

Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

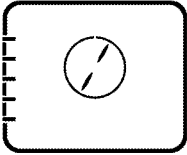
2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

Madlavning med en plade.

3. Surf funktion



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

4. "3D" funktion



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

5. Pizza funktion



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

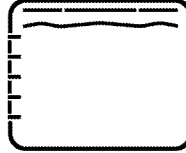
6. Fuld grill + ventilator



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

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

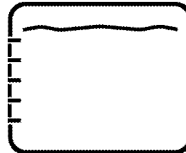
7. Fuld grill



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

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

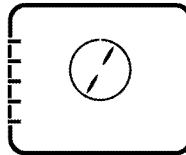
8. Grill



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

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

9. Øko varmluft



For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved

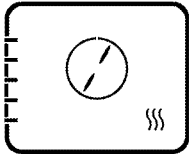
160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

10. **Undervarme**



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

11. **Hold varm**



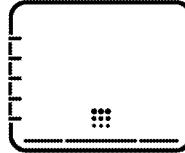
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. **Kører med ventilator**



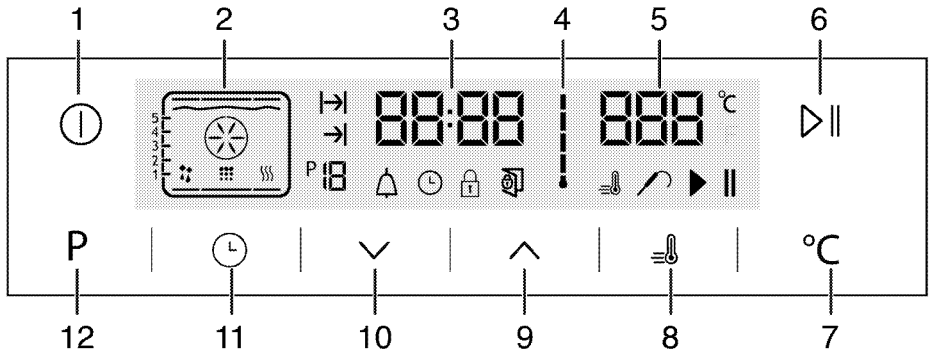
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.

13. **Nem damprensning**
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



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

Således anvendes ovnens kontrolenhed

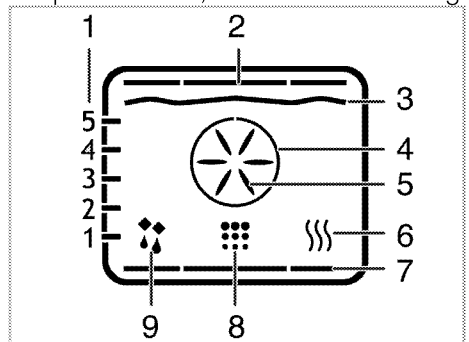


- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Tidsindikator
- 4 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 5 Temperaturområde indikator
- 6 Knap for start/stop madlavning
- 7 Knap til temperaturindstilling
- 8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 9 Plustast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Return tasten for at funktionsdisplay

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

Funktionstabel:

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer. Den anbefalede temperatur vises, når funktionen er valgt.



- 1 Hyldepositioner
- 2 Overvarme
- 3 Grillvarmer
- 4 Boost varmer
- 5 Boost ventilator
- 6 Hold varm
- 7 Nederste varmelegeme
- 8 Rensningsposition
- 9 Kører med ventilator position

- ⏪ : Symbol for koge-/stegetid
- ➔ : Symbol for slut for madlavningstid*
- P 18 : Funktionsnummer
- ⚠ : Alarmsymbol.
- 🕒 : Symbol for ur
- 🔒 : Symbol for tastelås
- 🔓 : Symbol for åben låge
- 🔥 : Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 🍖 : Symbol for kødsonde
- ⏸ : Symbol for pause for madlavning
- ▶ : Symbol for start af madlavning

i Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

| Funktionstabel | Temperaturområde (°C) |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Over- og undervarme | 40-310 |
| Blæserunderstøttet over-/undervarme | 40-280 |
| Surf | 40-280 |
| "3D" -funktion | 40-280 |
| Pizza-funktion | 40-310 |
| Blæserunderstøttet stor grill | 40-280 |
| Fuld grill | 40-280 |
| Lav grill | 40-280 |
| Øko varmluft | 160-220 |
| Undervarme | 40-220 |
| Holde varm | 40-100 |

i Ved temperaturer på 280 °C og derover kan ovnen højst køre i 2 timer.


i Maksimal justerbar madlavningstid i diverse funktionstilstande undtagen at holde varm er begrænset til 6 timer af sikkerhedsmæssige årsager. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.

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

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

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

Betjening af ovnen











1. Berør -tasten i ca. 2 sekunder for at åbne ovnen.

» Efter tænding af ovnen vises første driftsfunktion vises på displayet. Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.

i Ovnen vil slukke automatisk inden for 20 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

Vælg temperatur og driftsfunktion til manuel madlavning.

Du kan koge ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og kontrollere manuelt uden at indstille tilberedningstid.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af -knappen for at åbne ovnen.
 2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre  / -tasterne.
 3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre -knappen.
- » -symbolet blinker.
4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre  / -tasterne.
 5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre -tasten.
 6. Sæt retten i ovnen.
 7. Berør -tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. -symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

8. Ovnen slukkes ikke automatisk, når der bruges manuel tilberedning uden indstilling af tilberedningstid. Du kan afslutte tilberedning ved at berøre ►||-tasten en gang til.

» Ovnen afslutter tilberedningen, og ||-symbolet kommer frem på displayet.

9. Berør ⓪-knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.

Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan sørge for, at ovnen slukkes, ved at vælge temperatur og driftsfunktion passende til din måltid og indstille tilberedningstid og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⓪-knappen for at åbne ovnen.

2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ^/v-tasterne.

3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ™-knappen.

» ™-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre ^/v-tasterne.

5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre ™-tasten.

6. Berør ☺, indtil ⇨-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Berør ^/v-taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre ☺-tasten.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil ⇨-symbolet lyse konstant.

8. Sæt retten i ovnen.

9. Berør ►||-tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion og tilberedningstid er passende. ►-symbol kommer frem på displayet.

» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

10. Når tilberedningsprocessen er fuldenendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.

11. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt: (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Du kan sørge for, at ovnen kører og slukkes automatisk, ved at indstille temperatur og driftsfunktion passende til din måltid, tilberedningstid og slut på tilberedning til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uden at indstille varighed.

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af ⓪-knappen for at åbne ovnen.

2. Vælg driftsfunktionen ved at berøre ^/v-tasterne.

3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre ™-knappen.

» ™-symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre -tasterne.
5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre -tasten.
6. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
7. Berør -taster for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre -tasten.
 - » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.
8. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
9. Berør -knapper for at indstille den ønskede tilberedningstid, og bekræft indstillingen ved at berøre -tasten.
 - » Når slut på tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.
10. Sæt retten i ovnen.
11. Berør -tasten for at starte madlavning, hvis temperatur og driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid er passende. -symbol kommer frem på displayet.
 - » Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra den sluttid, som du har indstillet. Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil den indstillede tilberedningstid er ovre. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi. Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.
12. Når tilberedningsprocessen er fulden, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
13. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmen.

» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

- Hvis du ønsker kun at annullere tilberedningstid eller tilberedningstid plus slut på tilberedningstid, når du har indstillet dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

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

- Booster kan ikke vælges i afrimnings-, Øko varmluft, hold varm- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

1. Berør -tasten efter indstilling af temperatur, driftsfunktion, tilberedningstid og slut på tilberedningstid.
 - » -symbolet vises, og booster (hurtig forvarmning) er aktiveret.
 - » Booster-symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden boosterfunktionen.
2. Berør -tasten igen for at annullere boosterfunktionen.
 - » -symbolet forsvinder, og booster (hurtig forvarmning) er deaktiveret.



Sådan slukkes den elektriske ovn


Berør -tasten for at slukke ovnen.

Aktivering af tastelås

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

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.
 - » "OFF" vil fremkomme på displayet.
2. Tryk på for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt. Bekræft ved at berøre .


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

For at deaktivere tastelåsen, berør

1. , indtil -symbolet vises på displayet.
» "On" vil fremkomme på displayet.

2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på -tasten.



» "OFF" vises, når tastelåsen er deaktiveret. Bekræft ved at berøre .


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

Indstilling af alarmklokken


Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet.


Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarsel ved slutningen af den indstillede tid.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med  / -taster.

» -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.




3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

Slukke alarmen

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmen, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.






» Alarmen slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.


Annullering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmen.
2. Tryk og hold -tasten, indtil "00:00" vises.





 Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

Ændring af tidspunktet



1. Berør -tasten med korte intervaller, indtil -symbolet vises på displayet.
2. Berør  / -tasterne for at indstille timer.
3. Bekræft indstillingen ved at berøre -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.




 Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles. Den aktuelle tid kan ikke ændres, når ovnens funktioner er i brug.

Justering af lydstyrke

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør -tasten med korte intervaller, indtil 'VOL' vises på displayet.
2. Tryk på  /  taster for at indstille en af L0, L1 eller L2 toner.
3. Tryk på -tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen


Justering af øko-lampe indstilling

1. Når ovnen er i standby-tilstand, berør -tasten med korte intervaller, indtil 'LP' vises på displayet.
2. Tryk på  /  taster for at indstille til Tændt eller ØKO.


3. Tryk på  tasten eller vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster for at bekræfte indstillingen
4. Når ovnen er indstillet til TÆNDT; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen konstant.
5. Når ovnen er indstillet til ØKO; mens ovndøren er åben i standby-tilstand og under betjening, lyser lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.
- Hvis der berøres nogen taster under betjening (undtagen  og  taster), lyser













lampen og derefter slukkes efter 15 sekunder.






















Tablet over koge-/stegetider

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

Bagning og stegning

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

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--------------|------------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Kager i fad | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kager i form | Én bageplade | Kageform på rist** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Små kager | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sandkage | Én bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Én bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Kiks | Én bageplade | Bageplade* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmøde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--------------------------|------------------|---|---|---------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Butterdej | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Rig butterdej | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| Surdej | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne | Én bageplade | Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Pizza*** | Én bageplade | Pizzasten* |  | 1 - 2 | 310 | 4 ... 7 |
| | Én bageplade | Pizzasten* |  | 3 | 310 | 4 ... 7 |
| Bøf (hel) / Steg | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammekølle (ildfast fad) | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 190 | 70 ... 90 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 25 min. 250/max, så 190 | 60 ... 80 |
| Stegt kylling (1,8-2 kg) | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 2 | 15 min. 250/max, så 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Kalkun (5.5 kg) | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 1 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 1 | 25 min. 250/max, så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Én bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Der foreslås forvarme til al slags mad.















* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

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

***(310 °C) Når der bruges en pizzasten/pizzaspade

Tilberedelseskema til kontrol af retter

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

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Driftsmåde | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--|------------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Småkager | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Små kager | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | En bageplade | Almindelig bradepande* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 bageplader | 1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sandkage | En bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | En bageplade | Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader | 1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Æbletærte | En bageplade | Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | En bageplade | Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 bageplader | 1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på bageplade** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| Der foreslås forvarme til al slags mad. | | | | | | |
| * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. | | | | | | |
| ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt. | | | | | | |

Øko varmluft

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

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

| Madvare | Antal bageplader | Tilbehør, der kan anvendes | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|---------------|------------------|----------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Små kager | En bageplade | Almindelig bradepande* | 3 | 160 | 40 ... 50 |
| Kiks | En bageplade | Almindelig bradepande* | 2 | 200 | 30 ... 35 |
| Butterdej | En bageplade | Almindelig bradepande* | 2 | 200 | 40 ... 45 |
| Rig butterdej | En bageplade | Almindelig bradepande* | 2 | 200 | 40 ... 45 |

* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem

dejlagerne og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

For at få de bedste madlavningsresultater (Blæservarme/Surf funktion):

- Du kan tilberede mad af tyk dej, som f.eks. boller, kage i papir, småkager eller kiks på samme tid i 1, 2 eller 3 bakker takket være den ensartede varmefordeling, der sikres ved denne funktion.





- Du kan tilberede mad af våd dej, som f.eks. æblepie og tærte i bakke på samme tid i to fade.
- Hvis der i en enkelt bageplade tilberedes en større mængde mad, der indeholder en stor væskemængde, eller en gærdej, vil det forbedre madlavningsresultaterne. Der opnås en mere ensartet madlavning ved store mængder mad, som hæver, da den varme luft også kommer fra siderne, og denne funktion opnås ikke i konventionelle ovne.
- Der kan spares tid og energi, og der kan opnås perfekte madlavningsresultater takket være denne funktions egenskab med tilberedning af mange fade.

Betjening af grillen






Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Første driftsfunktion vises på displayet efter berøring af -knappen for at åbne ovnen.
 2. Berør  for at vælge den ønskede grillfunktion.
 3. Hvis du vil ændre temperaturen, som er anbefalet for driftsfunktionen, skal du aktivere temperaturfeltet ved at berøre -knappen.
- » -symbolet blinker.

4. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre -tasterne.


5. Bekræft temperaturindstillingen ved at berøre -tasten.

6. Berør -tasten for at starte grillning, hvis temperatur og driftsfunktion er passende. -symbol kommer frem på displayet.


» Ovnen vil hurtigt starte med at køre i den ønskede funktion, og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur. Hver grad af symbolet for temperaturen indvendigt vil lyse, når temperaturen når den indstillede værdi.

Ekstra varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

7. Du kan afslutte grillningen ved at berøre -knappen en gang til.

» Ovnen afslutter grillningen, og -symbolet kommer frem på displayet.

Slukke for grillen

1. Berør -knappen i ca. 2 sekunder for at lukke ovnen.



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

Tablet for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

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

afhængigt af tykkelse
*Forvarm i 5 minutter
**Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

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

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


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


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

6 Vedligeholdelse og pleje


Generelle informationer

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

 Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!

 Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

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


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

Rengøring af pizza sten-åre

- Vask ikke pizza åre og sten i opvaskemaskine, under vandhanevand eller ved neddykning i vand.
- Rengør kun med en våd klud.

Rengøring af kontrolpanel

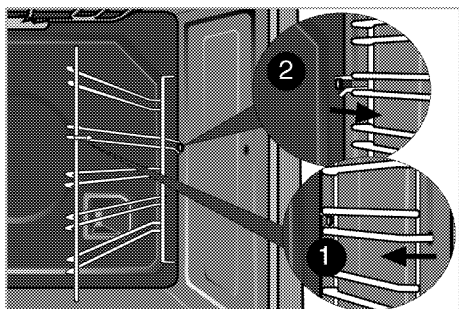
Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

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

Rengøring af ovnen

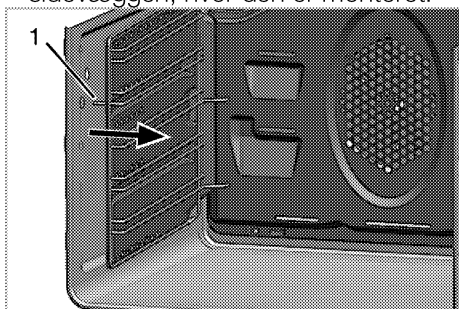
For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

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



(Hvis dit produkt er udstyret med "Surf"-funktion)

1. Tag bolten (1) af sidestativet ved at trække den i pilens retning med sidevæggen, hvor den er monteret.



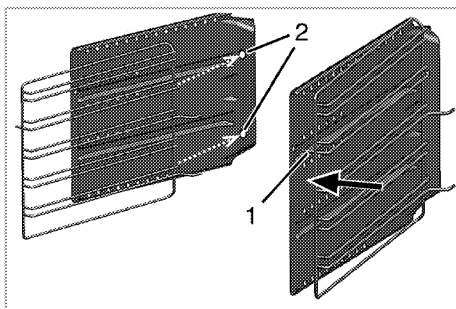
2. Tag sidestativet og siden helt ud ved at trække det mod dig selv.

3. Tag sideophænget af hullerne (2) på ovns væg ved at trække.

i Antallet af huller bag sidevæggen og størrelsen af risten afhænger af produktmodellen.

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

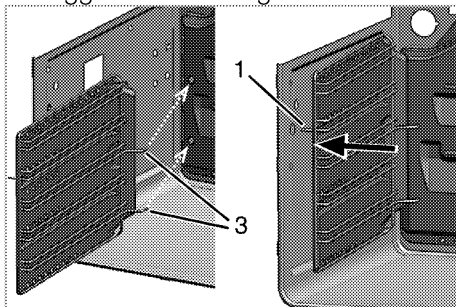
5. Placer sidestativet ved at trække to huller (2) bagsiden af sidevæggen.



i Hvis du har den flexi teleskopiske træk ved dit produkt; der er et hul på bagsiden surf sidevæg. Placer side rack ved at trække til hullet.

6. Lås sidestativet til sidevæggen ved at trække bolten (1) fra sidestativet i pilens retning.

7. Placer sidestativet og sidevæggen monteret på plads ved at trække boltene (3) til hullerne på bagsiden af væggen som vist i figuren.



8. Placer bolten (1) på sidestativet på plads som vist i figuren.

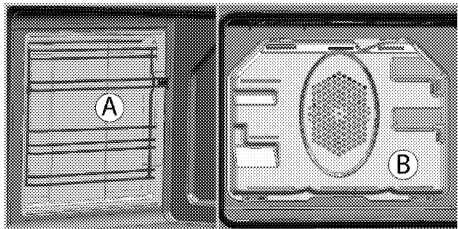
i Sørg for at sidestativet og sidevæggen er placeret korrekt.

Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk emalje. De katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Katalytiske overflader kan absorbere fedt på grund af deres

perforerede struktur. Overfladen begynder at skinne, når den er fyldt med fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.

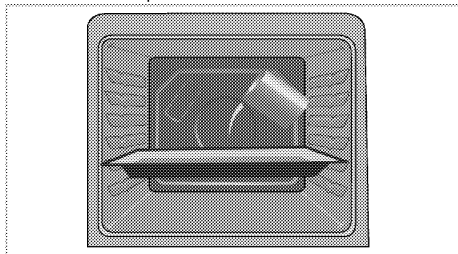


Nem damprensning

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

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

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



3. Vælg funktionen Nem damprensning. Rensningens varighed vises på skærmen og kan ikke ændres. Du kan indstille sluttidspunktet for rensningsfunktionen.
4. Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
5. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

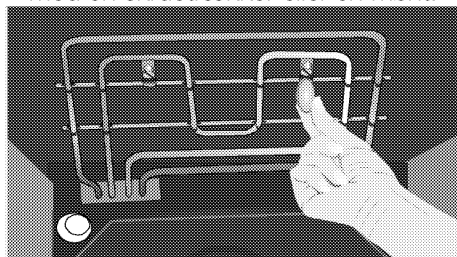
i Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

Rens ovnens loft

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

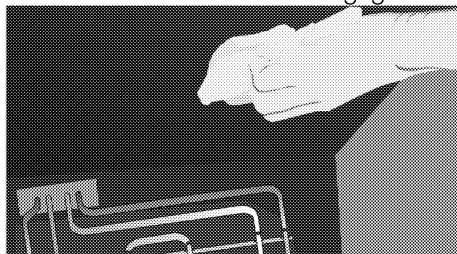
Grillelementet kan foldes ud, så ovnens loft kan renses.

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



i Grillelementet folder ned. Det forbliver forankret i ovnens loft.

2. Rens ovnens loft med en fugtig klud.



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

Rens ovnlågen

For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud

eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.

Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

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

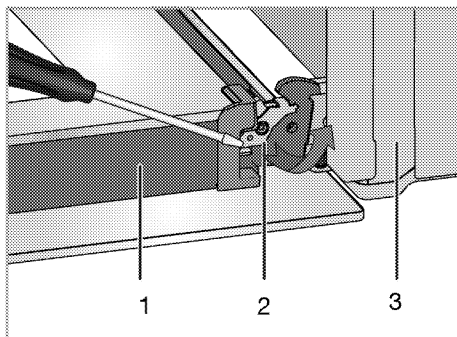
Rengøring af ovndøren

i Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråuld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

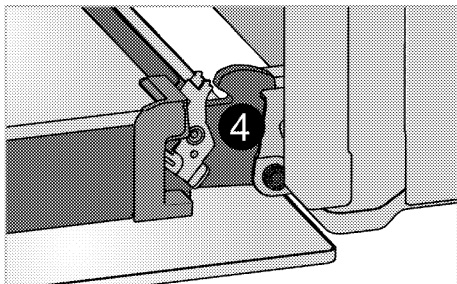
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

Således tages ovnlågen af

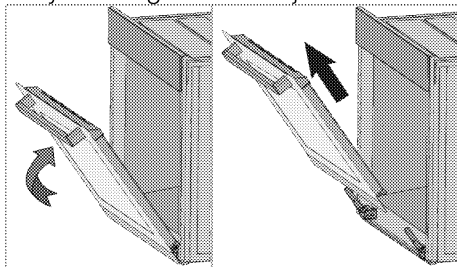
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvejs.



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

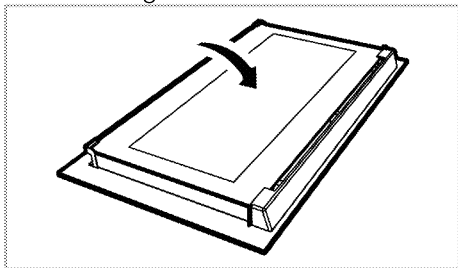
i Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

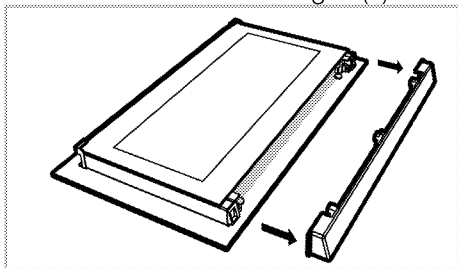
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

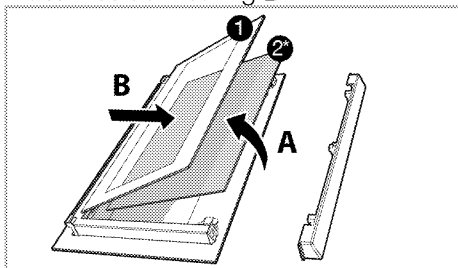
1. Åbn ovnlågen.



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



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



1 Det inderste glasparti

2* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme

procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).

5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glaspanel (1).

6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.

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

Udskiftning af ovnpære



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

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



Lampens position kan variere fra den viste.



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

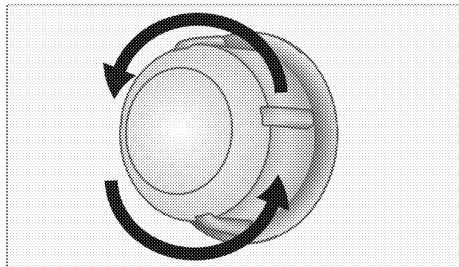


I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.

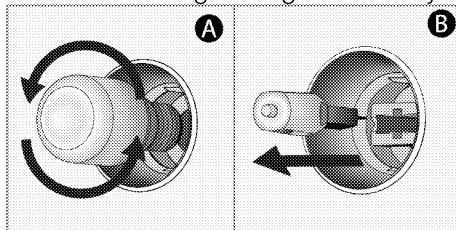
i Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



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



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

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

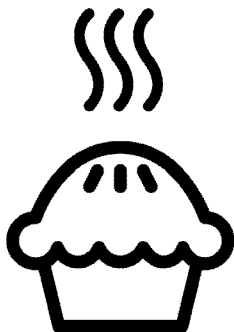


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Blomberg

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

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

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

| | |
|---------------------------------------|---|
| Yleinen turvallisuus | 4 |
| Sähköturvallisuus | 4 |
| Tuoteturvallisuus | 5 |
| Käyttötarkoitus | 7 |
| Lasten turvallisuus | 8 |
| Vanhan laitteen hävittäminen | 8 |
| Pakkausmateriaalin hävittäminen | 9 |

2 Yleiset tiedot 10

| | |
|--------------------------|----|
| Yleiskatsaus | 10 |
| Pakkauksen sisältö | 11 |
| Tekniset tiedot | 12 |

3 Asennus 13

| | |
|------------------------------------|----|
| Ennen asennusta | 13 |
| Asennus ja liitäntä | 15 |
| Vanhan laitteen hävittäminen | 17 |

4 Valmistelut 18

| | |
|-------------------------------|----|
| Energiansäästövihtejä | 18 |
| Ensimmäinen käyttökerta | 18 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Aika-asetus | 18 |
| Tuotteen ensimmäinen puhdistus | 19 |
| Ensimmäinen kuumennus | 19 |

5 Uunin käyttäminen 20

| | |
|---|----|
| Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta | 20 |
| Sähköuunin käyttäminen | 21 |
| Käyttötilat | 21 |
| Uunin ohjausyksikön käyttö | 24 |
| Ruoanlaittoaikataulukko | 29 |
| Grillin käyttäminen | 33 |
| Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko | 33 |

6 Kunnossapito ja huolto 35

| | |
|-------------------------------------|----|
| Yleisiä tietoja | 35 |
| Ohjauspaneelin puhdistaminen | 35 |
| Uunin puhdistus | 35 |
| Uuninluukun puhdistus | 38 |
| Luukun sisälasin irrottaminen | 38 |
| Uunin lampun vaihtaminen | 39 |

7 Vianetsintä 41

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
 - Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
 - älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
 - Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.
- ## Sähköturvallisuus
- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
 - Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on

"Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.

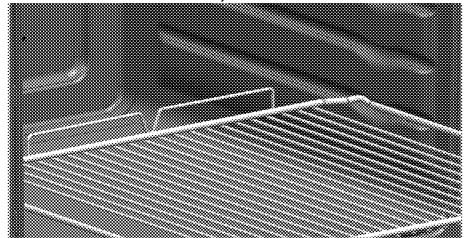
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.

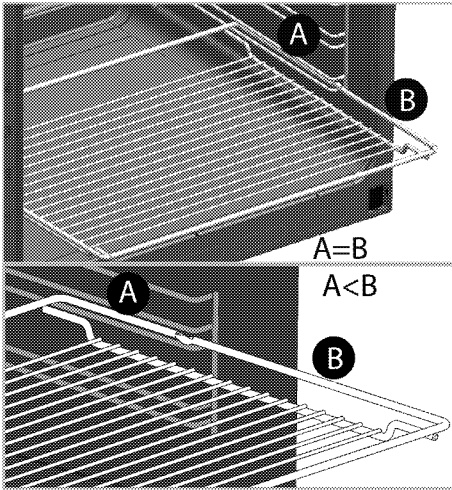
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina

- pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
 - Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
 - Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
 - Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
 - Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
 - Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
 - Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
 - Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
 - Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
 - (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)
Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).





- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, rutilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta

leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi. Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.

- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä liedon yläpuolella lasten ulottuvilla.

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöänsä 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.

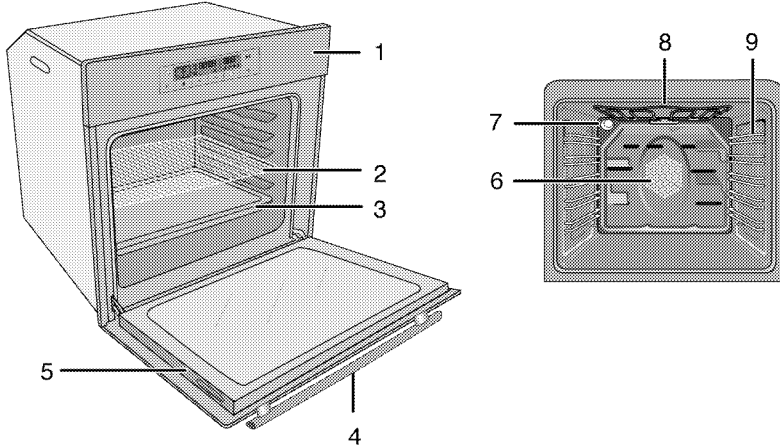
Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen

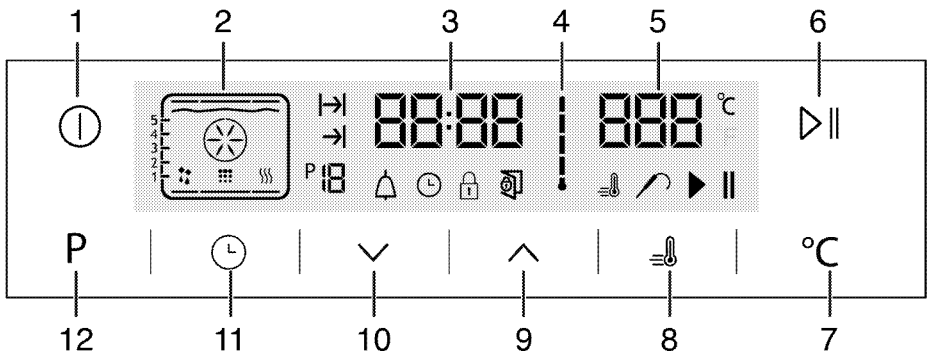
pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

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 ON/OFF-näppäin | 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys) |
| 2 Toimintovalitsin | 9 Plus-näppäin |
| 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä | 10 Miinus-näppäin |
| 4 Uunin sisälämpötilan symboli | 11 Säätonäppäin |
| 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä | 12 Enteriä toimintanäyttö |
| 6 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin | |
| 7 Lämpötila-asetuksen näppäin | |

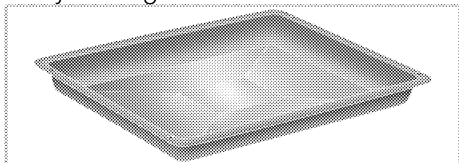
Pakkauksen sisältö

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

1. Käyttöopas

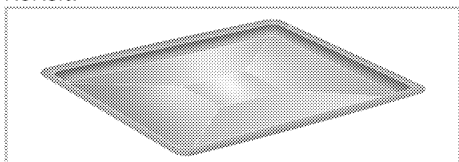
2. Uunipannu

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



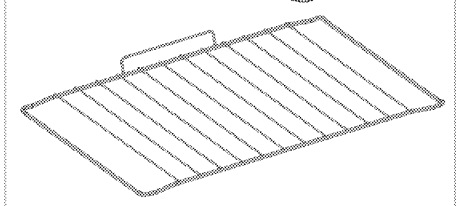
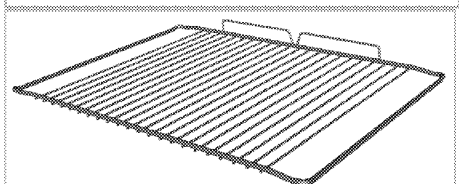
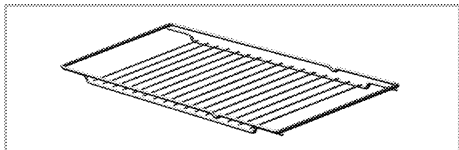
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Uuniritilä

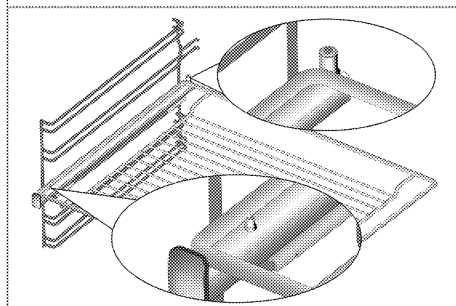
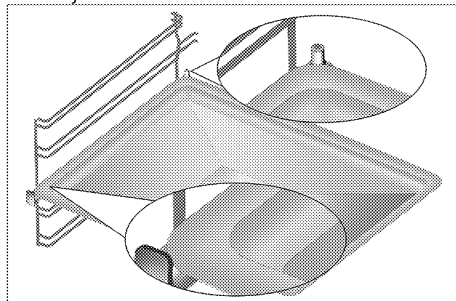
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



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

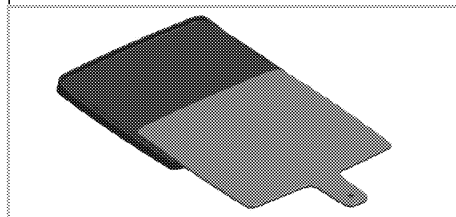
Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



6. Pizzakivi - pizzalapio

Leivonnaisien, kuten pizzan, leivän ja lähi-idän pizzan, lahmajounin, paistamiseen.



Tekniset tiedot

| | |
|--------------------------------------|--|
| Jännite/taajuus | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Kokonaisvirrankulutus | 3.1 kW |
| Kaapelityyppi/poikkileikkaus | minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys) | **590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm |
| Pääuuni | Monitoimiuuni |
| Sisävalo | 15/25 W |
| Grillin virrankulutus | 2.2 kW |

Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-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 13*.

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


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


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

3 Asennus

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

 Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

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


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


Ennen asennusta

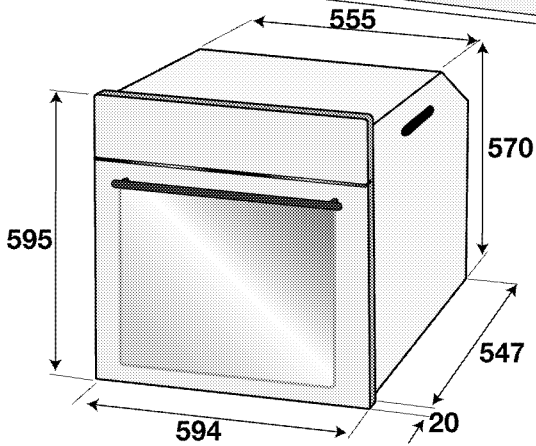
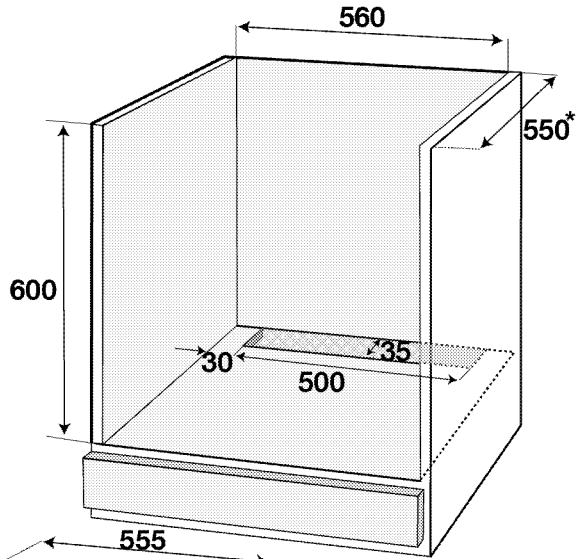
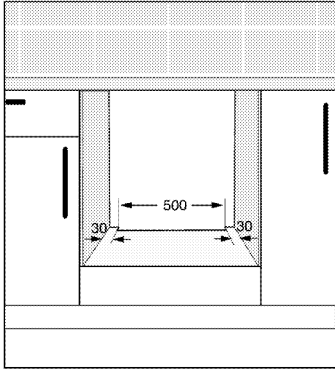
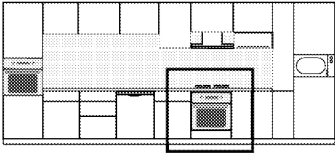
Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

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

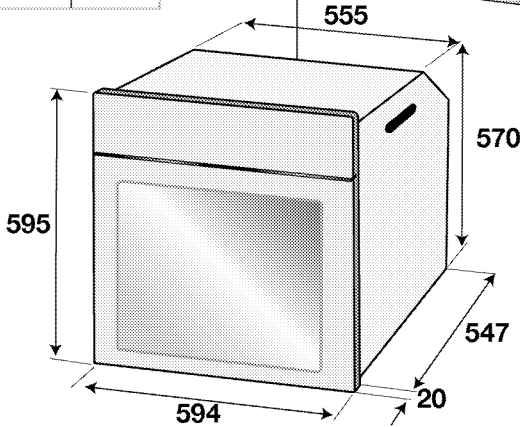
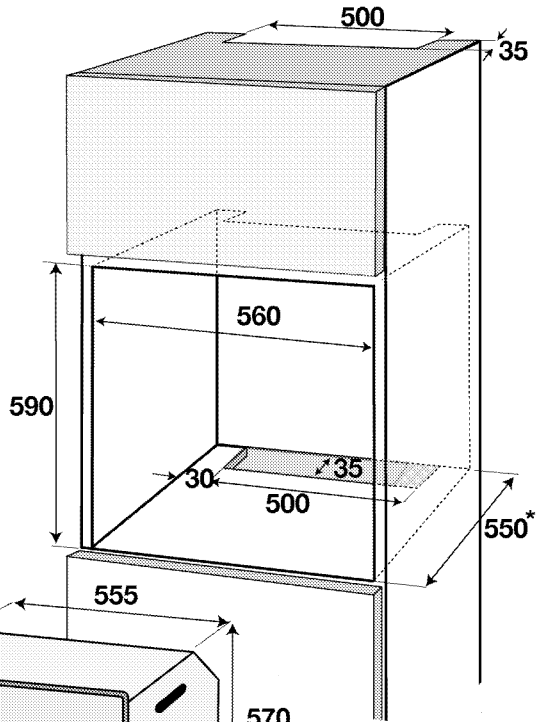
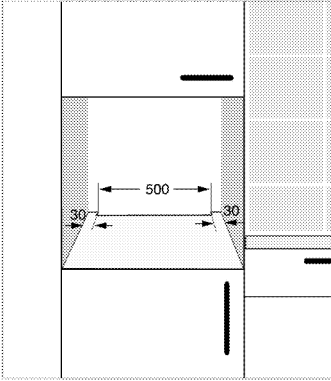
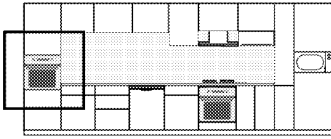
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat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

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

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



* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä

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

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

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

! 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.

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

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

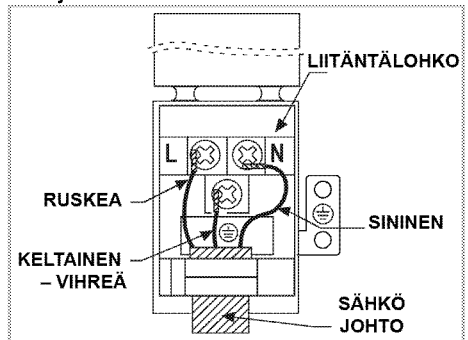
Virtakaapelin liittäminen

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



1. Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojauksena jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:

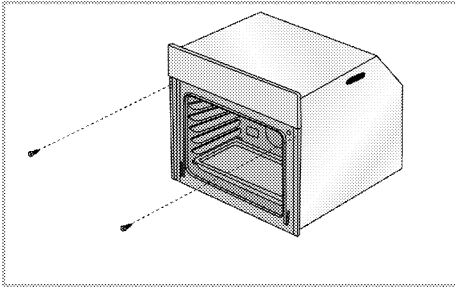


2. Liitä yksivaihe-liitäntässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
- » tai
- Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

Laitteen asennus

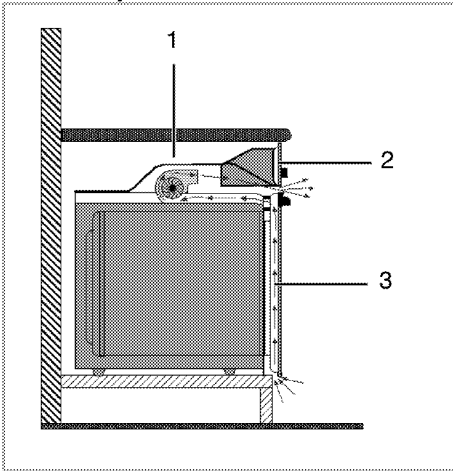
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdistusta ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

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

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



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

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

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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

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

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

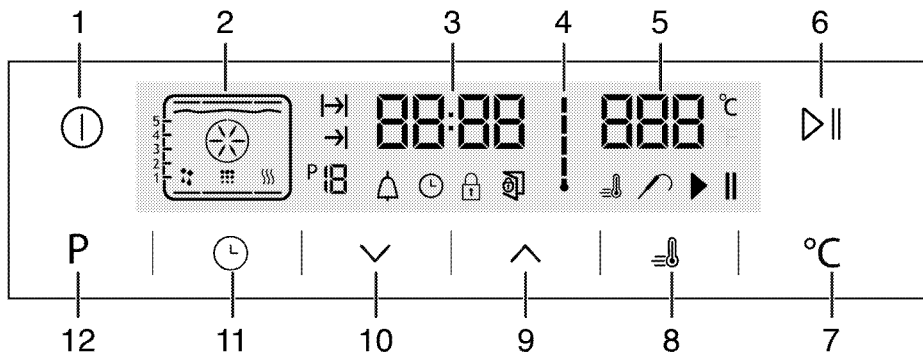
- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan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

kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

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

Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säätönäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö

1. Uunin ensimmäisen käytön aikana -symboli syttyy palamaan, kosketa / -näppäimiä asettaaksesi tunnit.
2. Vahvasta asetus koskettamatta -symbolia ja vahvasta odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

i Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, ajan asetus alkaa lisäämällä/siirtämällä ylöspäin ajasta 12:00. -symboli aktivoituu osoittamaan, että nykyistä aikaa ei ole asetettu. Se katoaa näkyvistä, kun aika on asetettu.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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

! Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

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

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 33*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 33*

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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.

- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



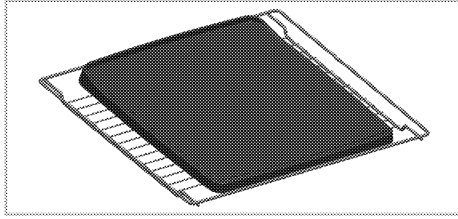
Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran.

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Vihjeitä pizzakivellä paistamiseen

1. Ennen kuin käytät uunia, aseta pizzakivi lankahyllyyn varmistaen, että kohotettu osa on takana.



2. Valitse pizza-toiminto.
3. Aseta lämpötila korkeimmalle tasolle. Odota noin 30-35 minuuttia kiven kuumenemista.
4. Kun esilämmitysaika on kulunut, aseta lämpötilaksi 200°C/310°C ja laita paistettava ruoka pizzakivelle pizzalapion avulla (älä laita pakasteruokia). Paista sitä 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minuuttia.
5. Ota ruoka ulos pizzalapiolla heti, kun paistaminen on valmis. Jätä pizzakivi uuniin, kunnes se on jäähtynyt.

i Älä laita pizzakiveä esilämmitettyyn uuniin. Älä laita pakastepizzaa pizzakivelle, joka on lämmitetty uunissa.

Kun kypsennys on valmis, älä ota pizzakiveä ulos uunista äläkä aseta sitä märälle tai kylmälle pinnalle sen ollessa kuuma.

Muussa tapauksessa se saattaa hajjeta.

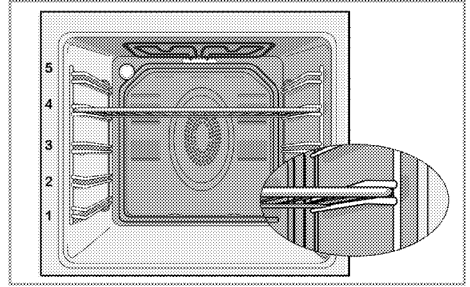
i Älä altista pizzakiveä kosteudelle!

Sähköuunin käyttäminen

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

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

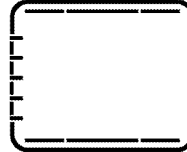
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



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 pataruuille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

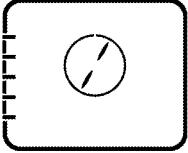
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

3. Kiertoilmatoiminto



Tuuletinavusteisen 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.

4. "3D"-toiminto



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

5. Pizza-toiminto



Alälämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

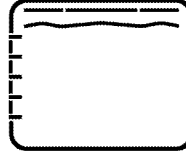
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

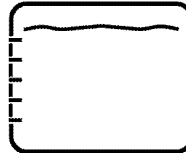
7. Täysi grilli



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

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

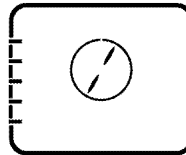
8. Grilli



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

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

9. Eco Fan -kuumennus



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

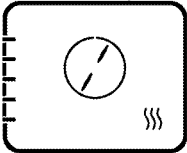
Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Eco Fan - kuumennus** -taulukossa.

10. **Alakuumennus**



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

11. **Lämpimänä pito**



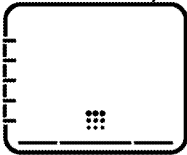
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. **Toimii tuuletintoiminnon kanssa**



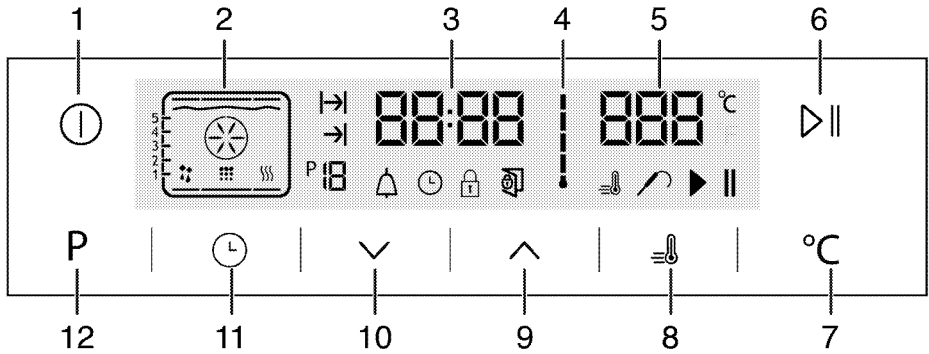
Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäädyttämiseen. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.

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



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

Uunin ohjausyksikön käyttö

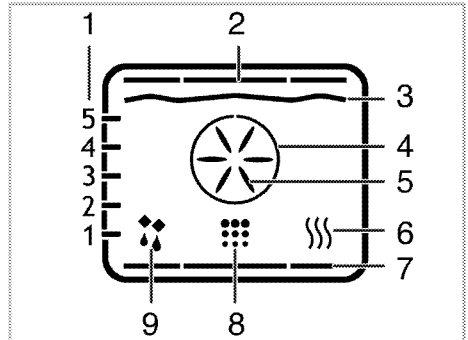


- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säätonäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö

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

Toimintotaulukko:

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat. Suositeltava lämpötila näkyy, kun toiminto on valittu.



- 1 Tasojen asennot
- 2 Yläkuumennin
- 3 Grillivastus
- 4 Tehostuskuumennin
- 5 Tehostustuuletin
- 6 Lämpimänä pito
- 7 Alaosan lämmitin
- 8 Puhdistusasento
- 9 Käyttö tuuletinasennossa

- : Paistoajan symboli
 : Paistoajan päättymisen symboli*
 : Toimintonumero
 : Hälytyssymboli
 : Kellosymboli
 : Näppäinlukon symboli
 : Luukku auki -kuvake
 : Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
 : Lihan tarkkailukuvake
 : Ruoanlaiton taukokuvake
 : Ruoanlaiton aloituskuvake

i Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

| Toimintotaulukko | Lämpötila-alue (°C) |
|----------------------------------|---------------------|
| Ylä- ja alalämpö | 40-310 |
| Tuuletin tuettu ylä-/alalämmöllä | 40-280 |
| Surf-toiminto | 40-280 |
| "3D"-toiminto | 40-280 |
| Pizza-toiminto | 40-310 |
| Tuuletinavusteinen suuri grilli | 40-280 |
| Täysi grilli | 40-280 |
| Matala grilli | 40-280 |
| Eco Fan -kuumennus | 160-220 |
| Alakuumennus | 40-220 |
| Lämpimänä pito | 40-100 |

i Uuni toimii enint. 2 tuntia 280 °C ja sitä korkeammissa lämpötiloissa.


i Säädettävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin. Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

i Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kellossa vilkkuvat.

i Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.

i Vaikka uuni ei olisi päällä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

Uunin käyttäminen









1. Kosketa -näppäintä yli 2 sekunnin ajan käynnistääksesi uunin.
» Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kun

näyttö on tässä tilassa, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja Tehostin (pikakuumennus) -toiminto voidaan asettaa.

i Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä 20 sekunnissa, jos yhtään uunin asetusta ei tehdä tällä näytöllä.

Manuaalinen ruoanlaitto valitsemalla lämpötila ja toimintotila

Voit laittaa ruokaa valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon, ja valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
5. Vahvasta lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
6. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
7. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.
» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

8. Uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä, koska ruokaa laitetaan manuaalisesti ruoanlaittoaikaa asettamasta. Voit päättää ruoanlaiton koskettamalla kerran uudelleen ► ||-näppäintä.

» Uuni päättää ruoanvalmistuksen ja ||-symboli tulee näkyviin näytöllä.

9. Kosketa Ⓛ-painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.

Ruoanlaitto määrittämällä ruoanlaittoaika:

Voit varmistaa, että uuni kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoaajan tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla Ⓛ-painiketta.

2. Valitse toiminto koskettamalla ^∨∨ -näppäimiä.

3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla ™-painiketta.

» ™-symboli vilkkuu.

4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla ^∨∨ -näppäimiä.

5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla ™ -näppäintä.

6. Kosketa Ⓛ-näppäintä kunnes ⇨-symboli näkyy ruoanlaittoaajan kohdalla.

7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ^∨∨-näppäimiä ja vahvista asetus koskettamalla Ⓛ-näppäintä.

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

8. Aseta kypsennettävä annos uuniin.

9. Aloita ruoanlaitto koskettamalla ► ||-näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. ►-symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoaajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetustemperatuurin. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

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

11. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

» Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.

Jos haluat asettaa ruoanlaittoaajan päättymisen myöhemmäksi: (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Voit varmistaa, että uuni toimii ja kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoaajan ja päättymisaajan myöhemmäksi tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla Ⓛ-painiketta.

2. Valitse toiminto koskettamalla ^∨∨ -näppäimiä.

3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla ™-painiketta.

» ™-symboli vilkkuu.

4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla ^∨∨ -näppäimiä.

5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla **°C** -näppäintä.
6. Kosketa **⌚**-näppäintä kunnes **⌒**-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla **^** / **✓**-näppäimiä ja vahvista asetusta koskettamalla **⌚**-näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, **⌒**-symboli palaa näytössä koko ajan.
8. Kosketa **⌚**-näppäintä kunnes **→**-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
9. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla **^** / **✓**-painikkeita ja vahvista asetusta koskettamalla **⌚**-näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoajan päättymisaika on asetettu, **→**-symboli palaa näytössä koko ajan.
10. Aseta ruoka-annos uuniin.
11. Aloita ruoanlaitto koskettamalla **||**-näppäintä, jos lämpötila, toiminto, ruoanlaittoaika ja ruoanlaittoajan päättymisaika ovat oikeat. **▶**-symboli tulee näkyviin näyttöön.
- » Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyä palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
12. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
13. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.
- » Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.

i Jos haluat peruuttaa vain ruoanlaittoajan tai ruoanlaittoajan sekä ruoanlaittoajan päättymisaajan asetettuasi ne, ruoanlaittoaika on nollattava.

Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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

i Tehostinta ei voi valita sulatus-, eco fan -kuumennus, lämpimänä pito- ja puhdistusasennossa. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

1. Kosketa **⌚**-näppäintä kun olet asettanut lämpötilan, toiminnon, ruoanlaittoajan ja ruoanlaittoajan päättymisaajan.
 - » **⌚**-symboli palaa koko ajan ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus on käytössä.
 - » Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.
2. Kosketa **⌚**-näppäintä uudelleen peruuttaaksesi tehostintoiminnon.
 - » **⌚**-symboli katoaa näkyvistä ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus ovat pois käytöstä.


Sähköuunin kytkeminen pois päältä



Kytke uuni pois päältä koskettamalla **⌚**-näppäintä.


Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan peukaloinnin aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.



1. Kosketa **⌚**-näppäintä, kunnes **⌒**-symboli näkyy näytössä.
 - » "OFF" tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla  -näppäintä.


» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa koko ajan. Vahvasta koskettamalla -näppäintä.


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


Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli näkyy näytössä.

» On tulee näkyviin näyttöön.



2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla -näppäintä.

» "OFF" tulee näkyviin heti, kun näppäinlukko on pois käytöstä. Vahvasta koskettamalla -näppäintä.



 Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko toiminto on aktivoitu. Näppäinlukkoasetuksia ei voi peruuttaa virtakatkoksen ilmetessä.


Hälytyskellon asettaminen


Voit käyttää laitteen ajastinta minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Ajastin antaa hälytysäänen asetetun ajan lopussa.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli näkyy näytössä.

 Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto  / -näppäimillä.

» -symbolin valo palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa -symboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysmerkkiäni.



Hälytyksen sammuttaminen


1. Hälytysääni kuuluu 2 minuuttia.


Hälytysäänen voi hiljentää painamalla jotain näppäintä.

» Hälytys hiljennetään ja nykyinen aika näkyy näytössä.



Hälytyksen peruuttaminen

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli näkyy näytössä, kun haluat perua hälytyksen.


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


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

Kellonajan muuttaminen


1. Kosketa -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes -symboli näkyy näytössä.



2. Kosketa  / -näppäimiä asettaaksesi tunnit.


3. Vahvasta asetus koskettamalla -symbolia ja vahvasta odottamalla 4 sekuntia koskettamalla mitään näppäimiä.

 Nykyiset kellonaika-asetukset katoavat virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen. Nykyistä aikaa ei voi muuttaa, kun mikä tahansa uunin toiminnoista on käytössä.





Äänenvoimakkuuden säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes **-symboli näkyy näytössä.**



2. Paina  / -näppäimiä ja aseta jokin äänistä L0, L1 tai L2.

3. Vahvasta asetus koskettamalla -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.


Sääda virransäätölampun asetus

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes 'LP'-symboli näkyy näytössä.
2. Paina  /  -näppäimiä asettaaksesi Päällä- tai EKO-asetuksen.
3. Vahvasta asetus koskettamalla -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.
4. Kun asetus on Päällä, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo on päällä jatkuvasti.
5. Kun asetus on EKO, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo kytketään päälle ja


sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.














Jos jotain näppäintä kosketaan toiminnan aikana (paitsi - ja -näppäimiä), valo kytketään päälle ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.





















Ruoanlaittoaikataulukko

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

Leivonta ja paahdaminen

 Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

| Ruokalaji | Uunipeltien lukumäärä | Käytettävä lisävaruste | Käyttötila | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paisto-aika (noin min) |
|---------------------|-----------------------|---|---|--------------|----------------|------------------------|
| Kakkua tasolla | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kakkuja vuoassa | Yksi pelti | Kakkuvuoka ja uuniritilä** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Pienet kakut | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 peltiä | 1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sokerikakku | Yksi pelti | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Yksi pelti | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 peltiä | 1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pikkuleivät | Yksi pelti | Leivinpelti* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Taikinaleivonnainen | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |















| Ruokalaji | Uunipeltien lukumäärä | Käytettävä lisävaruste | Käyttötila | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|-------------------------------|-----------------------|---|---|--------------|---|-----------------------|
| | 2 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* |  | 1 - 3 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Ravitseva leivonnainen | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| Hapanleipä | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne | Yksi pelti | Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Pizza*** | Yksi pelti | Pizzakivi* |  | 1 - 2 | 310 | 4 ... 7 |
| | Yksi pelti | Pizzakivi* |  | 3 | 310 | 4 ... 7 |
| Pihvi (kokonainen) / paisti | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 25 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lampaan viulu (pata) | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 25 min 250/max, sitten 190 | 70 ... 90 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 25 min 250/max, sitten 190 | 60 ... 80 |
| Paistettu broileri (1,8-2 kg) | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 15 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 15 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Kalkkuna (5.5 kg) | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 1 | 25 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 1 | 25 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.
* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.
** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.
*** (310 °C) Kun pizzakivi - lapiota käytetään

Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat

on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

| Ruokalaji | Uunipeltien lukumäärä | Käytettävä lisävaruste | Käyttötila | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|---|-----------------------|---|---|--------------|----------------|-----------------------|
| Murokeksi | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 peltiä | 1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 peltiä | 1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Pienet kakut | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 peltiä | 1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 peltiä | 1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sokerikakku | Yksi pelti | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Yksi pelti | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 peltiä | 1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Omenapiiras | Yksi pelti | Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Yksi pelti | Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 peltiä | 1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| <p>Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.</p> <p>* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.</p> <p>** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.</p> | | | | | | |

Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

| Ruokalaji | Uunipeltien lukumäärä | Käytettävä lisävaruste | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|------------------------|-----------------------|------------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Pienet kakut | Yksi pelti | Uunipelti* | 3 | 160 | 40 ... 50 |
| Pikkuleivät | Yksi pelti | Uunipelti* | 2 | 200 | 30 ... 35 |
| Taikinaleivonnainen | Yksi pelti | Uunipelti* | 2 | 200 | 40 ... 45 |
| Ravitseva leivonnainen | Yksi pelti | Uunipelti* | 2 | 200 | 40 ... 45 |

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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



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

Ohjeita 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.

Parhaan paistotuloksen saamiseksi (tuuletinavusteinen paistaminen/tuuletinkuumennus/Surf):

- Voit paistaa tiiviistä taikinasta tehtyjä leivonnaisia kuten pullia, vuokakakkuja, pikkuleipiä tai kakkuja samanaikaisesti yhdellä, kahdella tai kolmella pellillä tämän toiminnon tuottaman tasaisen lämmönjakautumisen ansiosta.
- Voit paistaa kosteita taikinoita, kuten omenapiirakkaa tai torttua pellillä, samanaikaisesti kahdella pellillä.
- Suurten runsaasti nestettä tai hiivataikinaa sisältävien ruokamäärien paistaminen yhdellä tasolla parantaa paistotulosta. Tasaisempi paistotulos saadaan suurille ruokamäärille sivuseinämistä tulevan kuuman ilman

ansioista. Perinteisissä uuneissa ei ole tätä toimintoa.

- Aikaa ja energiaa voidaan säästää ja täydellinen paistotulos saavuttaa tämän toiminnon monella tasolla paistamistoiminnon ansiosta.

Grillin käyttäminen



Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
2. Kosketa -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.
3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
6. Aloita grillaus koskettamalla || -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.

Sähkögrillillä grillaaminen

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

riippuen paksuudesta

*Esilämmitä 5 minuutin ajan.

**Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetussisälämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

7. Voit päättää grillauksen koskettamalla kerran uudelleen || -näppäintä.

» Uuni lopettaa grillauksen ja || -symboli tulee näkyviin näytöllä.

Grillin sammuttaminen

1. Kosketa -painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.



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

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.
Esilämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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

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

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

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

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

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

Pizzakiven ja pizzalapion puhdistaminen

- Älä pese pizzalapiota tai -kiveä astianpesukoneessa, hanaveden alla tai upottamalla niitä veteen.
- Puhdista vain märällä liinalla.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

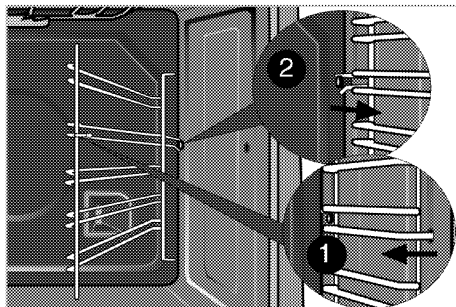
i Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

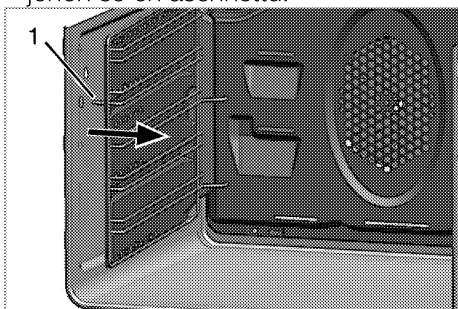
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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



(Jos tuotteesi on varustettu "Surf"-toiminnolla)

1. Irrota sivutelineen tappi (1) vetämällä sitä nuolen suuntaan sivuseinästä johon se on asennettu.

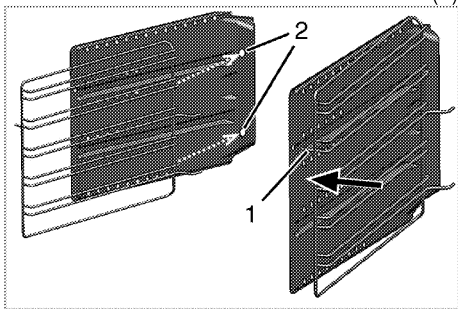


2. Irrota sivuteline ja sivuseinä kokonaan vetämällä sitä itseäsi kohti.
3. Irrota sivuteline uunin seinämän aukoista (2) vetämällä.

i Reikien lukumäärä sivuseinän takana ja ritilän koko voivat vaihdella mallista riippuen.

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

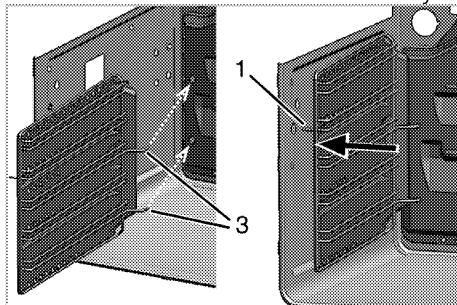
5. Aseta sivuteline paikoilleen vetämällä sivuseinän takana oleviin aukkoihin (2).



i Jos sinulla on flexi teleskooppi ominaisuus tuotteen; on yksi reikä takana surffailla sivuseinän. Aseta puolella teline vetämällä reikään.

6. Lukitse sivuteline sivuseinään vetämällä sivutelineen tappia (1) nuolen suuntaan.

7. Aseta sivuteline- ja sivuseinäkokoontapano paikoilleen vetämällä tapit (3) takaseinän aukkoihin kuten kuvassa on esitetty.



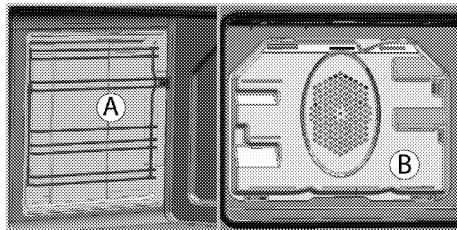
8. Aseta sivutelineen tappi (1) paikoilleen kuvan esittämällä tavalla.

i Varmista, että sivuteline ja sivuseinä ovat kunnolla paikoillaan.

Katalyyttiset seinät

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

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyn rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja kun pinta on täynnä rasvaa, ne alkavat kiiltää. Tässä vaiheessa on suositeltavaa vaihtaa osat.

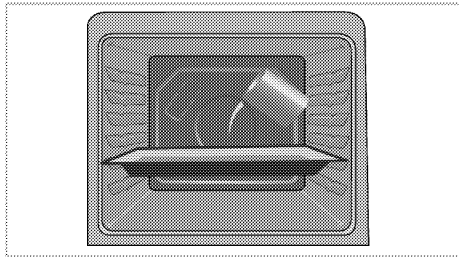


Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



3. Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistuksen kesto ilmestyy ruutuun eikä sitä voida muuttaa. Voit asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.
4. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

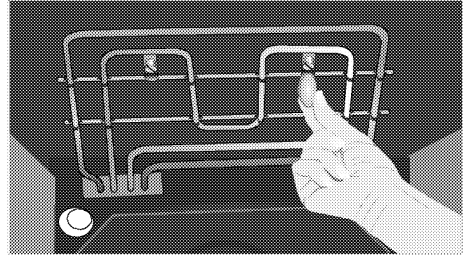
i Helppo höyrypuhdistus -tilaa käytettäessä uuninpellille uunissa olevien lievien ruoka-/likajäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrystyy ja kertyy uunin seiniin ja luukun sisemmän lasin pintaan. Tästä johtuen uunin sisäpinoilta saattaa tippua vettä, kun sen luukku avataan. Pyyhi pinnoille tiivistynyt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

Uunin katon puhdistaminen

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

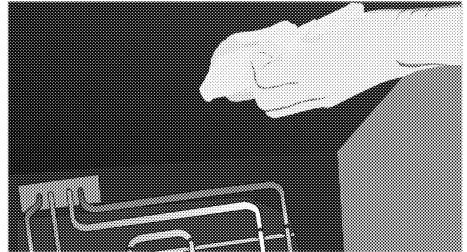
Grillielementti voidaan taitella irti uunin katon puhdistamista varten.

1. Löysää grillielementin lukitusruuvit ruuvimeisselillä tai kolikkolla.



i Grillielementti taittuu kokoon. Se pysyy kiinnitettynä uunin kattoon.

2. Puhdista uunin katto kostealla liinalla.



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

Uuninluukun puhdistaminen

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

Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtele se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

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

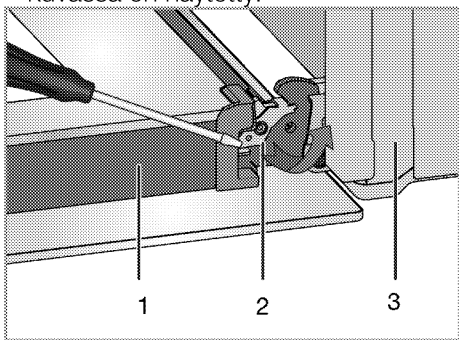
Uuninluukun puhdistus

- i** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

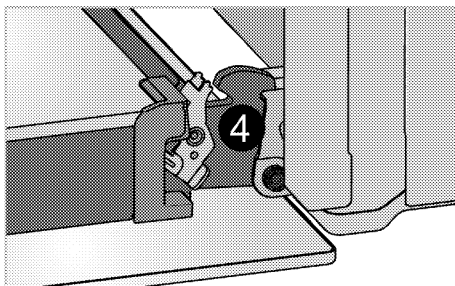
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

Uuninluukun irrottaminen

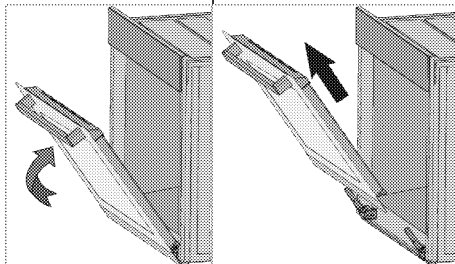
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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

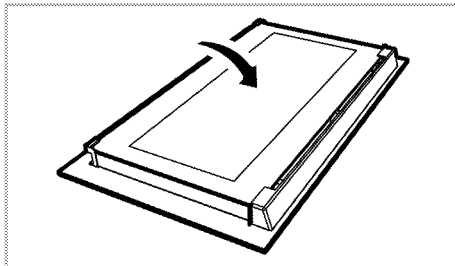
- i** Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

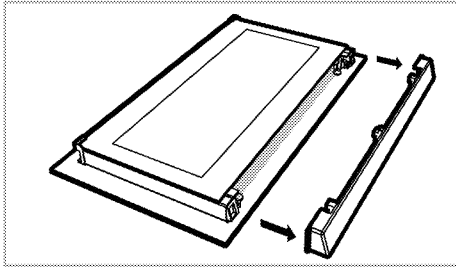
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

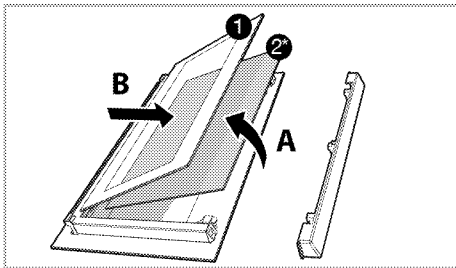
1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



3. Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan A ja vedä se ulos suunnassa B.



1 Sisin lasipaneeli

2* Sisälasipaneeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

4. Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla (2); Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.

5. Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2). Aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. (Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla). Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).

6. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.

7. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen

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

i Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.

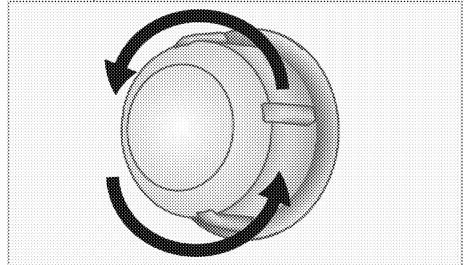
i Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

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

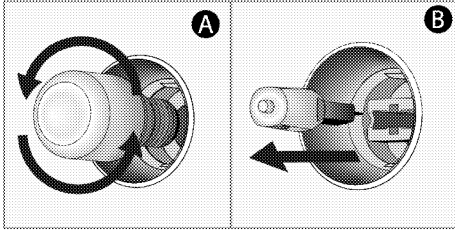
i Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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



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

