

# **Blomberg**

**Ovn**  
Brugsvejledning  
**Uuni**  
Käyttöopas



HKT8237P

**DA / FI**

285.3058.65/R.AA/11.10.2021/2-1

7785886761

# 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.....	5
Produktsikkerhed .....	6
Brug af ovnen .....	9
Sikkerhed for børn.....	9
Bortskaffelse af gammelt apparat .....	10
Bortskaffelse af transportemballage .....	10

**2 Generelle informationer 11**

Oversigt.....	11
Pakkens indhold.....	12
Tekniske specifikationer .....	13

**3 Installation 14**

Inden installering .....	14
Installation og tilslutning .....	15
Transport.....	16

**4 Forberedelser 18**

Gode råd om energibesparelser .....	18
Første anvendelse .....	19
Tidsindstilling .....	19
Første rengøring af produktet .....	19
Første opvarmning .....	19

**5 Brug af kogepladen 21**

Generelle informationer om madlavning... 21
Anvendelse af komfuret..... 22

**6 Betjening af ovnen 24**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning .....	24
Brug af den elektriske ovn .....	24
Betjeningsmodus.....	25
Således anvendes ovnens kontrolenhed..	27
Anvendelse af uret som alarm.....	32
Tabel over koge-/stegetider.....	33
Betjening af grillen .....	37
Tabel for madtilberedningstider for grillning	37

**7 Vedligeholdelse og pleje 39**

Generelle informationer .....	39
Rengøring af kogepladen .....	39
Rengøring af kontrolpanel .....	40
Rengøring af ovnen.....	40
Rengøring af ovndøren.....	42
Afmontering af lågens inderste glas.....	42
Udskiftning af ovnpære .....	43

**8 Fejlafhjælpning 45**

## **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.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- 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.

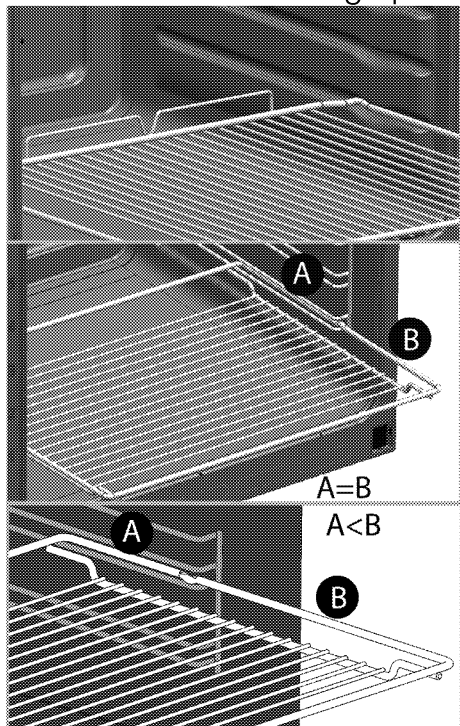
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske 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.
- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Fjern alt udstyr i ovnen inden pyrolyse – også side ribberne. Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen. se *Pakkens indhold, side 12*.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst

30 minutter, før der fjernes rester.

- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.
- Under og efter pyrolyse rengøringen skal børst og dyr holdes borte fra rummet indtil apparatet er nedkølet igen, og der må sørges for grundig udluftning i rummet efter pyrolysen.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger



indbygget i apparatet. Brug af u hensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

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.

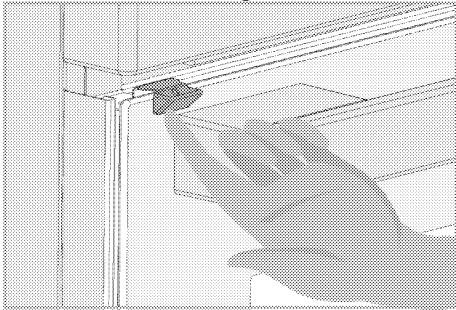
### **Børnelås**

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

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.

For at åbne ovnlågen skal du skubbe plastikknappen let ned, og trække i lågehåndtaget.

Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



## **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:**

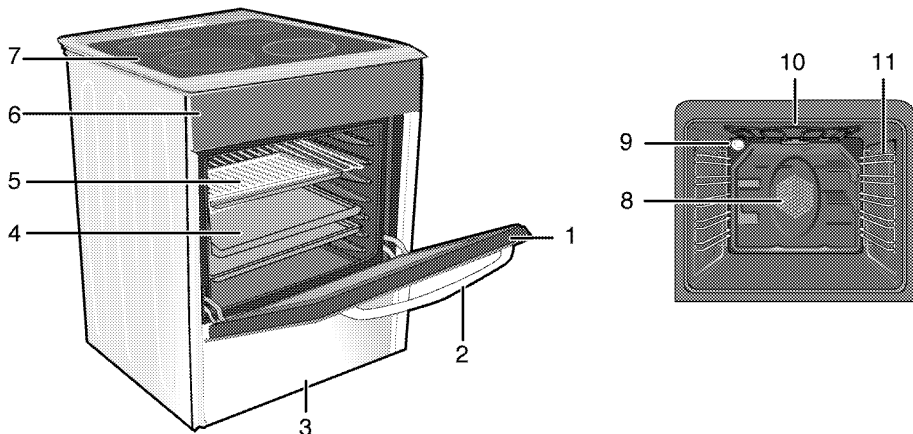
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

## **Bortskaffelse af transportemballage**

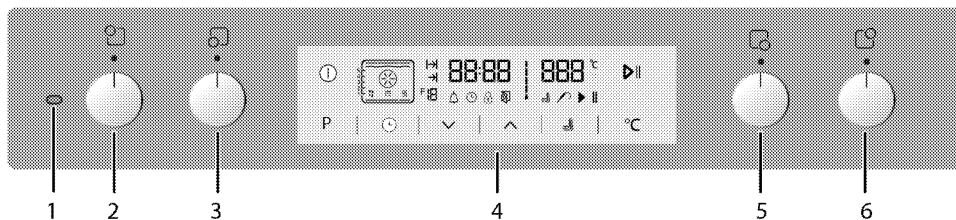
- Transportemballage kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- |                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1 Frontlåg        | 7 Plade til brænder               |
| 2 Håndtag         | 8 Blæsermotor (bag ved stålplade) |
| 3 Nederste del    | 9 Lampe                           |
| 4 Miniafbryder    | 10 Grillvarmeelement              |
| 5 Trådhylde       | 11 Hyldeskinnepositioner          |
| 6 Betjeningspanel |                                   |



- |  |
|--|
| 1 Advarselslampe                                 |
| 2 Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre   |
| 3 Kogeplade med dobbelt ring Forrest til venstre |
| 4 Digital timer                                  |
| 5 Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre    |
| 6 Kogeplade med enkelt ring Bagest til højre     |

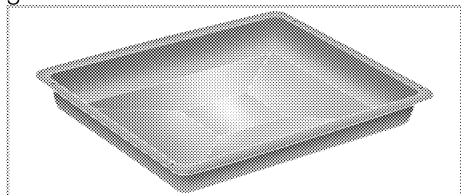
## Pakkens indhold

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

### 1. Brugsvejledning

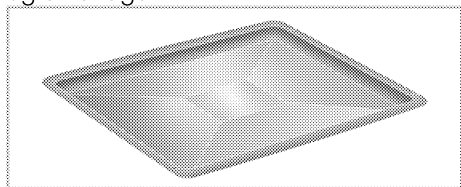
### 2. Dyb bradepande

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



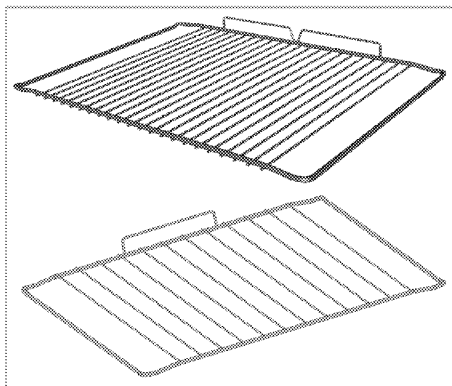
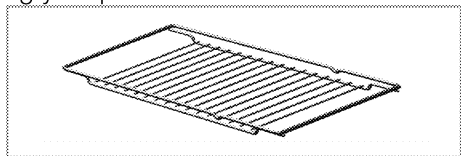
### 3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



### 4. Rist

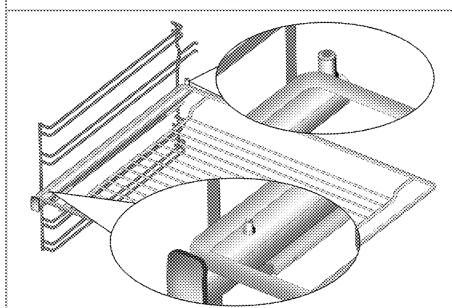
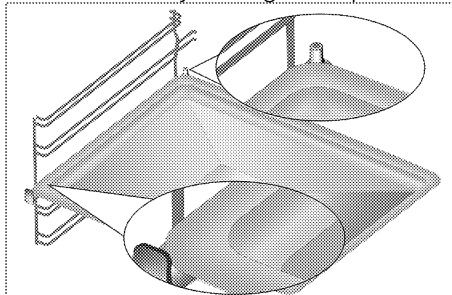
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



### 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.



## Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Total strømforbrug	9.8 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (3N)
KOGEPLEADE	
Brændere	
Bagest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W
Forrest til venstre	<b>Kogeplade med dobbelt ring</b>
Dimension	120/210 mm
Ydelse	750/2200 W
Forrest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	<b>Multifunktionsovn</b>
Belysning	15-25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

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

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

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

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

**i** 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.

**i** Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

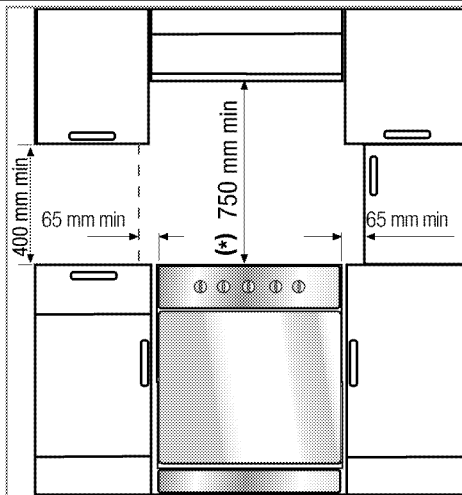
**!** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

**!** 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

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv.

Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, pletter, pander, bageplader og mad.



- Apparatet svarer til udstyr klasse 1, dvs. det kan placeres med bageste og den **eneside** mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

## Installation og tilslutning

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

**i** Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.

- Der skal mindst 2 personer til at bære produktet.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Den skal ikke placeres på en sokkel eller en fod.

**i** Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet. Lågen, håndtaget eller hængsler kan blive ødelagt.

### 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!

Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Mærkepladen kan ses, enten når lågen eller det nederste dæksel åbnes, eller den er placeret på enhedens bagvæg, afhængigt af produkttype.

Produktets strømledning 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 strømledning

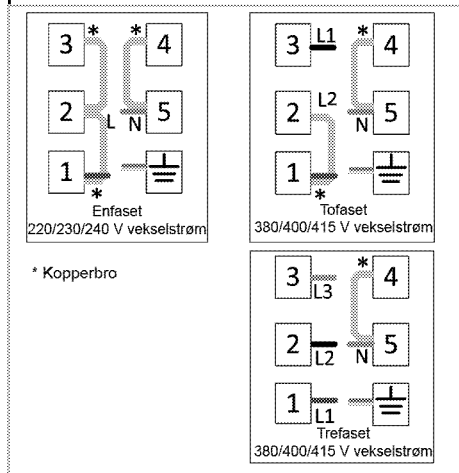
**i** Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes 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 afbrydesenhed 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:**



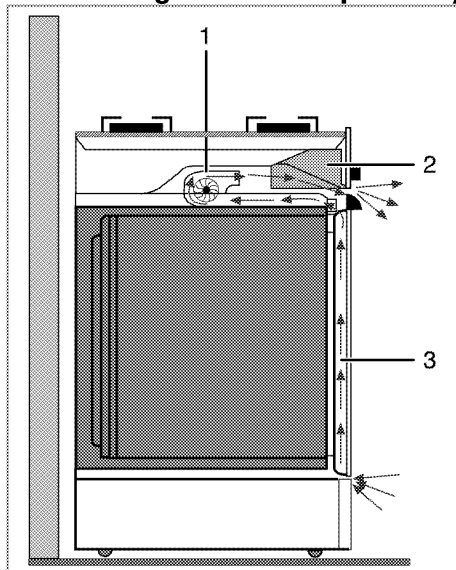
**2. For enkeltfaset tilslutning,** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brun kabel = L (fase)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) (Jord)

**3. Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brun kabel = L1 (fase 1)
- grå/sort kabel = L2 (fase 2)
- grå/sort kabel = L3 (fase 3)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) (Jord)
- Skub produktet mod køkkenvæggen.

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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.

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

### Slutkontrol

1. Tilslut produktet til strømmen igen.
2. Kontroller de elektriske funktioner.

### 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 ødelægger ovndøren, placer en stribe pap 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** Placér 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:

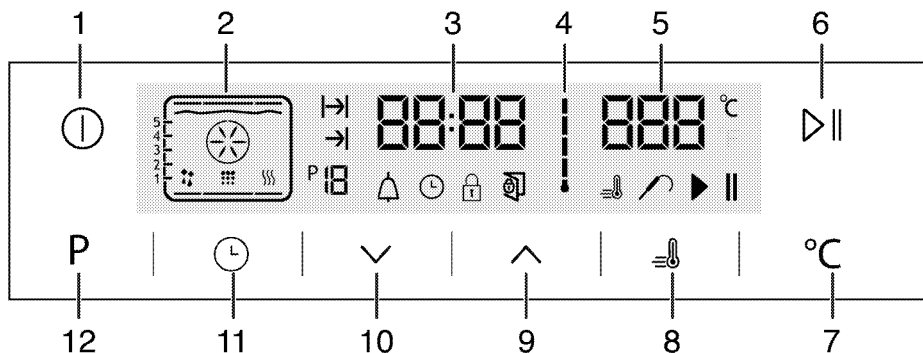
- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kogebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske

varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

## 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 / -tasterne for at indstille timer.
2. Bekræft indstillingen ved at berøre -symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.

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

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

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

## Første opvarmning

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

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 24.*
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 24*

## **Grill**

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.

3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 37.*
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 37*



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

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning



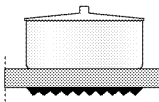
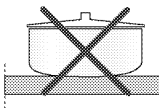
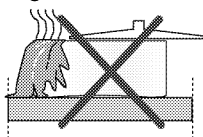
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

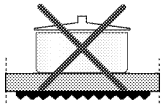
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.  
Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.  
Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

### Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.

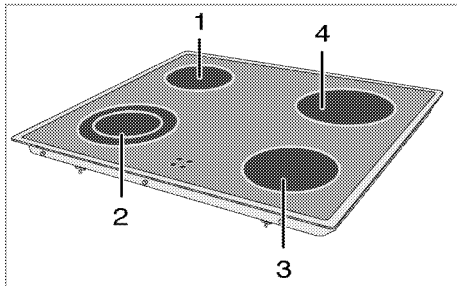


Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.

## Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 16-18 cm
- 2 Kogeplade med dobbelt ring 12-14/21-23 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 4 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

**!** Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

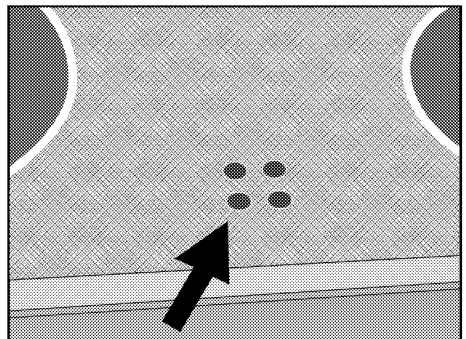
Glaskeramisk komfur er udstyret med et funktionslys og en advarselsindikator for varm zone.

Advarselsindikatoren for varm zone angiver statussen for den aktive kogezone, og den forbliver tændt, efter

kogezonen er slukket. Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.



Afhængigt af brugen, kan kogepladens overflade blive afkølet på forskellig tid. Kogepladens overflade kan være varm, selv hvis indikatorlamperne ikke er tændt. Sørg for at overfladen er afkølet, inden du berører den. Ellers kan du brænde din hånd!



## Tænding af keramiske plader

Kogepladernes betjeningsknapper bruges til at betjene pladerne. For at opnå den ønskede varmeeffekt drejes kogepladernes betjeningsknapper til det tilsvarende niveau.

Madlavningsniveau	1	2	3
varmer	småkoger, simrer	koger, steger	

## Slukning af keramiske plader

Drej kogeplade knappen til OFF (øverste) position.

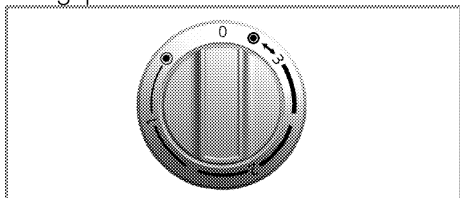
## Anvendelse af multi-segmenterede kogezoner

Multi-segmenterede kogezoner gør det muligt at lave mad med forskellige størrelser gryder/pander på samme

kogezone. Når disse kogezoner er aktiverede, tænder først den inderste kogezone.

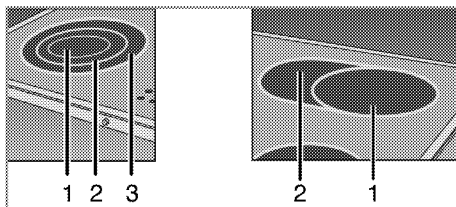
1. For at ændre den aktive kogezones diameter skal betjeningsknappen drejes i urets retning.

2. Der vil høres et "klik", så snart kogepladens radius ændres.



### Tænd for multi-segmenterede kogezoner

1. Drej knappen mod uret til OFF (øverst) position for at slukke for ovnen. Alle kogezonens segmenter slukkes.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

**i** Position 2 og 3 for multi-segment kogezonerne fungerer ikke individuelt.

## 6 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.

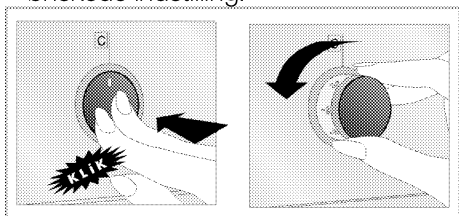
Placér ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

#### Brug af den elektriske ovn

Ovnen er udstyret med pop-ud knapper, der springer frem, når du trykker på dem.



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

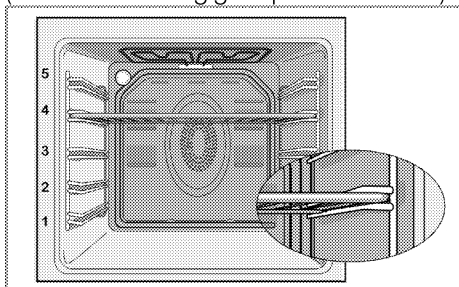


2. Når maden er færdig, skal du trykke knappen ind.

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



### Betjeningsmodus

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

#### 1. Over- og undervarme



Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og

gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

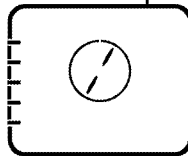
#### 2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

Madlavning med en plade.

#### 3. Ventilator opvarmning

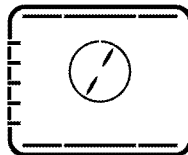


Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren.

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

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

#### 4. "3D" funktion



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

## 5. Pizza funktion



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

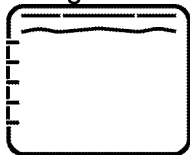
## 6. Fuld grill + ventilator



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.

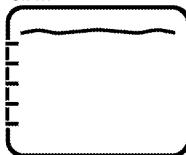
## 7. Fuld grill



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.

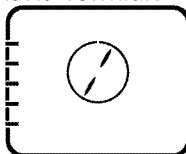
## 8. Grill



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



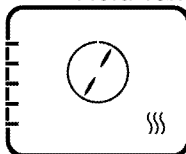
For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt. Madlavningsstider forbundet med denne funktion er angivet i **Øko varmluft** tabellen.

## 10. Undervarme



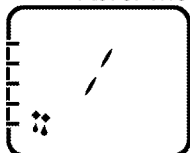
Kun undervarme kører. Er egnede til pizza og til efterfølgende brunning af med fra bunden.

## 11. Hold varm



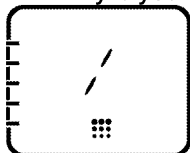
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

## 12. Kører med ventilator



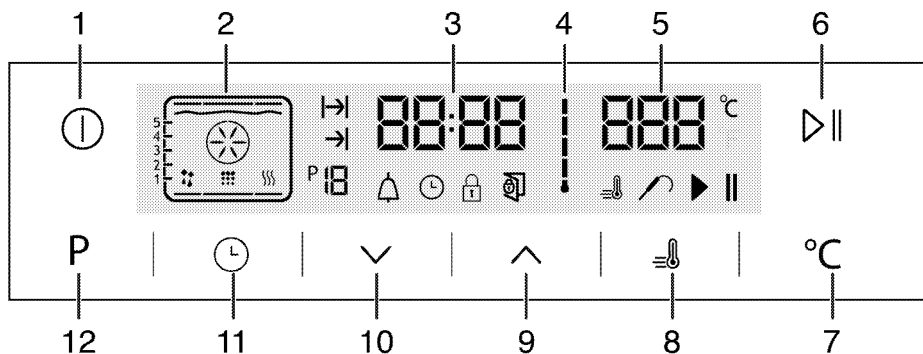
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Egnet til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.

## 13. Pyrolyse - økonomi indstilling

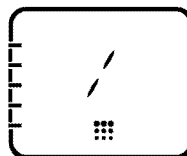


Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 41.

## 14. Pyrolyse

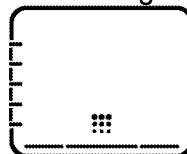


- |   |  |
|---|--|
| 1 TÆND/SLUK knap                          | 7 Knap til temperaturindstilling         |
| 2 Funktionsdisplay                        | 8 Booster-symbol (hurtig forvarmning)    |
| 3 Tidsindikator                           | 9 Plustast                               |
| 4 Symbol for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



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rengøring, inden denne funktion anvendes se, side 41.

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



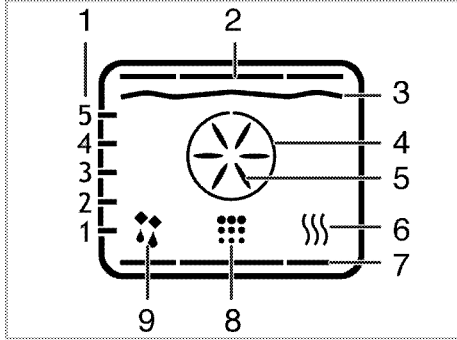
Denne funktion gør det muligt at blødgøre snavs (der ikke har siddet for længe i ovnen), og fjerne det nemt. Se afsnittet "Rengøring – nem damprensning" om nem damprensning.

## Således anvendes ovnens kontrolenhed


-  : Symbol for koge-/stegetid  
 : Symbol for slut for madlavningstid\*  
 P  : 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  
 \*
- (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 Hylde skinnepositioner
- 2 Overvarme
- 3 Grillvarmer
- 4 Boost varmer
- 5 Boost ventilator
- 6 Hold varm
- 7 Nederste varmelegeme
- 8 Rensningsposition
- 9 Kører med ventilator position


 Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

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


 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.

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

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

 Selvom ovnen er slukket, lyser ovenlampen, når ovenlågen 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 -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 -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. 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. 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 fuldendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmer vil lyde.



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


» Alarmer 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 -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. 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.

» Overtimeren 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 fuldendt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmer vil lyde.

13. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for alarmer.





» Alarmen stopper, og ovnen afslutter driften automatisk.

**i** 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.

**i** 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 .

**i** 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 .

**i** 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.




**i** 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 alarmer






1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmer, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.  
» Alarmer slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.


### Annulering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmer.
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.

### Anvendelse af uret som alarm

Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.



## Tabel over koge-/stegetider

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

## Bagning og stegning

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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på 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
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller 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
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.

## Tilberedelseskema til kontrol af retter

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

Madvarer	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldesposition	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
Æbletært	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

Madvarer	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
----------	------------------	----------------------------	-------------	-----------------	-----------------	-------------------------------

Der foreslås forvarme til al slags mad.

\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

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

## Øko varmluft



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



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

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

\* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.

## Tips til at bage kager

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

## Tips til bagning af butterdej

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



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på 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.

## 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/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250/max	1...3 min.

# afhængigt af tykkelse

\*Forvarm i 5 minutter

\*\*Hvis 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/max	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.


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


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

## 7 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 kogepladen

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

 Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

## Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

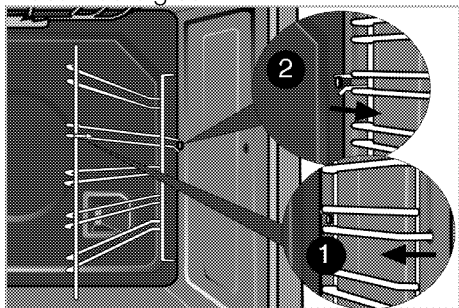
- i** Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

## Rengøring af ovnen

### For rengøring af siden (Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

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

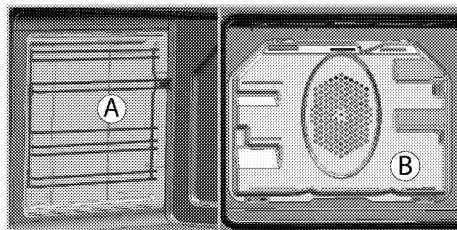


### Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk 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.

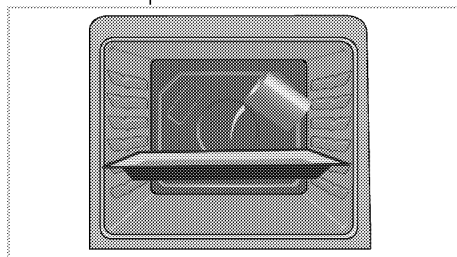


### Nem damprensning

(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.

## Pyrolyse selvrens

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

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


1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.



Hvis produktet er udstyret med et pyrolysebestandigt tilbehør (modstandsdygtigt mod selvrensning ved høje temperaturer), behøver du ikke at fjerne dette tilbehør fra ovnen

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

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

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


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

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

Selv-rensningstiden bliver vist på displayet (Varianter afhængigt af produktmodel.). Denne varighed kan ikke justeres.

Slutningen af selv-rensnings cyklussen kan justeres.

5. Ovnlågen kan ikke åbnes, og

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

låsesymbolet  forsvinder.

6. Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

## Rens ovnlågen

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

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.

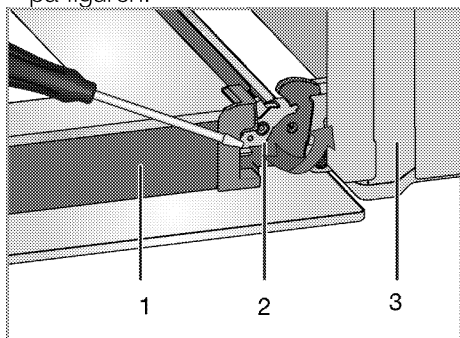
## Rengøring af ovndøren

**i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, trådund eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

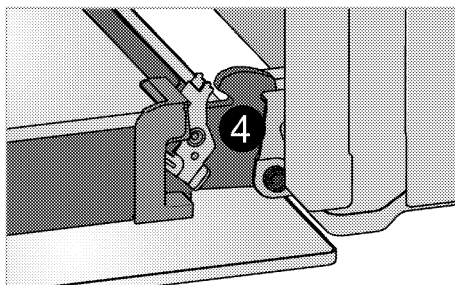
Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp 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

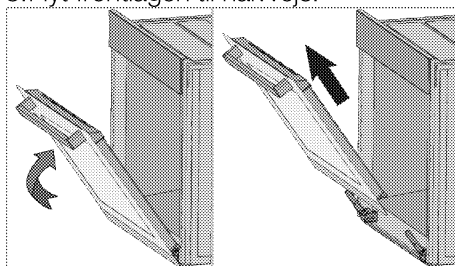
1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvejs.



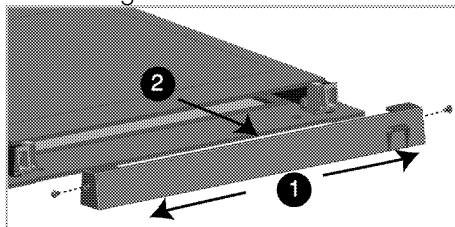
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

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

## Afmontering af lågens inderste glas

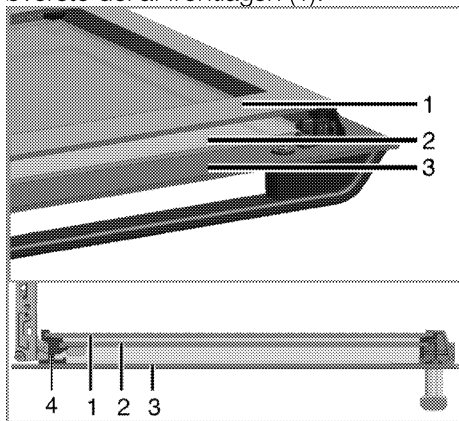
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring. Åbn ovnlågen.



Fjern skruerne fra siderne af plastikdelen (mod 1).

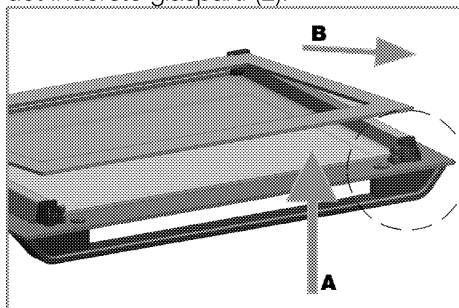
Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



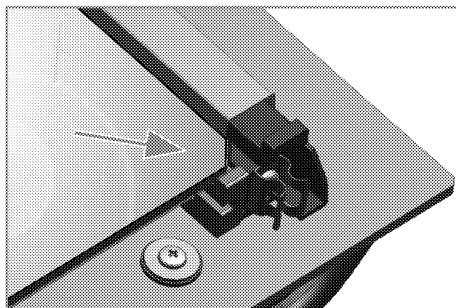
- 1 Det inderste glasparti
- 2 Det inderste glasparti
- 3 Yderste glasparti
- 4 Plasticrille glasparti - nederste

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

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



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



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

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

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

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

## Udskiftning af ovnpære



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

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

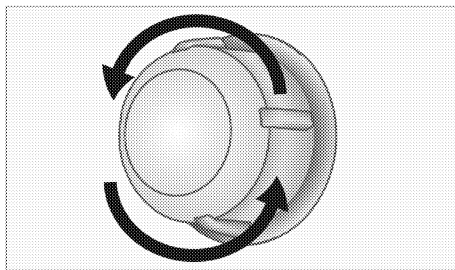


I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter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

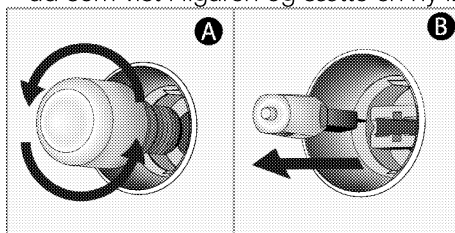
- i** Lampens position kan variere fra den viste.
- i** Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- i** Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

**Hvis din ovn er udstyret med en 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.

## 8 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 metalløde, 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.*

**i** 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**

## **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 myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

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

## Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



**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 .....	5
Tuoteturvallisuus .....	6
Käyttötarkoitus .....	9
Lasten turvallisuus .....	9
Vanhan laitteen hävittäminen .....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	10

**2 Yleiset tiedot 11**

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

**3 Asennus 14**

Ennen asennusta .....	14
Asennus ja liitäntä .....	15
Vanhan laitteen hävittäminen .....	16

**4 Valmistelut 18**

Energiansäästövihtejä .....	18
Ensimmäinen käyttökerta .....	19
Aika-asetus .....	19
Tuotteen ensimmäinen puhdistus .....	19
Ensimmäinen kuumennus .....	19

**5 Keittotason käyttö 21**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta .....	21
Liesien käyttäminen .....	22

**6 Uunin käyttäminen 24**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta .....	24
Sähköuunin käyttäminen .....	25
Käyttötilat .....	25
Uunin ohjauksyksikön käyttö .....	28
Kellon käyttäminen hälytyksenä .....	33
Ruoanlaittoaikataulukko .....	33
Grillin käyttäminen .....	37
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko .....	38

**7 Kunnossapito ja huolto 39**

Yleisiä tietoja .....	39
Lieden puhdistaminen .....	39
Ohjauspaneelin puhdistaminen .....	39
Uunin puhdistus .....	40
Uuninluukun puhdistus .....	42
Luukun sisälasin irrottaminen .....	42
Uunin lampun vaihtaminen .....	43

**8 Vianetsintä 45**

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

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

### **Yleinen turvallisuus**

- Yli 8-vuotiaat lapset ja 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.
- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitetylle lattialle. Muuta ilmavirtauksen puute tuotteen alla aiheuttaa sähköisten osien ylikuumenemisen. Tämä aiheuttaa ongelmia tuotteellasi.
- 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

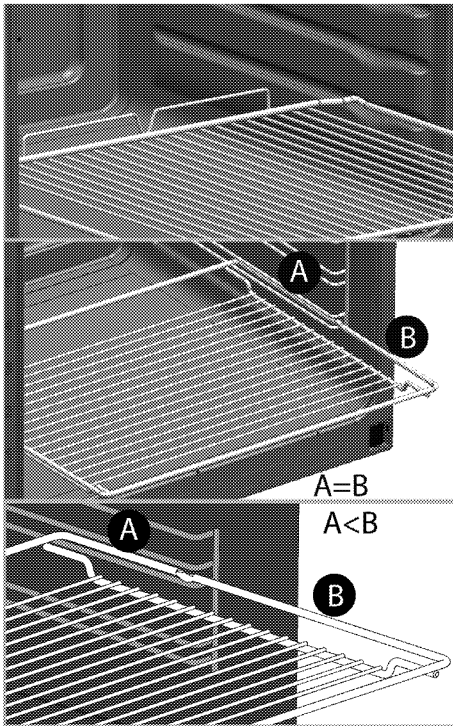
vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.

- 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.) Ritolän 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, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien

kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Poista kaikki lisävarusteet ennen pyrolyyttisen toiminnan aloittamista (myös uunipellit ja kiinnittimet).  
Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 12.*
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta.

- Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.
  - Pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen, lapset ja eläimet on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, kunnes laite on täysin jäähtynyt ja huoneilma puhdistunut.
  - Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.
  - Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.
  - **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
  - **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
  - **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
  - **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
  - Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
  - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
  - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
  - **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojiin käyttö

saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

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 kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

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

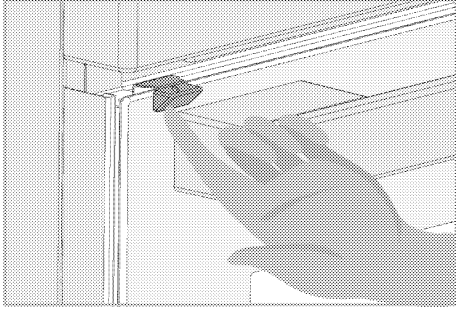
### Lasten turvallisuus

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

### Lapsilukko

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

Avaa uuninluukku painamalla muovipainiketta hieman alas ja vetämällä luukun kahvasta. Kun suljet luukun, lapsilukko lukittuu itsestään.



## **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 käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

## **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

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

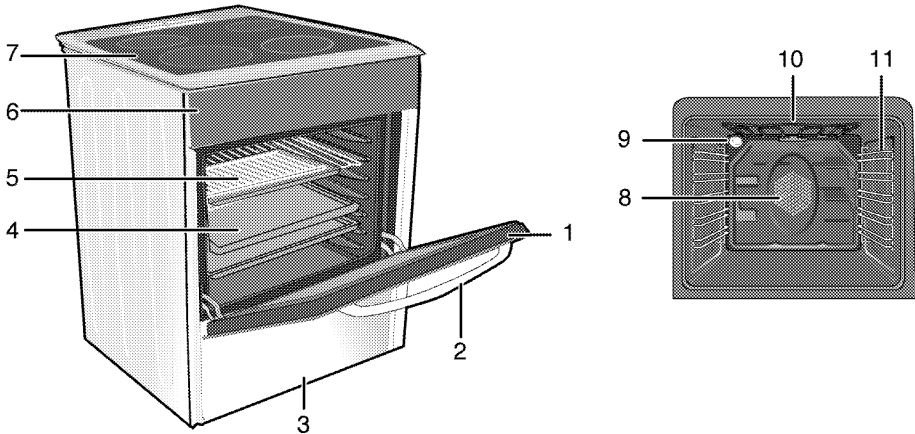
## **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

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

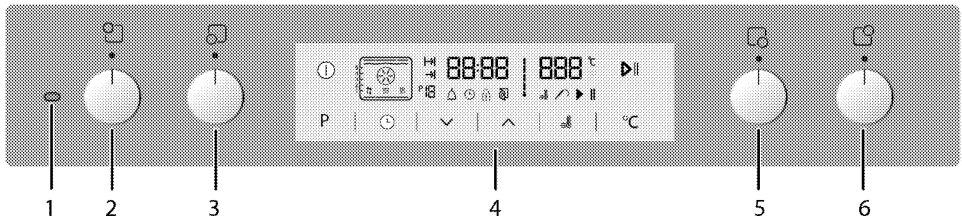


## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1 Luukku        | 8 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 2 Kahva         | 9 Valo                                    |
| 3 Alaosa        | 10 Grillin kuumennuselementti             |
| 4 Uunipelti     | 11 Tasojen asennot                        |
| 5 Ritiläteline  |   |
| 6 Ohjauspaneeli |   |
| 7 Keittolevy    |   |



- |   |
|---|
| 1 Varoitusvalo                                    |
| 2 Yhden virtapiirin keittolevy Takana vasemmalla  |
| 3 Kahden virtapiirin keittolevy Edessä vasemmalla |
| 4 Digitaalinen ajastin                            |
| 5 Yhden virtapiirin keittolevy Edessä oikealla    |
| 6 Yhden virtapiirin keittolevy Takana oikealla    |

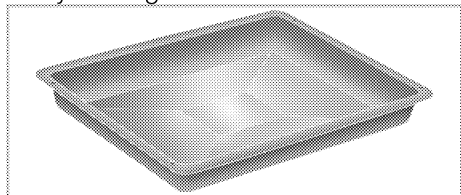
## Pakkauksen sisältö

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

### 1. Käyttöopas

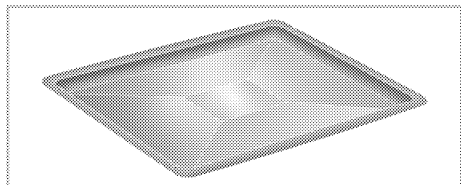
### 2. Uunipannu

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



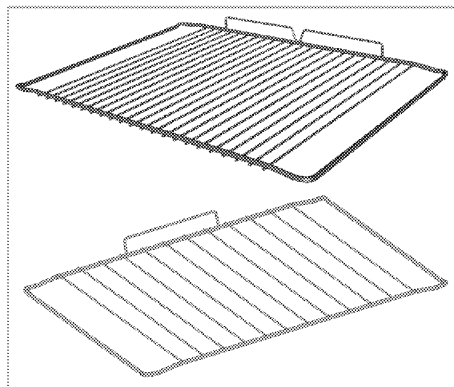
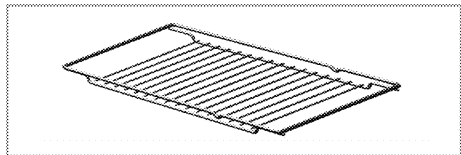
### 3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



### 4. Uuniritilä

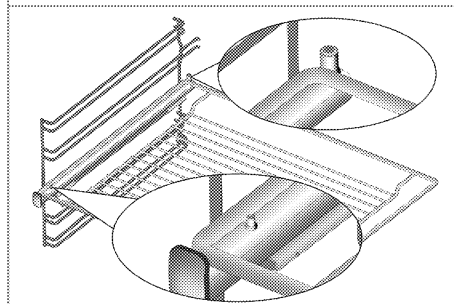
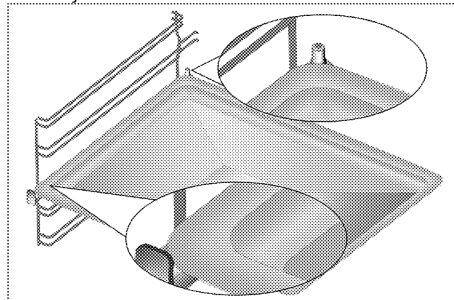
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



### 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 ritillän ja pellin reunoja.



## Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	min 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	9.8 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (3N)
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	160 mm
Teho	1500 W
Edessä vasemmalla	<b>Kahden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	120/210 mm
Teho	750/2200 W
Edessä oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	<b>Monitoimiuuni</b>
Sisävalo	15–25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

\* Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-yläkuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on). Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbohitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

**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.

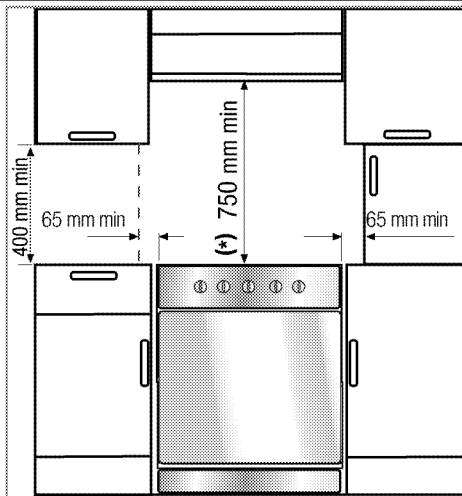
**i** Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

**!** 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

Jotta varmistetaan, että laitteen alle jää välttämättömät ilmarat, suosittelemme, että tämä laite kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivät sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin. Keittiön lattian on kestettävä liedon paino ja lisäksi ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden ja elintarvikkeiden paino.



- Laite on laiteluokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seinää, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedon yläpuolelle.
- (\*) Jos liesikupu asennetaan liedon yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus. Ellei hupun käsikirjassa ole määritelty mitään kokoa, tämän korkeuden tulisi olla vähintään 650 mm.
- Kaikkien liedon vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

## Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

**i** Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Laitteen lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.

- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa jalustalle tai perustalle

**i** Älä käytä luukua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen. Luukku, kahva tai saranat vahingoittuvat.

### Sähköliitäntä

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

**!** 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 kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan. 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 sähkösäädöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

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

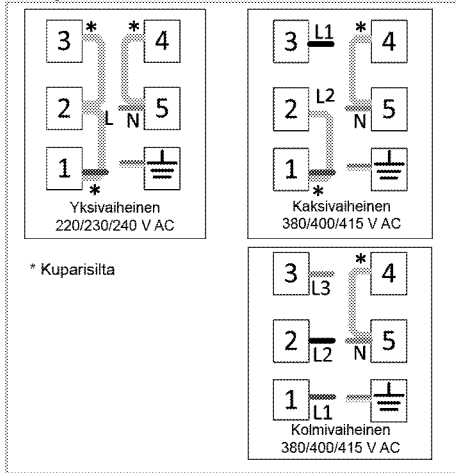
voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta

jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu

virtajohto:



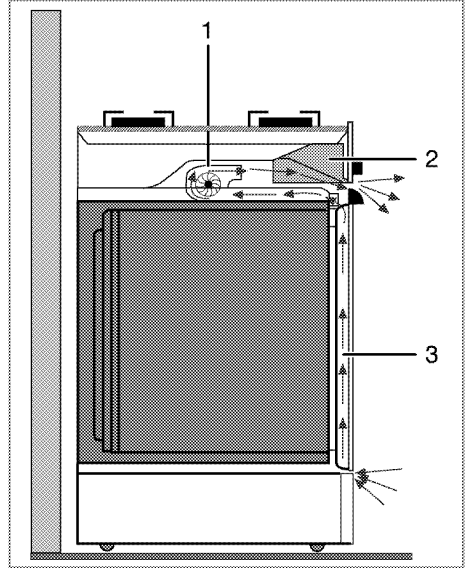
2. Liitä yksivaiheiliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

3. Liitä kolmivaiheiliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa/Musta johdin = L2 (Vaihe 2)
- Harmaa/Musta johdin = L3 (Vaihe 3)
- Sininen kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)
- Työnnä laitetta kohti keittiön seinää.

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



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Tuuletin jäädyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.

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

### Lopullinen tarkistus

1. Liitä laite uudelleen verkkovirtaan.
2. Tarkista sähkötoiminnot.

### Vanhan laitteen hävittäminen

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

sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.

- Älä käytä luukkua 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.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika

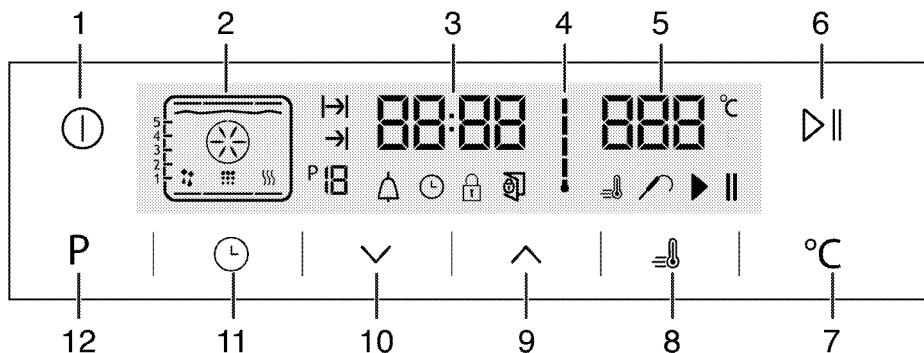
pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.
- Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta.



## 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 Säätonäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö

1. Uunin ensimmäisen käytön aikana 🕒 -symboli syttyä palamaan, kosketa ^ / v -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 yöspäin 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 25*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 25*

### **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 37*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.

5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 37*



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 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



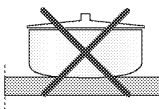
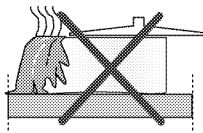
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittaa.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.

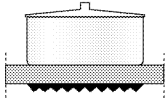
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Vihjeitä lasikeraamisen lieden käyttämisestä

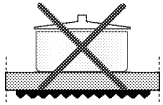
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia astioita tai kasareita. Alumiini vahingoittaa lasikeraamista pintaa.



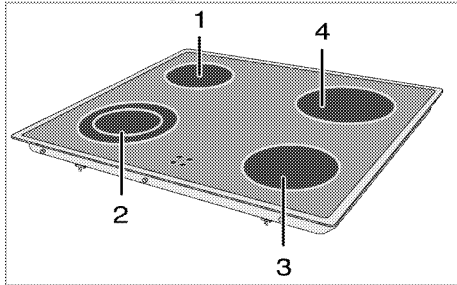
Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon. Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron. Jos kasarin halkaisija on liian pieni, energiaa menee hukkaan.



## Liesien käyttäminen



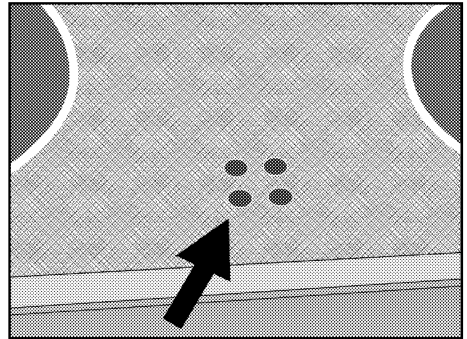
- 1 Yhden virtapiirin keittolevy 16-18 cm
- 2 Kahden virtapiirin keittolevy 12-14/21-23 cm
- 3 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm
- 4 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm on luettelo suositelluista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.

**!** Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä. Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Lasikeraamisessa liedessä on käyttövalo ja kuuman alueen varoitusvalo. Kuuman alueen varoitusvalo osoittaa aktiivisen keittoalueen tilan ja jää palamaan keittolevyn sammuttamisen jälkeen. Kuuman alueen varoitusvalon värähteleminen ei ole toimintahäiriö.



Riippuen käytöstä, voi keittotason pinnan jäähtymisaika vaihdella. Keittotason pinta voi olla kuuma, vaikka merkkivalo ei pala. Varmista, että pinta on jäähtynyt, ennen siihen koskettamista. Muutoin seurauksena voi olla palovamma!



## Keraamisten keittolevyjen päälle kytkeminen

Levyjä käytetään liedен säätönupeilla. Halutun kuumennustehon saavuttamiseksi kierrä säätönappi vastaavalle tasolle.

Kuumennustaso	1	2	3
[1]	lämmitys	hauduttaminen, hiljalleen kiehattaminen	ruoanlaitto, paahtaminen, keittäminen

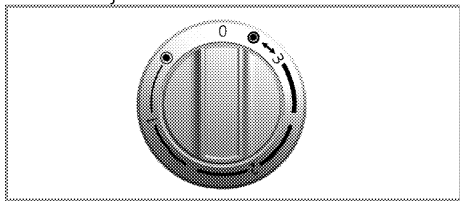
## Keraamisten keittolevyjen sammuttaminen

Käännä levyn säätönuppi off-asentoon (ylä).

## Moniosaisten keittoalueiden käyttäminen

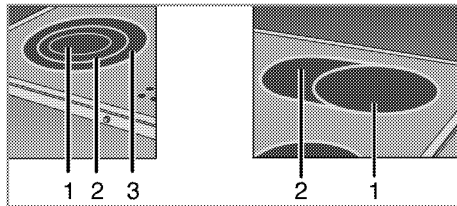
Moniosaisilla keittoalueilla voi laittaa ruokaa eri kokoisilla kattiloilla samalla keittoalueella. Kun nämä keittoalueet aktivoidaan, sisin keittoalue kytkeytyy ensimmäiseksi päälle.

1. Aktiivisen keittoalueen halkaisijaa muutetaan kääntämällä säätönuppia myötäpäivään.
2. Naksahdus kuuluu, kun keittolevyn halkaisija vaihtuu.



## Moniosaisten keittoalueiden sammuttaminen

1. Sammuta uuni kääntämällä säätönuppia vastapäivään off-asentoon (ylä). Kaikki keittoalueen lohkot sammutetaan.



- 1 Asento 1
- 2 Asento 2
- 3 Asento 3

**i** Moniosaisen keittoalueen asennot 2 ja 3 eivät toimi itsenäisesti.

## 6 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 kypsennystehoja.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.

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

### Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- 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 rasvan keräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



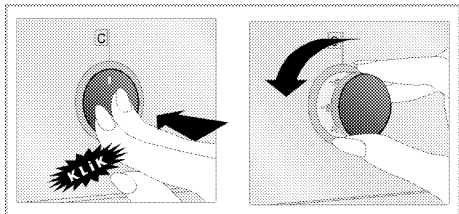
Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

## Sähköuunin käyttäminen

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

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

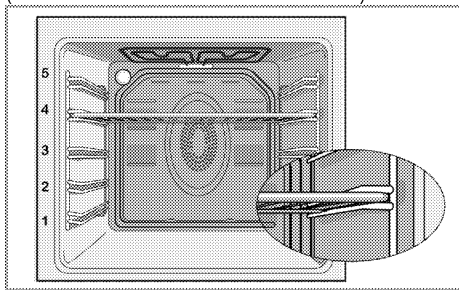


2. Kypsennyksen ollessa valmis, paina nuppia sisäänpäin.

## Sähköuunin kytkeminen pois päältä

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

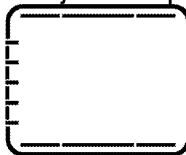
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



## 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 pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

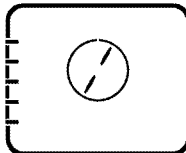
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

### 2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

### 3. Tuuletinkuumennus



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

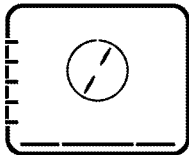
- i** Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

#### 4. "3D"-toiminto



Ylälämpö, 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.

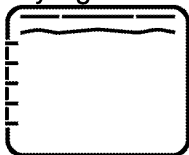
#### 6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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 puolesta välissä.

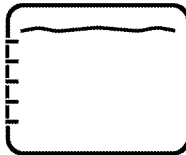
#### 7. Täysi grilli



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

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

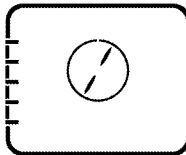
#### 8. Grilli



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

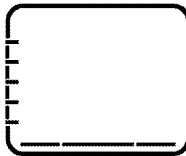
- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolesta välissä.

#### 9. Eco Fan -kuumennus



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

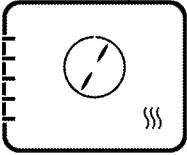
#### 10. Alakuumennus



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



11. **Lämpimänä pito**



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. **Toimii tuuletintoiminnon kanssa**



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

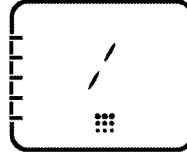
13. **Pyrolyysi - virransäästötila**



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa.

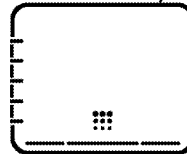
Suosittelavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 41*.

14. **Pyrolyysi**



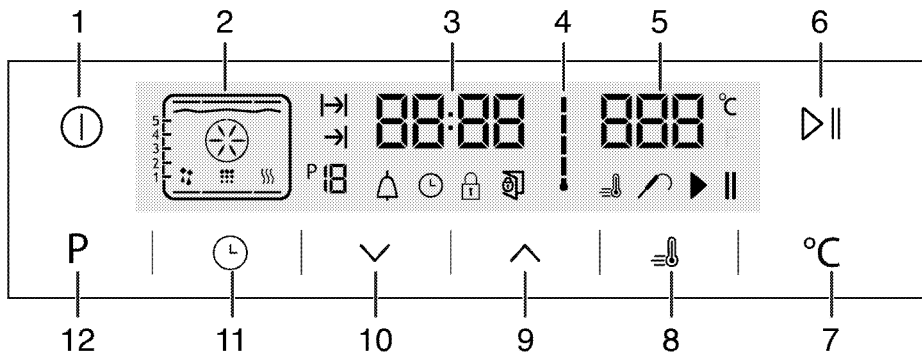
Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 41*.

15. **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

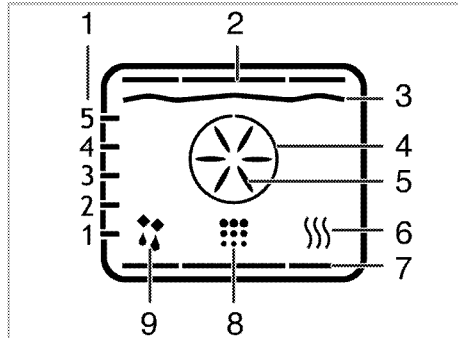


- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säätonäppäin
- 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\*
- P 18 : 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	40-280
Tuuletin tuettu ylä-/alalämmöllä	40-280
Tuuletinavusteinen kypsennys	40-280
"3D"-toiminto	40-280
Pizza-toiminto	40-280
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** 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 uuniluukku avataan.

## Uunin käyttäminen









1. Kosketa -näppäintä yli 2 sekunnin ajan käynnistäaksesi 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. Vahvista 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 asetustilalämpötilan. 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 ⓪-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 ⓪-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. Kosketa ⓪-näppäintä kunnes ⇨-symboli näkyy ruoanlaittoaajan kohdalla.

7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ~ / ~ -näppäimiä ja vahvasta asetus koskettamalla ⓪-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 asetussisälämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toimintonayttöön.

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 päättymisajan myöhemmäksi tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla ⓪-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. Kosketa ☺-näppäintä kunnes ⇨-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ^ /v-näppäimiä ja vahvasta asetus koskettamalla ☺-näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, ⇨-symboli palaa näytössä koko ajan.
8. Kosketa ☺-näppäintä kunnes →-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
9. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ^ /v-painikkeita ja vahvasta asetus 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 kuuluvan 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 koskettamatta -symbolia ja vahvasta odottamalla 4 sekuntia koskettamatta 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.

### Säädä 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.


### Kellon käyttäminen hälytyksenä

Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



### 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	Ritiläasetus	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti**		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläsento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
	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
Taikinalaivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva laivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suurakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80



Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläsento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
	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.

### Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat

on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläsento	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

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	170	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 4	170	50 ... 60

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

\*\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.

## 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)	Paisto-aika (noin min)
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	30 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45


\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

## Kakunleivontavihjeitä

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

## Leivontavihjeitä


- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä 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.

## 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.
- » Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan. Aktiiviset lämmitysastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toimintonäyttöön.
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

### Sähkögrillillä grillaaminen

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

# riippuen paksuudesta  
\*Esilämmitä 5 minuutin ajan.  
\*\*Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.

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

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

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

## 7 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.



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



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

### Lieden puhdistaminen

#### Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikkaa tai sitruunamehua.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittua pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

#### Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

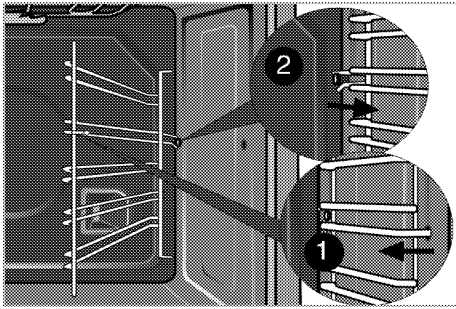
**i** Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

## Uunin puhdistus

### Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

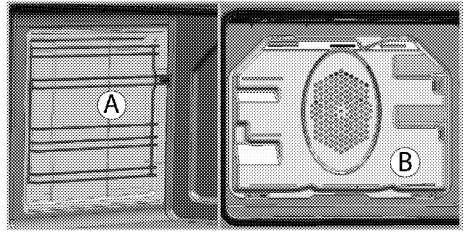
- 1.Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- 2.Irrota sivuteline kokonaan



### Katalyyttiset seinät

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

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (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.

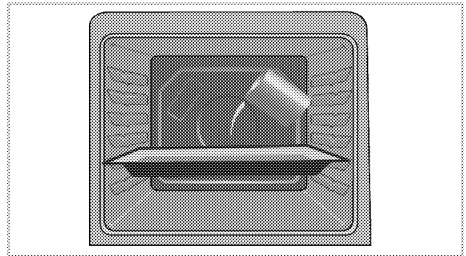


### Helppo höyrypuhdistus

(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 uunipellille uunissa olevien lievien ruoka-/likajäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrysty 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.

### Pyroliittinen itsepuhdistus

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



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



1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

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

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

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


3. "Pyrolyysi"  Valitse pyrolyyttinen toiminto (itsepuhdistus).
4.  **eco** Jos uuni ei ole erityisen likainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa.

Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa  tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli  **eco** on lopussa.

Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön (Vaihtelevat laitemallin mukaan.). Kestoaikaa ei voi säätää. Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

5. Uuninluukku ei voi avata ja näytössä

näky lukkosymboli 

itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkuä väkisin kahvasta ennen kuin lukkosymboli  on kadonnut.

6. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

### Uuninluukun puhdistaminen

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

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

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

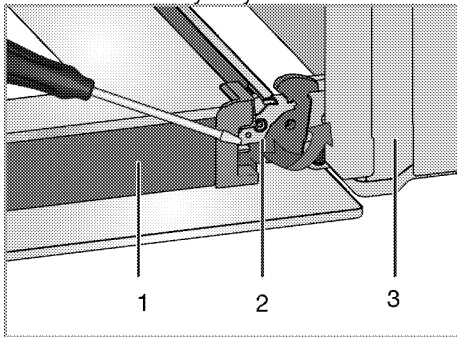
## Uuninluukun puhdistus

**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 huuhtele se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

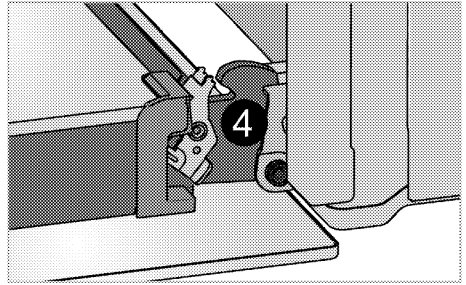
## Uuninluukun irrottaminen

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

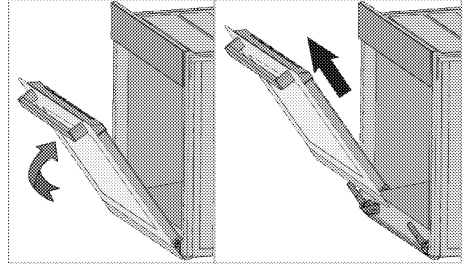


- 1 Luukku
- 2 Saranan lukko (suljettu)
- 3 Uuni

## 4 Saranan lukko (avattu asema)



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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

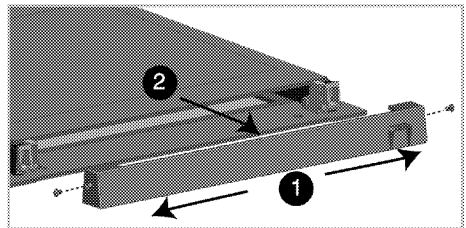
**i** Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

## Luukun sisälasin irrottaminen

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

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

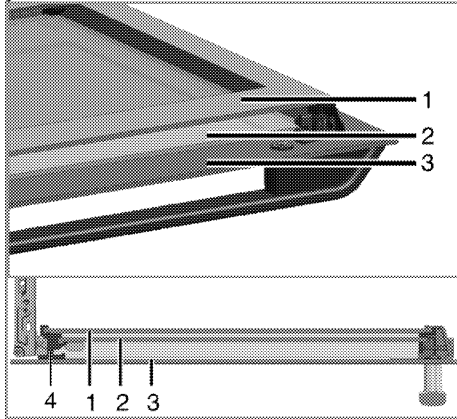
Avaa uuninluukku.





Avaa muoviosan sivulla olevat ruuvit (kohti osaa 1).

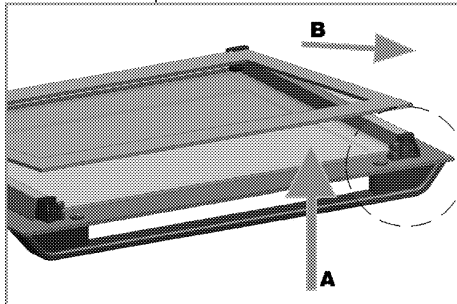
Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



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

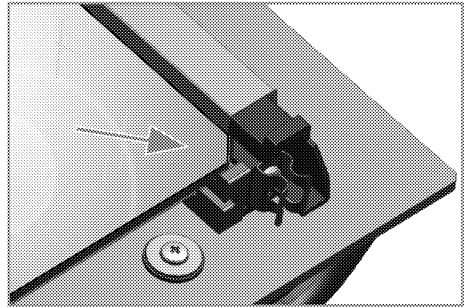
Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**.

Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.



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

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



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

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

On tärkeää asettaa sisälasipaneelin alakulman alempaan muovirakoon.

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen". Kiinnitä muoviosa asettamalla ruuvit paikoilleen sivuissa oleviin aukkoihin.

## Uunin lampun vaihtaminen



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



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.



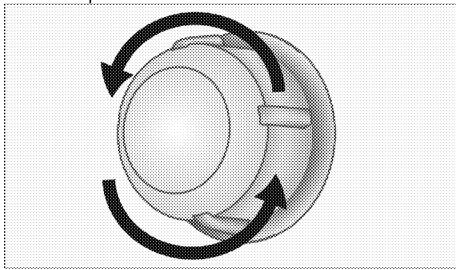
Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

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

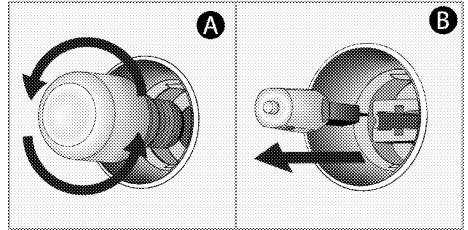
**i** Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

**Jos uunin lamppu on pyöreä:**

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



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



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.



