

GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugervejledning

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEBD12302BMP

385444210_1/ DA/ Fi/ R.AA/ 01.03.24 11:35
7768287712

Velkommen!

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et produkt fra Grundig. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Garantibetingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhedsinstruktioner	4
1.1	Tilsigtet anvendelse	4
1.2	Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed.....	4
1.3	El-sikkerhed.....	5
1.4	Transportsikkerhed	7
1.5	Installationssikkerhed	7
1.6	Sikkerhed under brug	8
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Brug af tilbehør	9
1.9	Sikkerhed ved tilberedning.....	9
1.10	Dampsystem.....	10
1.11	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	11
1.12	Selvrensede ved høj temperatur (Pyrolyse).....	11
2	Miljøinstruktioner	12
2.1	Affaldsdirektiv	12
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	12
2.2	Emballageoplysninger.....	12
2.3	Tips til energibesparelse.....	12
3	Dit produkt	13
3.1	Produktintroduktion	13
3.2	Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel	13
3.2.1	Betjeningspanel	14
3.2.2	Introduktion til ovnens styrepanel	14
3.3	Ovndriftsfunktioner	14
3.4	Produkttilbehør	15
3.5	Brug af produktets tilbehør	16
3.6	Tekniske specifikationer.....	19
4	Førstegangsbrug	20
4.1	Første timer-indstilling	20
4.2	Indledende rengøring	20
5	Brug af ovnen	21
5.1	Generelle oplysninger om brug af ovnen.....	21
5.2	Betjening af ovnens styreenhed ...	21
5.3	Tilberedning med damp	23
5.4	Indstillinger	24
5.5	Brug af stegetermometer.....	26

6	Generelle oplysninger om bagning	27
6.1	Generelle advarsler om bagning i ovnen	28
6.1.1	Bagværk og ovnmad	28
6.1.2	Kød, fisk og fjerkræ	31
6.1.3	Grill	32
6.1.4	Tilberedning med damp.....	33
6.1.5	Overfladisk eller oliefri stegefunktion	34
6.1.6	Testmad.....	34
7	Vedligeholdelse og rengøring	36
7.1	Generelle oplysninger om rengøring.....	36
7.2	Rengøringshjælpemidler	37
7.3	Rengøring af kontrolpanelet.....	37
7.4	Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde).....	38
7.5	Selvrensede ved høj temperatur ..	39
7.6	Rengøring af ovndøren	40
7.7	Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren.....	41
7.8	Rengøring af pæren i ovnen	42
8	Fejlfinding	43

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følges med.
- Vores firma kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

1.1 Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- Dette apparat er beregnet til anvendelse i en højde på op til 2.500 meter over havet.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Det må ikke bruges til andre formål så som rumopvarmning.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt må ikke bruges til pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er

overvåget eller uddannet i den sikre brug og farerne ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, uden at nogen holder opsyn med dem.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på, eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.
- **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er risiko for personskade og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke lægge nogen tung genstand på døren, eller lade børn sidde på den. Det kan få ovnen til at tippe over eller ødelægge dørhængslerne

- Før du bortskaffer slidte og ubrugelige produkter.
 1. Afbryd stikket, og fjern det fra stikkontakten.
 2. Klip strømkablet af og adskil det fra produktet.
 3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at gå ind i produktet.
 4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i ødelagt tilstand.

1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, som svarer til de strømværdier, der er angivet på typeskiltet. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller eltilslutningen til apparatet skal findes på et let tilgængeligt sted. Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Afbryd kontakten eller sikringen inden reparation, vedligeholdelse og rengøring.

- Sæt produktet i en stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har et strømkabel) brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
 - Ovnens bageste overflade bliver varm, når den er i brug. Strømkablerne må ikke berøre bagsiden af produktet. Ellers kan det blive beskadiget.
 - Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Ellers kan kabelisoleringen smelte og forårsage brand som følge af komfurets kortslutning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
 - Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
 - Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strømkablet ikke passer.
 - Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
 - Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før udskiftning af ovnlampen, så vær sikker på at afbryde produktet fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød. Afbryd produktet eller sluk for sikringen på hovedafbryderen.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten.

Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.

- Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
- Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.

1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer om at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Undlad at placere andre genstande på apparatet. Bær apparatet lodret.
- Produktet må ikke transporteres, når der er vand i det. Sørg for at der ikke er vand i produkt, inden du åbner døren.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for

at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader efter transport. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted, hvis det er beskadiget.

1.5 Installationssikkerhed

- Inden start af installation en strømmen fjernes fra strømkablet, som apparatet skal tilsluttes til ved at slukke for på sikringen.
- Bær altid beskyttelseshandsker under transport og installation. Ellers er der risiko for skader ved skarpe kanter.
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget
- Undgå at bruge varmeisolerende materialer til at dække indersiden af de møbler, der vil blive installeret.
- Direkte sollys og varmekilder, så som el- eller gasvarmere må ikke forefindes i det område, hvor apparatet installeres.
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.

- For at undgå overophedning, må produktinstallation ikke udføres bag dekorative vægge.
- I tilfælde, hvor en gaslange/rør eller plastikvandrør findes bag det angivne installationsområde til produktet, er det nødvendigt at garantere, at der ikke er nogen kontakt mellem produktet og disse brugsforbindelser. Ellers kan slangen/røret blive knust.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis glassdøren er fjernet eller brudt. Ellers er der risiko for personskade og skade på miljøet.
- Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
- Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Når du bruger produktet, så hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler på håndtaget.
- Dørhængsler på produktet flytter sig, når man åbner og lukker døren og kan gå i stykker. Når du åbner og lukker døren, så hold ikke i delen med hængslerne.

1.6 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd enheden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- Hold afstand ved åbning af ovndøren ved afslutning af tilberedningen. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Under brug er produktet varmt. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varme dele, indersiden af ovnen og varmeelementer.
- Bær altid termohandsker til ovnen, når du håndterer produktet.

1.8 Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "**Brug af tilbehør**" for detaljerede oplysninger.
- Luk ovndøren efter at have skubbet tilbehøret helt ind i tilberedningsområdet, ellers kan de ramme dørglasset og beskadige det.
- Brug kun det stegetermometer, der anbefales til denne ovn.

1.9 Sikkerhed ved tilberedning

- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje

temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

- Madrester i tilberedningsområdet, så som olie, kan antændes. Fjern disse rester før tilberedning.
- Fare for madforgiftning: Lad ikke maden stå i ovnen i over en time før eller efter tilberedning. Ellers kan det forårsage madforgiftning eller sygdomme.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas i ovnen. Trykket, der kan opbygges i dåsen/glasset kan forårsage at det knækker.
- Placer ikke bageplader, bakker, tallerkener eller alufolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

Vær opmærksom på følgende forholdsregler, når du bruger fedtpapir, pergament eller lignende materiale:

- Placer det fedttætte papir i køkkentøj eller ovntilbehør (bakke, trådrist osv.) med mad og placer det i den forvarmede ovn.
- For at forebygge risikoen for at berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen af varm luft, skal du fjerne overskydende stykker af fedttæt papir, der hænger ud af tilbehør eller be-

- holdere. Brug ikke fedttæt papir ved højere temperaturer, end den maksimale brugstemperatur specificeret af producenten. Placer aldrig fedttæt papir i bunden af ovnen.
- Placer det ikke oven på tilbehøret ved forvarmning.
 - Tryk det altid ned med em tallerken eller lignende genstand for at forhindre materialet i at flyve rundt på grund af luftcirkulationen inde i ovnen.
 - Tildæk kun den nødvendige overflade inde i pladen.
 - Efter hver brug skal bakken renses og ethvert fedttæt papir eller lignende materiale, der er brugt i pladen, skal udskiftes. Ellers kan væsker, der drypper på bakken forårsage røg eller endda blive antændt.
 - Der skabes en luftstrøm, når produktets låg åbnes. Fedttæt papir kan komme i kontakt med varmeelementer og antændes.
 - Når man bruger et grillstativ til stegning, bør der sættes en plade i det nederste stativ. Ellers kan madolie og andre stoffer, der drypper i bunden af ovnen danne tung røg og føre til flammer.
 - Luk ovndøren under brug af grill Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
 - Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grillild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i forhold til grillen. Dette er det varmeste område og fedtholdig mad kan bryde i brand.

1.10 Dampsystem

- Ved dampassisteret tilberedning kan åbning af døren få damp til at slippe ud og skabe risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.
- Hvis der forbliver fugtighed i ovnen efter dampassisteret madlavning, kan det forårsage korrosion. Lad ovnen tørre efter tilberedning. Opbevar ikke våde madvarer i ovnen i lang tid.
- Når du fjerner maden efter damptilberedning, kan der strømme varm væske fra tilbehøret. Vær forsigtig.
- Ved tilberedning med damp anbefales det at tilsætte så meget vand som mængden angivet i madlavningstabellen.
- Brug ikke destilleret eller filteret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.

- Brug ikke tilbehør, der kan ødelægge dampen, mens du laver mad.
- Pas på ikke at spilde vand på ovnens overflade eller uønskede overflader, når vandtanken fjernes eller placeres.

1.11 Vedligeholdelse og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller ble gemidler til at rense glasset i ovnens frontdør. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Efter hver damptilberedning skal det resterende vand i vandtanken hældes ud og vandtanken skal renses. Brugen af vand, der er tilbage i beholderen ved den næste til-

beredning kan forårsage problemer med hensyn til hygiejne.



1.12 Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)

- Under selvrensning bliver overfladerne varmere end ved almindelig brug. Hold børn væk.
- Varme overflader forårsager forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra produktet. Vent mindst 30 minutter, før resten fjernes.
- Under selvrensning frigives røg på grund af forbrænding af madrester. Ventilér dit køkken godt under rengøringsprocessen.
- Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes. Fjern alt tilbehør og køkkenredskaber fra ovnen. Hvis dit produkt har et pyro-bevis tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensende ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.
- Hvis der er et komfur oven på din ovn, så brug det ikke under pyrolyse.

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificerings-symbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

2.2 Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid

ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasser dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

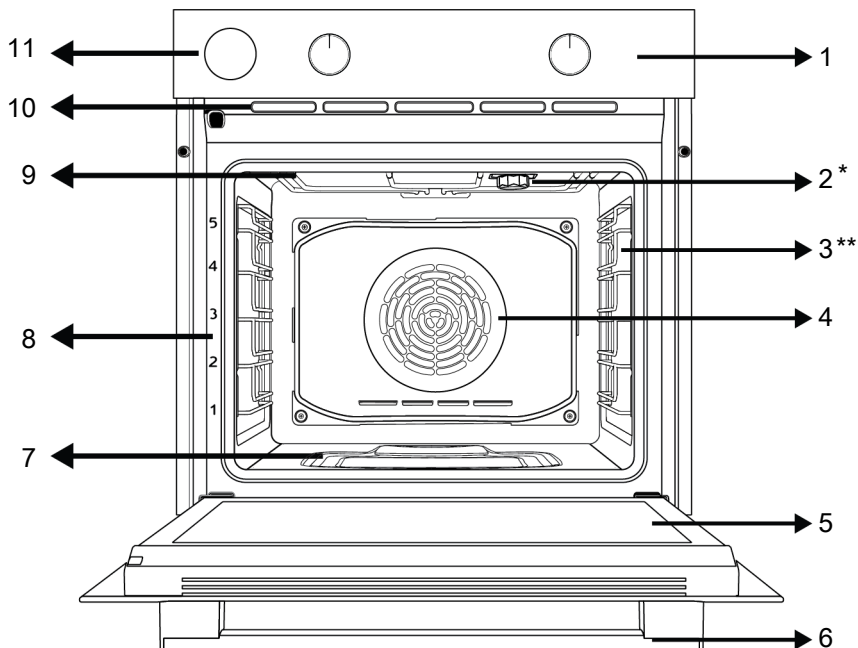
2.3 Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- I ovnen vil brug af mørke eller emaljerede beholdere overføre varmen bedre.
- Hvis det er angivet i opskriften eller brugervejledningen, så forvarm altid. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter inden afslutningen af tilberedningstiden ved lange tilberedninger. Du kan spare op til 20 % på el ved at bruge restvarme..
- Prøv at tilberede mere end en ret ad gangen i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet. Desuden vil du spare energi, hvis du tilbereder dine måltider efter hinanden, fordi ovnen ikke vil miste sin varme.
- Åben ikke ovndøren, når du bager med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indre temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning" og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

3.1 Produktintroduktion

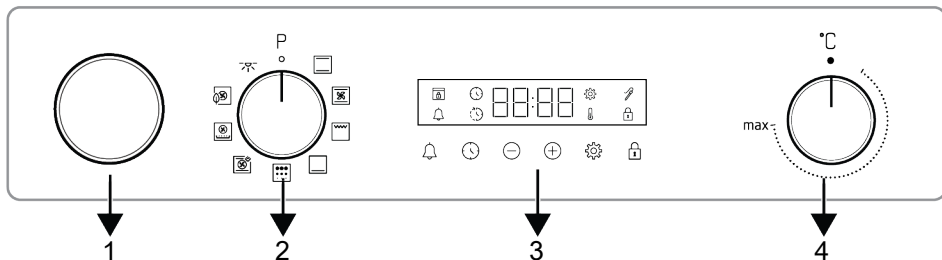


- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Betjeningspanel | 2 Lampe |
| 3 Trådhylder | 4 Blæsemotor (bag stålplade) |
| 5 Dør | 6 Håndtag |
| 7 Vandbassin til dampassisteret madlavning | 8 Hyldepositioner |
| 9 Øverste varmelegeme | 10 Ventilationshuller |
| 11 Vandbeholder | |

3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

3.2.1 Betjeningspanel



1 Vandbeholder

3 Timer

2 Funktionsvalgsknap

4 Temperaturvalgsknap

Hvis der findes håndtag til at styre dit produkt på nogle modeller, kan disse håndtag være lavet, så de kommer ud, når man trykker på dem (skjulte håndtag). For at foretage indstillinger med disse håndtag, skal man først skubbe til den relevante knap og trække knappen ud. Efter at have foretaget din justering, så skub den ind igen, og sæt håndtaget på plads.

3.2.2 Introduktion til ovnens styrepanel

Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsvælgerknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.

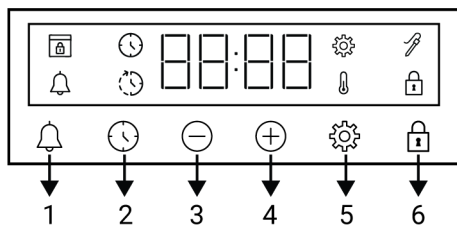
Temperatur knap

Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.

Ovn indvendig temperaturindikator

Du kan se ovnens indvendige temperatur på timerdisplayet. Ovn varmer op, indtil den når den indstillede temperatur og holder denne temperatur, og 3-linjers varmeanimationen blinker yderst til højre. Når ovntemperaturen når den indstillede værdi, stopper denne animation, og "C"-symbolet vises konstant ved siden af den indstillede temperaturværdi.

Timer



1 Alarmtast

2 Tast til tidsindstilling

3 Reducer-tast

4 Forøg-tast

5 Indstillingstast

6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

🕒 : Symbol for bagetid

🕒 : Symbol for slut på bagning *

🔔 : Alarmsymbol

🔪 : Kødsondesymbol *

🔒 : Symbol for tastelås

🌡️ : Temperatursymbol

⚙️ : Indstillingssymbol










🔒 : Symbol for dørlås *

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

3.3 Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse

funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktions-symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur-område (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Top og bund-opvarmning	40-280	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40-220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på toppen.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Ventilatoropvarmning / Airfry	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bradepande-madlavning af din mad på forskellige hylde-niveauer. Takket være den hurtigt fordelte luft i denne funktion, kan du lave overfladisk stegning eller oliefri stegning. For detaljerede oplysninger se afsnittet "Airfry".
	Øko-ventilatoropvarmning	160-220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 °C. Men tilberedningstiden vil blive noget længere.
	"3D" funktion	40-280	Øvre opvarmning, nedre opvarmning og ventilator-opvarmning kører. Hver side af produktet tilberedes jævnt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bradepande. Denne funktion skal også bruges til dampassisteret tilberedning.
	Fuld grill	40-280	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Pyrolyse	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.

3.4 Produktilbehør

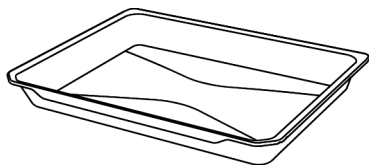
Der findes forskelligt tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehør og deres korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktets model, varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør beskrevet i brugervejledningen er måske ikke tilgængeligt i dit produkt.



Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformerede af varmeeffekten. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

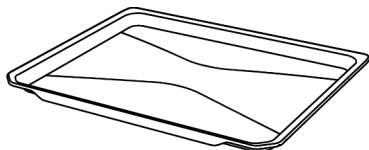
Dyb bakke

Det bruges til wienerbrød, stegning af store stykker, saftig mad eller opsamling af løbende fedt under grillning.



Wienerbrødsbakke

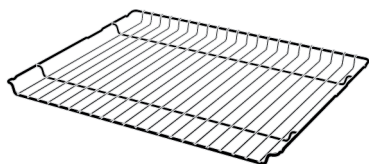
Det bruges til wienerbrød som cookies og småkager.



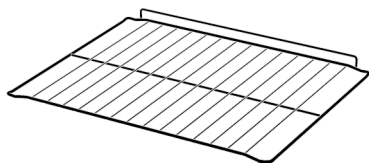
Grillrist

Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.

På modeller med trådhylder :



På modeller uden trådhylder :



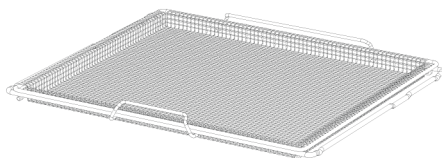
Stegetermometer

Når man tilbereder kødretter, sidder den tykke lange ende fast i kødet, og den anden ende bruges til at fastgøre den anden ende i holderen på siden i chassisets sidevæg.



Stegegrill (Airfry)

Bruges til overfladisk eller oliefri stegning af madvarer.

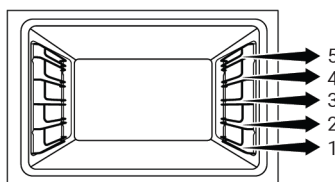


3.5 Brug af produktets tilbehør

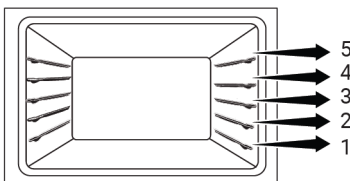
Tilberedningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i tilberedningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hyldeerne på ovnens frontramme.

På modeller med trådhylder :



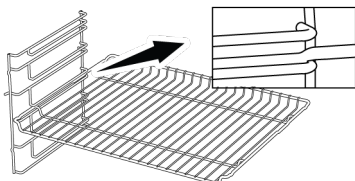
På modeller uden trådhylder :



Placering af trådristen på tilberedningshylderne

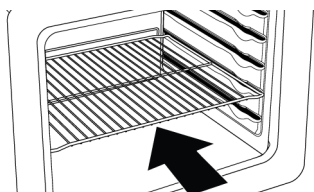
På modeller med trådhylder :

Det er vigtigt at placere grillristen korrekt i ovnen. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal grillristen sikres på trådhyldens stoppunkt. Den må ikke overskride stoppunktet og få kontakt med ovnens bagvæg.



På modeller uden trådhylder :

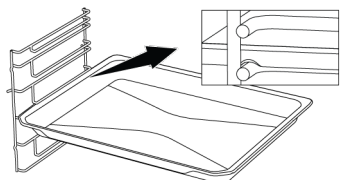
Det er vigtigt at placere grillristen korrekt på sidehylderne. Grillristen har en retning, når man placerer den på hylden. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



Placering af bakken på tilberedningshylderne

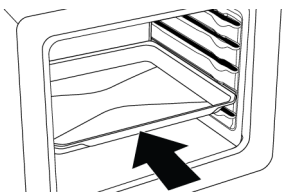
På modeller med trådhylder :

Det er vigtigt at placere bakkerne på trådhylderne korrekt i ovnen. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal bakken sikres på stopklodsene på trådhylden. Den må ikke overskride stopklodsene og få kontakt med ovnens bagvæg.



På modeller uden trådhylder :

Det er vigtigt at placere bradepanderne på trådhylderne korrekt i ovnen. Bradepanden har en retning, når man placerer den på hylde. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.

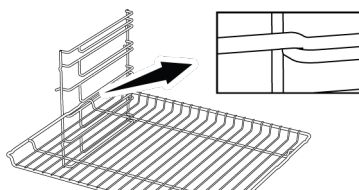


Grillristens stopfunktion

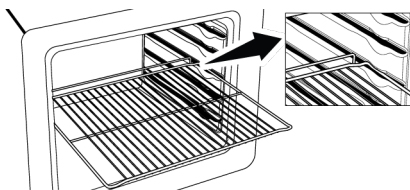
Der findes en stopfunktion til at forebygge at grillristen tipper ud af trådhylden. Med denne funktion kan du let og sikkert tage

din mad ud. Når du flytter trådgrillen, kan du trække den fremad, indtil den når stoppunktet. Du skal overskride dette punkt for at fjerne den helt.

På modeller med trådhylder :

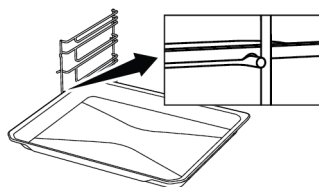


På modeller uden trådhylder :



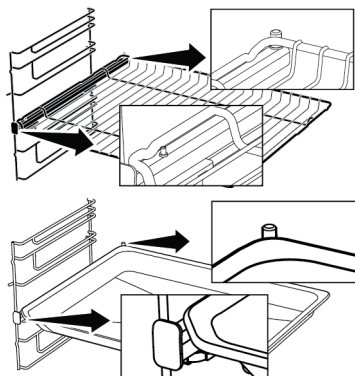
Bradepande-stopfunktion - På modeller med trådhylder

Der findes en stopfunktion til at forebygge at bakken tipper ud af trådhylden. Når du fjerner bakken, så frigør den fra den bagerste stopklods, og træk den frem mod dig selv, indtil den når fronten. Du skal overskride denne stopklods for at fjerne den helt.



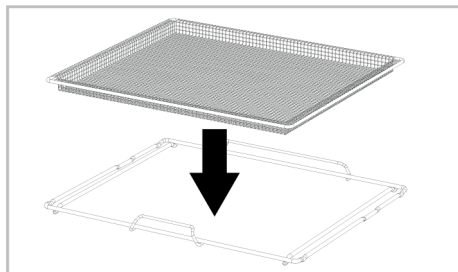
Korrekt placering af grillristen og bakken på teleskopstængerne-På modeller med trådhylder og teleskop

Takket være teleskopstængerne, kan bakkerne eller grillristen let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og grillriste med teleskopstængerne, skal du sørge for at stifterne for og bag på teleskopstængerne hviler på kanten af grillen og bakken (vist på figuren).

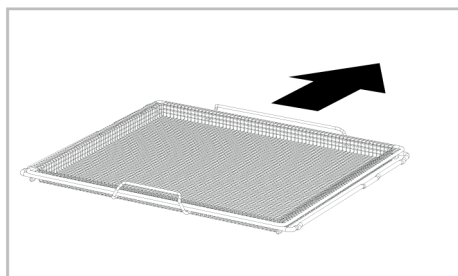


Brug af stegegrill (Airfry)

Stegegrillen består af to dele, som trådkurv og tråddramme, hvor kurven vil blive placeret. Trådkurven stilles på tråddrammen på en sammensat måde. Efter at have placeret den bagerste del, så stil trådkurven inde i håndtagene på tråddrammen ved at strække den forreste del en lille smule. Og fjern trådkurven ved at strække det forreste håndtag på tråddrammen.



Sæt stegegrillen i ovnen, så dens korte håndtag vil vende fremad mod forsiden.





3.6 Tekniske specifikationer


Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	3,3
Ovnstype	Multifunktionsovn

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej. 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.

 Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

 Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.

 Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

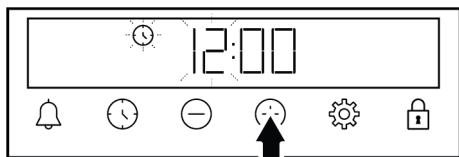
4 Førstegangsbrug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.

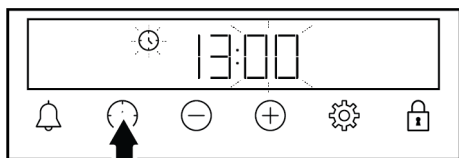
4.1 Første timer-indstilling

i Indstil altid tiden på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller den, kan du ikke tilberede mad på nogle modeller.

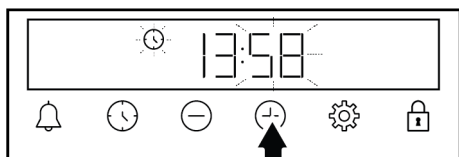
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timestofeltet "12:00" og symbolet ⌚ blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at trykke på tasterne (+)/(-).



3. Tryk på tasten ⌚ eller ⚙ for at aktivere minutfeltet.



4. Tryk på tasterne (+)/(-) for at indstille minutterne.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten ⌚.
 - ⇒ Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet ⌚ forsvinder fra displayet.

i Hvis timeren første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" og symbolet ⌚ med at blinke, og ovnen vil ikke starte. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasterne (+)/(-) når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i I tilfælde af strømsvigt annulleres indstillingerne for tidspunktet på dagen. Det skal indstilles igen.

4.2 Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner" [► 14]. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengørings-svamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

5 Brug af ovnen

5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter bagetiden med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at bage. På nogle modeller er lampen tændt under bagning, mens den på nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Ved nogle bagefunktioner tænder lampen aldrig for at spare energi.

Hvis du ønsker, at ovnlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge driftsstatus "Ovnlampe" med funktionsvalgsknappen.

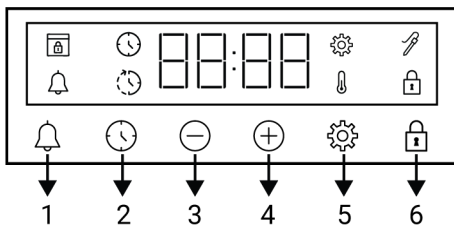
5.2 Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- Den maksimale tid, der kan indstilles til bagningen er 5:59 minutter. I tilfælde af strømafbrydelse annulleres programmet. Du bliver nødt til at omprogrammere den.

- Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Der skal ventes en kort tid på, at indstillingerne gemmes.
- Hvis der er foretaget nogen bageindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- Hvis bagetiden er indstillet, når bagnetiden starter, vises den resterende tid på skærmen.
- I tilfælde, hvor tilberedningstid eller tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten ⌚ i lang tid.

Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

- ⌚ : Symbol for bagetid
- ⌚ : Symbol for slut på bagning *
- 🔔 : Alarmsymbol
- 🔪 : Kødsondesymbol *
- 🔒 : Symbol for tastelås
- 🌡️ : Temperatursymbol
- ⚙️ : Indstillingssymbol
- 🔒 : Symbol for dørlås *

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

Tænd for ovnen

Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Manuel bagning for at vælge temperatur og ovnens funktion

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle styring (under din egen styring) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.





1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med, ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med, ved hjælp af temperaturknappen.

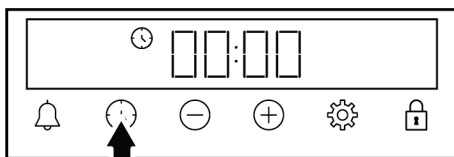
⇒ Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og  vil dukke op på displayet. Den indstillede temperaturværdi og 3-linje-animationer vises på displayet. Derefter vises den forbrugte tid siden start af bagningen i rækkefølge. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet  og timeren bipper. Animationen af 3 linjer display stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført, uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere bagningen og slukke for den. Når din bagning er færdig, kan du





slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

Bagning ved indstilling af bagetiden:

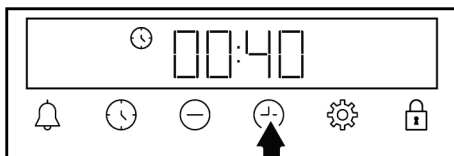
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille bagetiden på timeren.


1. Vælg betjeningsfunktion til bagning.
2. Rør ved tasten , indtil symbolet  vises på displayet for bagetiden.




 For at indstille bagetiden hurtigt, kan du trykke på tasten  for at indstille bagetiden til 30 minutter efter indstilling af brugerfunktionen og temperaturen. Brug derefter tasterne / til at ændre tiden.


3. Indstil alarmtiden med tasterne /.




 Bagetiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

⇒ Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  dukker op på displayet. Bagetiden tælles ned og temperaturværdien og 3-linjeanimationen ved siden af dem vises i rækkefølge. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede tempe-

ratur, forsvinder symbolet  og timeren bipper. Animationen af 3 linjer display stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien.

5. Når den indstillede bagetid er udløbet, vises meddelelsen "End" på displayet, symbolet  blinker og timeren giver en lydalarm.
6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.



Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" (Fra).

5.3 Tilberedning med damp

Din ovn har en damptilberedningsfunktion. Man opnår bedre bageresultater med Steam assist. Steam assist sørger for at overfladen af bagværk er lysere, skorpen er mere sprød og de bliver mere voluminøse. Steam assist mindsker også tab af fugtighed i mad, så som kød, og gør at det kan blive tilberedt mere saftigt inden i og bliver mere lækkert.

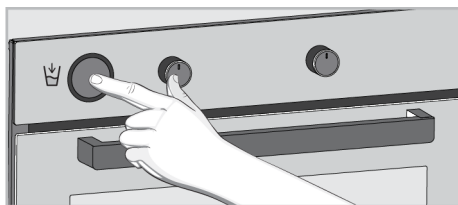
Generelle advarsler

- Damptilberedning kan kun udføres i damptilberedningsfunktionerne, nævnt i brugervejledningen.
- Vandtankens kapacitet er 250 ml. Hæld ikke mere end 250 ml vand i vandtanken under bagning.
- Kondensvand på ovndøren efter damptilberedning kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.
- Hold dig tilbage, da damp og varme kan slippe ud under og efter damptilberedningen. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.

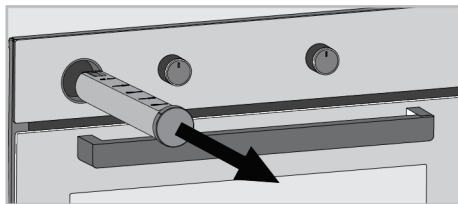
- Hvis vandet bliver inde i ovnen efter tilberedningen, så tør det resterende vand af med en våd klud efter afkøling af ovnen. Ellers kan det resterende vand medføre kalkaflejring.
- Hvis dit produkt har en kødtermometer, skal du sørge for, at kødtermometerlåget er lukket før dampstøttet tilberedning. Ellers kan der være damp-lækage fra kødtermometeret.

Ved damptilberedning:

1. Start med at bage efter at have kontrolleret den dampassisterede tilberedningstabel og indstilling af funktion, temperatur og tid alt efter, hvilken mad du vil tilberede. Du kan bestemme den mængde vand, der skal tilsættes, bagefunktionen og bagetiden, der ikke findes i tabellen.
2. Placer din mad i ovnen på den anbefalede hyde.
3. Skub vandtanken på din ovns kontrolpanel, når det er tid til at tilføje vand, i henhold til bage Tabellen.

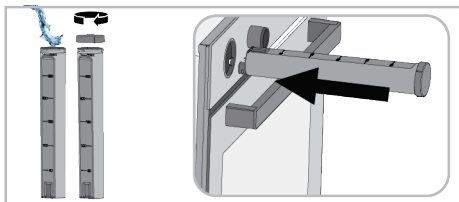


4. Fjern vandtanken fra dens holder.



5. Åben dækslet på vandtanken og fyld den med den mængde der står i tilberedningstabellen.

i Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.



6. Luk dækslet, og sæt vandtanken tilbage på dens plads. Tryk vandtanken hele vej ind.

⇒ Vandet i vandtanken starter med at løbe langsomt til ovnens gulv, der leveres dampassistance til din mad.


7. Når din tilberedningen er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket position.

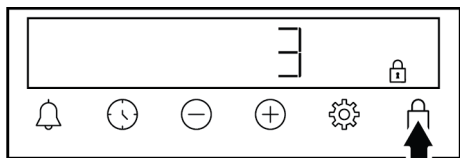
i Hvis vandet bliver i bunden af ovnen efter tilberedningen, så tør det resterende vand af med en våd klud efter afkøling af ovnen. Ellers kan efterladt vand i bunden af ovnen forårsage tilkalkning.


5.4 Indstillinger


Aktivering af tastaturlåsen


Ved at bruge tastelåsfunktionen kan du beskytte ovnen mod interferens.

1. Tryk på tasten , indtil  symbolet vises på displayet.



⇒ Symbolet  vises på displayet, og nedtællingen 3-2-1 starter. Tastaturlåsen aktiveres, når nedtællingen slutter.


Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og symbolet  blinker.

i Hvis du frigiver tasten  inden afslutning af nedtællingen, aktiveres tastelåsen ikke.

i Timer-taster kan ikke bruges, når tastaturlåsen er tændt. Tastaturlåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af tastaturlåsen

1. Tryk på tasten , indtil  symbolet forsvinder fra displayet.

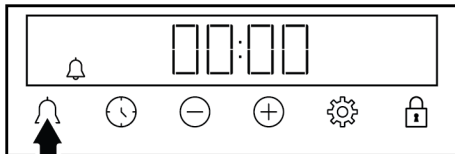
⇒ Symbolet  forsvinder fra displayet, og tastaturlåsen bliver deaktiveret.



Indstilling af alarmen

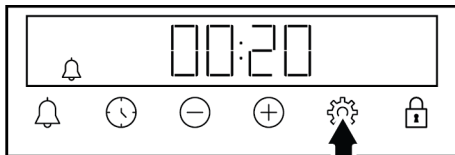
Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning. Alarmuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarsel formål. For eksempel kan du bruge alarmuret, når du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.


i Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.


1. Tryk på tasten , indtil  symbolet vises på displayet.



2. Indstil alarmtiden med tasterne /.



⇒ Når alarmtiden er indstillet, forbliver symbolet  tændt, og alarmtiden begynder nedtællingen på displayet. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den korteste tid på displayet.





3. Når alarmtiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Sådan slår du alarmen fra



1. Ved afslutningen af alarmperioden skal advarselslyden lyde i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.

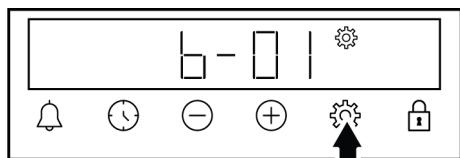
⇒ Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.


Hvis du ønsker at annullere alarmen;

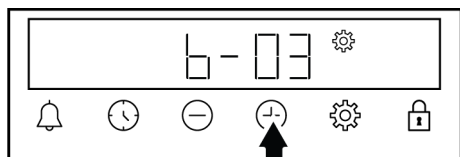
1. Tryk på tasten , indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarmtiden. Tryk på tasten , indtil symbolet "00:00" vises på displayet.
2. Du kan også annullere alarmen ved at trykke på tasten  i lang tid.


Justering af lydstyrke

1. Tryk på tasten , indtil en af værdierne **b-01-b-02-b-03** og symbolet  dukker op på displayet.





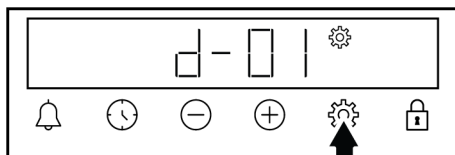
2. Indstil det ønskede niveau med tasterne . (**b-01-b-02-b-03**)



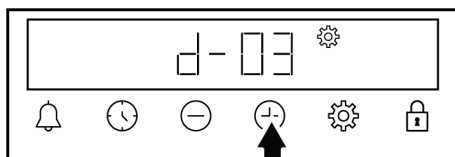
⇒ Tryk på tasten  for bekræftelse eller vent, uden at røre nogen taster. Den indstillede volumen bliver aktiv efter et kort stykke tid.


Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Tryk på tasten , indtil en af værdierne **d-01-d-02-d-03** og symbolet  dukker op på displayet.






2. Indstil den ønskede lysstyrke med tasterne . (**d-01-d-02-d-03**)

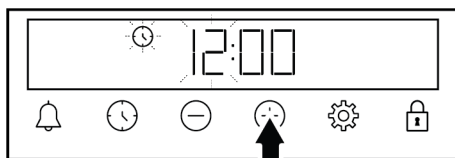




⇒ Tryk på tasten  for bekræftelse eller vent, uden at røre nogen taster. Den indstillede lysstyrke bliver aktiv efter et kort stykke tid.

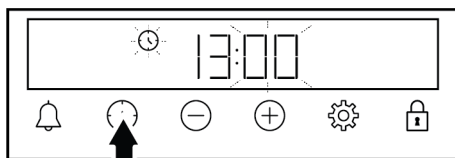
Ændring af tidspunktet på dagen


Skift det tidspunkt på dagen på din ovn, som du tidligere har indstillet,

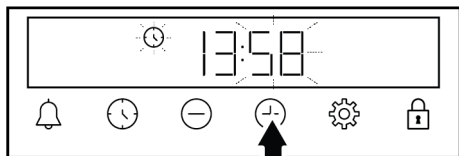
1. Tryk på tasten , indtil  symbolet vises på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at trykke på tasterne .



3. Tryk på tasten  eller  for at aktivere minutfeltet.



4. Tryk på tasterne  for at indstille minutterne.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten 🕒.

⇒ Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet forsvinder fra displayet.

5.5 Brug af stegetermometer

Generelle oplysninger og tips

- Ovnens skal indstilles til en bestemt driftsfunktion og temperatur for at få stegetermometeret til at fungere.
- Stegetermometeret er aktivt under funktioner, hvor stegetermometersymbolet vises kontinuerligt.
- Hvis du har indstillet ovntimeren til en bestemt tilberedningstid, før du bruger stegetermometeret, annulleres denne tidsindstilling automatisk, når du installerer stegetermometeret.
- Du kan ikke bruge hylderne over stegetermometerets stik, når du tilbereder med et stegetermometer.
- Rengør stegetermometeret med en fugtig klud og tør med en tør klud efter hver gang du bruger det.
- Hvis **75C** ikke vises ved funktioner, hvor stegetermometeret er aktiveret, skal du sikre at stikket er sat helt fast i holderen.
- Hvis sensorspidsen på stegetermometeret bruges uden at sætte det ind i kødet, vil sensorspidsen måle temperaturen inde i ovnen og afslutter tilberedning, når den indstillede temperatur er nået. Men hvis stegetermometeret udsættes for 250 °C eller derover, er den gjort ubrugelig.
- Driftstemperaturen skal være mindst 30 °C højere, end stegetermometerets temperatur. Eksempel: Hvis stegetermometerets temperatur er sat til 70 °C, skal driftstemperaturen indstilles til mindst 100 °C.

- Temperaturen inde i kødet (det koldeste punkt) skal være mindst 63 °C af hensyn til fødevarerikkerhed.
- Temperaturen ved det koldeste punkt i fjerkrækød skal være mindst 74 °C med hensyn til fødevarerikkerhed og den indre temperatur skal være 85 °C for gennemstegt kød.

Referencetabel for kogeskala for rødt kød:

Tilberedningsniveau Indre temperatur i kødet* (°C)

Blå 55-59

Sjælden 60-62

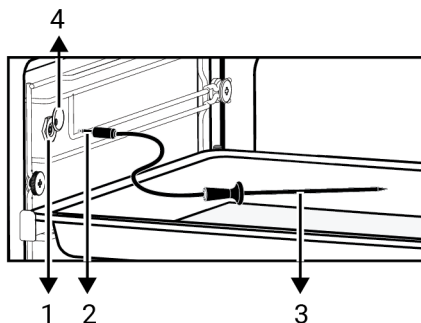
Medium sjælden 63-70

Medium 71-76

Gennemstegt 77-81

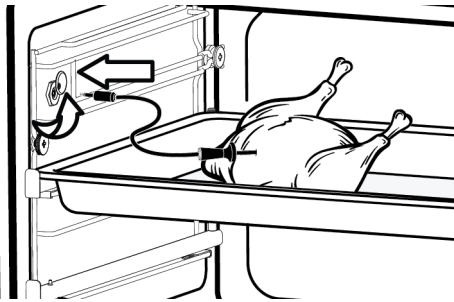
Overstegt ≥ 82

1. Sæt åbningens dæksel (4) opad på sidevæggen af ovnen, og indsæt stegetermometerets stik (2) i stegetermometerets hul (1).



- 1 Stegetermometer-åbning
- 2 Stegetermometer-stik
- 3 Spids af stegetermometer
- 4 Dæksel til stegetermometerstik

2. Stik sensorspidsen på stegetermometeret i den mad, du vil tilberede.



3. Drej funktionsvælgeren til den funktionsfunktion, du vil tilberede med. Stegetermometeret er ikke tilgængeligt i alle funktioner, hvis det bruges i funktioner, hvor stegetermometersymbolet (🔪) er tændt konstant. Sørg for, at 🔪 symbol vises i den funktion, du har valgt.

i Symbolet “- - - C” blinker på displayet, når en brugerfunktion, hvor stegetermometeret er deaktiveret, er valgt.

4. Når brugerfunktionen med aktiveret stegetermometer er valgt, vises symbolet 🔪 og 75 °C som anbefalet temperatur for stegetermometeret, og den aktuelle temperatur i stegetermometeret vises alternativt på displayet.

i Den anbefalede stegetermometer-temperatur er 75 °C. Du kan ændre temperaturen fra 40 til 99 °C, hvis du ønsker det.

5. Du kan bruge tasterne ⊕/⊖ til at skifte den interne temperaturindstilling for stegetermometeret.
6. Indstil den indre tilberedningstemperatur for ovnen med temperaturknappen.
 - ⇒ Når du tilbereder med et stegetermometer, vil den aktuelle madtemperatur, for den mad, stege-

termometeret er indsat i og den interne stegetermometertemperatur, du har indstillet blive vist alternativt med intervaller på ca. 3 sekunder. Når den interne temperatur for stegetermometeret vises, ses en animation med tre linjer ved siden af den. Stegetermometeret detekterer at kødets interne temperatur når den indstillede temperatur for stegetermometeret automatisk og afslutter tilberedningen, når temperaturen inde i kødet når denne temperatur. Ovnen vil fortsætte med at virke på en indstillede funktion og temperatur, hvis stegetermometeret fjernes, inden afslutning af tilberedningen.

i Stegetermometeret skal være varmt i på grund af den interne temperatur i ovnen eller ved afslutningen af tilberedningen. Bær altid termohandsker, når du fjerner stegetermometeret. Ellers er der risiko for forbrænding.

7. Når tilberedningen er afsluttet, vises "End" på displayet, og ovnen giver en akustisk advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.
8. Når din bagning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

i Symbolet 🔪 vises konstant på displayet, hvis du ikke fjerner stegetermometeret, og sætter funktionsvalgshåndtaget og temperaturknappen til positionen Fra (op), ved afslutning af tilberedningen.

6 Generelle oplysninger om bagning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

6.1 Generelle advarsler om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk givenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkenrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.

- For god bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

6.1.1 Bagværk og ovnmad

Generelle oplysninger

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestandigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule bruning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovnens bundhylde som Hylde 1.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.

- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens bruning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Tilberedningstabel til bagværk og øvnmad

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	3	180	30 ... 45
Formkage	Kageform på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
Småkager	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder : 3 På modeller uden trådhylder : 2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Top og bundopvarmning	2	150	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bundopvarmning	3	170	25 ... 40
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
Bagværk	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	200	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	180	35 ... 45
Bagværk	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
Bolle	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 35
Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	3	200	30 ... 45

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Hele brød	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill **	Top og bundopvarmning	2 eller 3	200	30 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	På modeller med trådhylder :150 På modeller uden trådhylder :140	På modeller med trådhylder : 25 ... 40 På modeller uden trådhylder : 30 ... 45
Cookie	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bagværk	1-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bolle	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	180	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Tilberedningstabel til driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning"

- Lav ikke temperaturindstillingen om efter start af tilberedningen med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning".

- Åben ikke ovndøren, når du tilbereder med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indre temperatur for at spare

energi i driftsfunktionen og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

- Forvarm ikke ved driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning".

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	Standardbakke *	3	180	30 ... 40
Cookie	Standardbakke *	3	200	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	3	220	40 ... 50
Bolle	Standardbakke *	3	200	30 ... 40

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

6.1.2 Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberedningsevnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.

- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylder på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1,5-2 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	170	85 ... 110
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
	Anbring en bakke på en lavere hylde.				
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist *	"3D" funktion	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
	Anbring en bakke på en lavere hylde.				
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

6.1.3 Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.
- **Luk ovndøren under brug af grill Grill aldrig med åben ovndør. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.
- Placer stykkerne, der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (kød i terninger)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grilltet mad.
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

6.1.4 Tilberedning med damp

Generelle oplysninger

- Damptilberedning kan kun udføres i damptilberedningsfunktionerne, nævnt i brugervejledningen. Se afsnittet "Ovnens brugerfunktioner" [► 14] for dampassisterede tilberedningsfunktioner.
 - Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning. Varighe-
- derne specificeret for tidspunktet for vandtilførsel angiver den medgåede tid efter forvarmning.
- Tilberedningstabellen indeholder tilberedningsanbefalinger testet af fabrikanten. Du kan indstille den mængde vand, der skal tilsættes, bagefunktionen og bagetiden, der ikke findes i tabellen.
 - Foretag dampassisteret tilberedning med en bradepande.

Madlavning sker med en enkelt bakke - "3D" funktion

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Vandmængde, der skal bruges (ml)	Tid til vandindtag (min)**	Bagetid (min.) (ca.)	Madvægt ca. (g)
Hele brød	Standardbakke *	2	200	200	efter forvarmning	30 ... 40	820
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	2	25 min 250/ max, efter 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak (enkelt stykke)	Standardbakke *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammekølle med grøntsager	Standardbakke *	3	170	250+250***	efter forvarmning	90 ... 110	2000
Gærbolle	Standardbakke *	3	180	100	efter forvarmning	25 ... 35	1200
Ostekage	Standardbakke *	3	120	150	før forvarmning	50 ... 60	1450
Kyllingespyd	Standardbakke *	3	200	150	efter forvarmning	25 ... 35	800
Bagt kartoffel	Standardbakke *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Burgerboller	Standardbakke *	3	180	150	efter forvarmning	20 ... 30	800
Laks med grøntsager	Standardbakke *	3	180	100	efter forvarmning	25 ... 35	500

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Angiver den forløbne tid efter forvarmning.

*** Tilsæt yderligere 250 ml vand ved halvdelen af tilberedningstiden.

6.1.5 Overfladisk eller oliefri stegefunktion

I funktionen "Airfry" kan du lave overfladisk eller oliefri stegning med varm luft i ovnen.

Generelle advarsler

- Se den anbefalede bagetabel for funktionen "Airfry".
- Ved at bruge den medfølgende stegegrill (Airfry) til denne funktion.
- For at opnå et godt stegeresultat, skal du placere maden i stegekurven på en måde, så de ikke overlapper hinanden.

- **Stil en bradepande på den nederste hylde for at opsamle fedtet under stegningen. Placer varmebestandigt bagepapir eller lignende materiale, der anbefales til brug i ovnen på ovnpladen.**
- **His der ikke bruges en plade på den nederste hylde, kan enhver dryppende olie eller andre stoffer fra maden forårsage tung røg og endda flammer.**
- Du kan bruge "3D" funktion"-funktionen for at afkorte forvarmningstiden. Skift til "Airfry"-funktionen, når forvarmningen er foretaget.

Stegetablel for funktionen "Airfry"

Mad	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)	Anbefalet mængde
Hjemmelavede kartofler*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Frosne kartofler**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kyllingebeben/-vinger	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kyllingebryst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Hel kylling	Airfry	3	15 minutter 250/ max, derefter 190	60 ... 80	1800-2000 g
Frosne kyllingnuggets**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Frikadeller	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 stk.
Hele fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 stk.
Frossen sprød fisk **(fiskepinde)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Frossen dej**	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 stk.)
Frossen pizza**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 stk.
Pølse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 stk.
Blandede grøntsager	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk.
Fylt peberfrugt	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 stk.

* Hold kartoflerne i vand i 30 minutter, tør dem, og tilsæt ¼ til 1 spsk. olie.

** Forvarm.

6.1.6 Testmad

- Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.

Tilberedningstabel til testmåltider

Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder :3 På modeller uden trådhylder :2	140	15 .. 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	På modeller med trådhylder : 3 På modeller uden trådhylder : 2	150	25 ... 35
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Top og bund-opvarmning	2	150	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 70
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Velegnet til madlavning med to bakker

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	På modeller med trådhylder :150 På modeller uden trådhylder :140	På modeller med trådhylder : 25 ... 40 På modeller uden trådhylder : 30 ... 45
Småkager (sød småkage)	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	140	15 ... 25

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

7 Vedligeholdelse og rengøring

7.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rens- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og proteinpletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

Emaljerede overflader

- Ovnen skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

- Efter hver brug skal du rengøre emalje-fladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Til svære pletter kan der bruges et ovn- og grillrensemiddel, der anbefales på dit produkts webside, og en ikke-ridsende skuresvamp. Brug ikke en ekstern ovn-reenser.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

7.2 Rengøringshjælpemidler

Læg ikke produktets hjælpemidler i en opvaskemaskine, med mindre det er angivet i brugsanvisningen.

Rengøring af stegegrill (Airfry)

Du kan vaske kurven i stegegrillen i opvaskemaskinen. Vi anbefaler intensiv vask i opvaskemaskinens nederste kurv.

Tråddrammen, som kurven sidder i er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen. Rengør tråddrammen med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

Efter brug af Airfry kan du bruge den lette damprensingsfunktion, hvis den findes, til let at rense fedtstænk indeni.

7.3 Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.

- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfri stålpaneler med drejeknap. Indikatoren omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

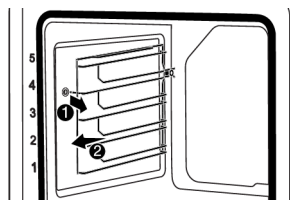
Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din ovn.

Rengøring af ovnens sider

Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model. Hvis der er en katalytisk væg, så henviser vi til afsnittet "Katalytiske overflader" for yderligere oplysninger. Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din ovn.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

1. Fjern fronten af trådhylden ved at trække den på sidevæggen i modsat retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



3. For at sætte hylderne på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start.

Rengøring af vandbassinet i bunden af ovnen

Afhængigt af hyppigheden af rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning og hårdheden af det anvendte vand kan der opstå kalkpletter i vandbassinet i bunden af ovnen.

For at fjerne kalk, der kan forekomme kalk i vandbassinet på ovenbunden efter rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning efter hver 2. eller 3. gang:

1. Tilsæt 350 cl hvidvinseddike (eddikens surhedsgrad må ikke overstige 6%) til vandbassinet i bunden af ovnen.



2. Vent mindst 30 minutter for at lade vineddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur.
3. Rengør vandbassinet med en blød, våd klud med en tør klud.



Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder syrer eller klorider, til at rense vandbassinet i bunden af ovnen. Rengør ikke kalk, der kan dannes i vandbassinet på ovenbunden ved at skrabe. Ellers vil produktbasen blive beskadiget.

For at forbedre effekten af afkalkning i vandbassinet, skal man foruden ovenstående afkalkningstrin efter hver 10. anvendelse:

Vælg en driftsfunktion hvor det nederste varmelegeme er aktivt og brug ovnen på 100 °C i 2-3 minutter. Sluk derefter ovnen og spray Quick&Shine ovn- og grill-rengøringsmiddel, som du kan få hos autoriseret servi-

ce ned i vandbassinet i bunden af ovnen og lad det sidde 5 minutter Efter 5 minutter tørres vandbassinet på bunden af ovnen med en fugtig mikrofiberklud og tørres.

7.5 Selvrensning ved høj temperatur

Ovnen er udstyret med pyrolytisk selvrensning. Ovnen varmer op til en temperatur på ca. 420-480 °C og brænder, indtil det eksisterende snavs bliver til aske. Der kan dannes kraftig røg. Sørg for god ventilation. Rensning ved høj temperatur bør udføres efter at ovnen er brugt ca. 10 gange.

Generelle advarsler



Varme overflader forårsager forbrændinger!

Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra produktet. Vent mindst 30 minutter, før resten fjernes.

- Inden pyrolyserensefunktionen skal alt tilbehør, teleskophylder og sidehylder (hvis der er nogen) fjernes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og trådhylderne i siden blive beskadiget.
- Hvis dit produkt har et pyro-bevis tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensning ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen. Hvad enten dit tilbehør er pyrolysesikkert eller ej, er specificeret i afsnittet om tilbehør. Med mindre det er specificeret, er dit tilbehør ikke modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Det skal fjernes fra ovnen inden selvrensning for at undgå skade.
- Rengør ikke dørforseglingen. Glasfiberforseglingen er meget sart og bliver let beskadiget. Hvis dørforseglingen bliver beskadiget, skal den udskiftes med en ny fra autoriseret service.
- Tøm vandtanken, inden valg af selvrensningsfunktion med høj temperatur. Da indersiden af ovnen vil opnå højere temperaturer under rensning, kan der opstå høj støj og beskadigelse af ovnens inderside.

Sådan startes pyrolysefunktionen:

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen. På modeller med trådhylder, skal du huske at fjerne trådhylden.
2. Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes.
3. Vælg funktionen "pyrolyse" (Pyrolyse).
 - ⇒ "P2:00" blinker på displayet. Hvis dit apparat er udstyret med Eco-pyrolyse-funktion, vises meddelelsen "Pro" på displayet først i 2 sekunder, og derefter begynder meddelelsen P2:00 at blinke.
4. Indstil temperaturknappen til den højeste "max" (maksimum) temperatur.
5. Når pyrolysefunktionen starter, lyser P2:00 konstant og begynder at tælle ned. Pyrolyse-tiden (2 timer) vises på displayet. Denne tid kan ikke ændres.
6. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at pyrolyseprocessen er startet, vises symbolet på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Tving ikke håndtaget til at låse ovenlågen op, før rengøringsprocessen er afsluttet, og låsesymbolet forsvinder på displayet.
7. Når rensprocessen er afsluttet, vises, "End" på skærmen.
8. Når "End" dukker op på displayet, skal du dreje funktions- og temperaturknapperne til positionen 0 (off) for at afslutte processen.
9. Når symbolet forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.
10. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.




Hvis meddelelserne "Pro" og derefter "ECO" ikke vises på displayet, er dit apparat ikke udstyret med Eco-pyrolyse-funktionen.




Når pyrolysefunktionen er afsluttet, vil dørlåsen være aktiv, indtil ovnen køler ned til en passende temperatur. Hvis du vil tilberede noget under tid, vises "H", og madlavning vil ikke være mulig.

Selvrensningfunktion med høj temperatur – Eco-pyrolyse (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

- ✓ Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi at bruge funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand". "Pyrolyse - økonomi tilstand" funktionen tager kortere tid, en funktionen "Pyrolyse". Hvis ovnen er meget snavset, er funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand" måske ikke tilstrækkelig. I dette tilfælde skal du rense den med funktionen "Pyrolyse".
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen. På modeller med trådhylder, skal du huske at fjerne trådhylden.
 2. Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes.
 3. Vælg funktionen "pyrolyse" (Pyrolyse).
 - ⇒ Meddelelserne "P2:00" og "Pro" vises på displayet i ca. 2 sekunder og derefter begynder meddelelsen **P2:00** at blinke.
 4. Tryk på tasten ⊕ eller ⊖.
 - ⇒ Meddelelsen "ECO" vises på displayet i ca. 2 sekunder og derefter begynder meddelelsen **P1:30** at blinke.
 5. Indstil temperaturknappen til den højeste "max" (maksimum) temperatur.
 6. Når pyrolysefunktionen starter, lyser **P1:30** konstant og begynder at tælle ned. Pyrolyse-tiden (1,5 timer) vises på displayet. Denne tid kan ikke ændres.
 7. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at pyrolyseprocessen er startet, vises symbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Tving ikke

håndtaget til at låse ovnlågen op, før rengøringsprocessen er afsluttet, og låsesymbolet forsvinder på displayet.

8. Når rensprocessen er afsluttet, vises, "End" på skærmen.
9. Når "End" dukker op på displayet, skal du dreje funktions- og temperaturknapperne til positionen 0 (off) for at afslutte processen.
10. Når symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.
11. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.



Når pyrolysefunktionen er afsluttet, vil dørlåsen være aktiv, indtil ovnen køler ned til en passende temperatur. Hvis du vil tilberede noget under tid, vises "H", og madlavning vil ikke være mulig.

7.6 Rengøring af ovndøren

Du kan fjerne din ovndør og dørglasser for at rengøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduet er forklaret i kapitlerne "Fjern ovndøren" og "Fjern det inderste glas i døren". Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Hvis der er dannet kalkrester på ovnglasset, så tør glasset med vineddike og rens det.

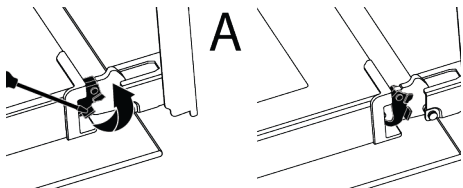


Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør og hvis det finde) ovnens øverste dørglas.

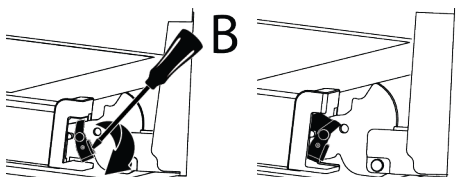
Fjern ovndøren

1. Åbn ovndøren.
2. Åben clipsene i ovndørens hængselsbeslag til højre og venstre ved at skubbe dem nedad, som vist på figuren.

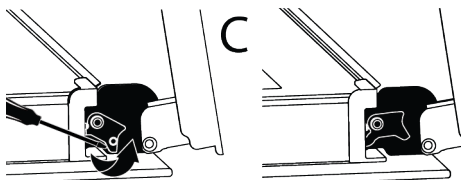
3. Hængselstyper varierer som type (A), (B) og (C) afhængigt af produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan man åbner hver type af hængsel.
4. Hængsel af type (A) er tilgængelige som normale dørtyper.



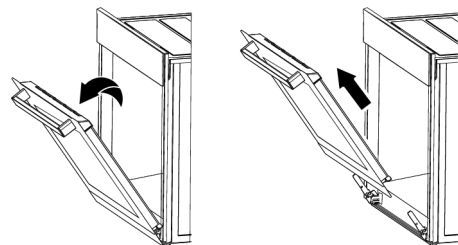
5. Hængsel af type (B) er tilgængelige som dørtyper, der lukker blødt.



6. Hængsel af type (C) er tilgængelige som dørtyper, / der åbner/lukker blødt.



7. Sæt ovndøren i en halvt åben stilling.



8. Træk den fjernede dør opad, for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjerne den.

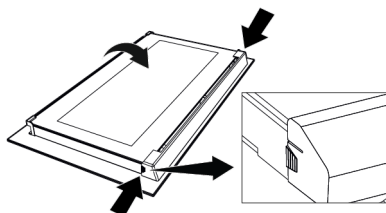


For at sætte døren på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start. Ved installation af døren, skal du sørge for at lukke clips på hængselsbeslaget.

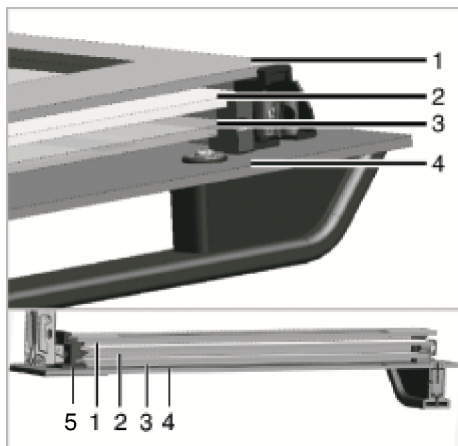
7.7 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

Inderglasset i produktets fordør kan fjernes ved rengøring.

1. Åbn ovndøren.

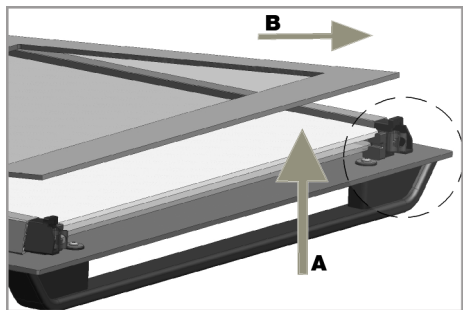


2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort til det øverste afsnit af frontdøren hen imod dig selv, ved at trykke samtidigt på trykpunkterne på begge sider af komponenterne og fjerne den.



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------|
| 1 | Inderste glasplade | 2 | Næstinnerste glas |
| 3 | Tredjeindste glas | 4 | Yderste glas |
| 5 | Plastikglasåbninglavere | | |

3. Som vist på figuren, skal du løfte det inderste glas mod "A" og derefter trække det mod "B".




4. Gentag den samme proces ved fjernelse af det andet og tredje glas.



Det første trin ved omgruppering af døren er at genplacere det andet og tredje glas (2, 3). Som vist på figuren, skal du placere den affasede kant af glasset for at møde den affasede kant af plastikåbningen.

Fastgørelsen af andet og tredje inderste glas er ikke vigtigt, da de kan byttes rundt. Når du fastgør det inderste glas (1), så sørg for at placere den trykte side af glasset på det andet inderste glas. Det er vigtigt at placere de laveste hjørner af alle indre glas, så de møder de nederste plastikåbninger (5) Tryk plastikkomponenten mod rammen indtil der høres en "kliklyd".

 Efter rengøring skal alle glas samles.

7.8 Rengøring af pæren i ovnen

I det tilfælde at glasdøren til ovnlampen i kogeområdet bliver snavset, så rengør den med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør efter med en tør klud. I tilfælde af fejl på ovnlampen, kan du udskifte ovnlampen ved at følge de næste afsnit.

Udskiftning af pæren i ovnen

Generelle advarsler

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, inden du skifter ovnlampen, så afbryd produktet og vent på at ovnen køler ned. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn er drevet af en glødelampe på mindre end 40 W, under 60 mm høj og under 30 mm i diameter, eller en halogenlampe med G9-sokkel på mindre end 60 W. Pærer til drift ved temperaturer på over 300 °C. Ovn-pærer fås hos autoriserede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærerne, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

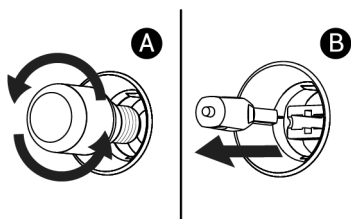
Hvis din ovn har en rund pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern glasdækket ved at dreje det mod uret.



3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med

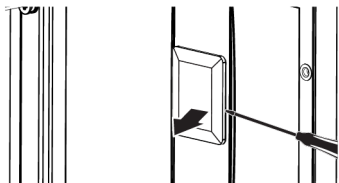
en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



4. Sæt glassdækslet på igen.

Hvis din ovn har en firkantet pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern trådhylderne ifølge beskrivelsen.



8 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> Dette er ikke en fejl.

Der kommer vanddråber under tilberedningen

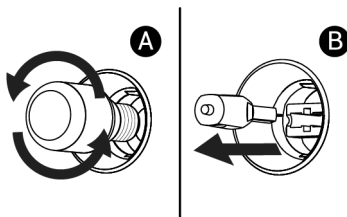
- Damp, der dannes under tilberedningen kondenserer, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

3. Løft lampens beskyttelsesglas med en skruetrækker. Fjern skruen først, hvis der er en skrue på den firkantede lampe i dit produkt.

4. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



5. Sæt glassdækslet og trådhylderne på.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tasturlås, kan tasturlåsen være aktiveret, deaktivér tasturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovnepæren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.
- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren forbliver åben i mere end ca. 5 minutter annulleres tilberedningstidens indstillinger, og varmelegemerne fungerer ikke.
- For modeller med timer, tiden er ikke indstillet. >>> Angiv klokkeslettet.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren står åben i over 5 minutter, bliver tidsindstillinger til tilberedning annulleret, varmelegemer vil ikke virke og lampen vil ikke tænde.

(For modeller med timer) Timerdisplayet blinker eller timersymbolet efterlades åbent.

- Der har tidligere været en strømafbrydelse. >>> Indstil tiden / Drej produktets funktionsknapper og skift igen til den ønskede position.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
Er 5	Kommunikationsfejl i kødsonden	Kontakt den autoriserede service for at kunne lave mad igen med kødtermometeret. Fjern kødtermometeret, og sæt funktionsvælgerknappen på off (0) for at kunne tilberede normalt uden kødtermometeret i ovnen. Du kan derefter fortsætte tilberedningen uden kødtermometeret.
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 8 - Er 27	Sensor fejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 28 - Er 31	Fejl i kødsonden	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 32 - Er 41	Ovnvarmefejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 42 - Er 58	Fejl i ovnkomponenten	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 59 - Er 64	Fejl i ovnlåget	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 65 - Er 71	Fejl relateret til dampen (i ovne med dampfunktion)	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 72 - Er 80	Hardware relaterede fejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 81 - Er 85	Ovnsikkerhedsfejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 86 - Er 88	Internetforbindelsesfejl (i ovne med Homewhiz-funktion)	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgefejl (i ovne med mikrobølgefunktion)	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.
Er 93 - Er 99	Kort- og timerfejl	Kontakt en autoriseret service for at få fejlen løst.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Grundig tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuumun pinnan varoitus.

ILMOITUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1 Turvaohjeet	48
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	48
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	49
1.3 Sähköturvallisuus	49
1.4 Kuljetusturvallisuus	51
1.5 Asennusturvallisuus	51
1.6 Käyttöturvallisuus	52
1.7 Lämpötilavaroitukset	53
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö	53
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	53
1.10 Steam System	55
1.11 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	55
1.12 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)	56
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet	56
2.1 Jätedirektiivi	56
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	56
2.2 Pakkaustiedot	56
2.3 Energiansäästövinkejä	57
3 Laitteesi	58
3.1 Tuotteen esittely	58
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö	58
3.2.1 Ohjauspaneeli	59
3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely	59
3.3 Uunin käyttötoiminnot	59
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	60
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	61
3.6 Tekniset tiedot	64
4 Ensimmäinen käyttökerta	65
4.1 Ensiasetukset	65
4.2 Ensimmäinen puhdistus	65
5 Uunin käyttö	66
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä	66
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö	66
5.3 Höyryavusteinen kypsennys	68
5.4 Asetukset	69
5.5 Lämpömittari	71
6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta	72

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	72
6.1.1 Leivokset ja uuniruoat	73
6.1.2 Liha, kala ja siipikarja	76
6.1.3 Grilli	77
6.1.4 Höyryavusteinen kypsennys	77
6.1.5 Paistaminen vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä	78
6.1.6 Ruoan testaus	79
7 Huolto ja puhdistus	81
7.1 Yleiset puhdistusohjeet	81
7.2 Varusteiden puhdistus	82
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus	82
7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	82
7.5 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa	83
7.6 Uuninluukun puhdistus	85
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen	86
7.8 Uunin valon puhdistus	87
8 Ongelmanratkaisu	88



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Laitetta saa käyttää enintään 2 500 metrin korkeudella merenpinnasta.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Ennen kuluneen tai käyttökelvottoman tuotteen hävittämistä:
 1. Irrota pistoke pistorasiasta.
 2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeen kanssa tuotteesta.
 3. Varmista, että lapset eivät voi päästä laitteen sisään.
 4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se ei ole käytössä.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun

- sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen tai sähköliitännän on oltava helposti ulottuvissa olevassa paikassa. Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
 - Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa "Tekniset tiedot" kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
 - Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa tuotteen takapintaan. Muutoin ne voivat vaurioitua.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
 - Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
 - Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
 - Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohdon pituus ei ole riittävä.
 - Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.

Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:

- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
- Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.
- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.



1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Kanna laitetta pystysuunnassa.
- Tuotetta ei saa kuljettaa, jos sen sisällä on vettä. Varmista, että tuotteessa ei ole vettä, ennen kuljetusta.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuotteen liikkuvat osat hyvin, niiden vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta ennen sen asentamista. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos se on vaurioitunut.



1.5 Asennusturvallisuus

- Tee virtalinja johon laite liitetään kytkemällä varokkeen pois päältä, ennen laitteen asennusta.

- Käytä aina suojakäsineitä kuljetuksen ja asennuksen aikana. Muutoin olemassa on terävistä reunoista johtuva vaara!
- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Älä asenna tuotetta, jos se on vaurioitunut.
- Vältä käyttämästä mitään lämpöeristysmateriaalia kaluston sisällä, johon laite asennetaan.
- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi ei tuotetta tule asentaa koristelevyjen taakse.
- Jos tuotteen asennusalueen takana on kaasuletku/-putkia tai muoviputkia, on erittäin tärkeää varmistaa, että tuote ei kosketa näihin käyttölinjoihin. Muutoin letku/putki voi jäädä puristuksiin.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.



1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki. Muutoin olemassa on henkilö- tai omaisuusvahingon vaara.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.

- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukua.

1.7 Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.
- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- Pidä riittävä etäisyys laitteeseen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana tai sen päätyttyä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä tuotteen käsittelyn aikana.

1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta .
”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Sulje uuninluukku, kun keittovarusteet on työnnetty kokonaan kypsennysalueelle, koska muutoin luukun lasi voi vaurioitua.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria.

1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.
- Ruokajäämät keittoalueella, kuten öljy, voi syttyä. Poista nämä ruokajäämät ennen keittämistä.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.

- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.

Huomioi seuraavat varoitukset, kun rasvaista leivinpaperia tai vastaavaa käytetään:

- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin.
- Estääksesi kosketuksen uunin lämmitysvastuksiin ja kuuman ilmavirtauksen estämisen, poista leivinpaperin ylimääräiset osat, jotka roikkuvat keittoastiasta. Älä käytä leivinpaperia suuremmilla lämpötiloilla, kuin mitä leivinpaperin valmistaja on ilmoittanut. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta sitä keittoastian päälle esilämmityksen aikana.
- Paina sitä aina alas lautasella tai vastaavalla esineellä, jotta materiaali ei liikkuisi uunin ilmavirtauksesta johtuen.

- Peitä vain tarvittava alue pellillä.
- Pelti tulee pestä jokaisen käytön jälkeen ja leivinpaperi tai vastaava käytetty materiaali vaihtaa. Muutoin pellille valuvat nesteet voivat muodostaa savua tai syttyä palamaan.
- Ilmavirtaus muodostuu, kun tuotteen kansi avataan. Leivinpaperi voi päästä kosketukseen lämmitysvastusten kanssa ja syttyä palamaan.
- Kun grillaustelinettä käytetään paistamiseen, tulee pelti asettaa alemmalle telineelle. Muutoin uunin pohjalle valuva ruokaöljy ja muut ainekset voivat muodostaa savua ja syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.



1.10 Steam System

- Höyryavusteisessa kypsennyksessä luukun avaaminen voi aiheuttaa höyryn karkaamisen, mikä voi johtaa palovammoihin. Avaa luukku varovasti.
- Jos uuniin jää kosteutta höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, se voi aiheuttaa ruostumista. Kuivaa uuni käytön jälkeen. Älä säilytä märkeä ruokia uunissa pitkään.
- Kun poistat ruoat uunista höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, lisätarvikkeista voi valua kuumaa nestettä – ole varovainen.
- Höyryavusteisessa kypsennyksessä ruokaan on suositeltavaa lisätä kypsennystaulukon mukainen määrä vettä.
- Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkasisia aineita veden sijaan.
- Älä käytä lisätarvikkeita, jotka voivat ruostua höyryn takia.
- Varo, ettet läikytä vettä uunin pinnalle tai ei-toivotuille pinnoille poistaessasi vesisäiliötä tai asentaessasi sitä takaisin paikalleen.



1.11 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

FI

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdisti tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuainetta uunin etuluukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.
- Jokaisen höyryavusteisen paistokerran jälkeen vesisäiliöön jäänyt vesi tulee tyhjentää ja vesisäiliö puhdistaa. Säiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla ruoanlaittokerralla on epähygieenistä.

1.12 Itsepuhdistus



korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)

- Itsepuhdistuksen aikana pinnat kuumenevat enemmän kuin vakiokäytössä. Älä päästä lapsia lähelle.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.

- Itsepuhdistuksen aikana syntyy savua ruokajäämien palamisesta. Tuuleta keittiö hyvin puhdistustoiminnon jälkeen.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä. Poista kaikki varusteet ja keittoastiat uunista. Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.
- Jos uunin päällä on keittotasot, älä käytä keittotasoa pyrolyysin aikana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä

paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määriteltä direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

2.3 Energiänsäästövinkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

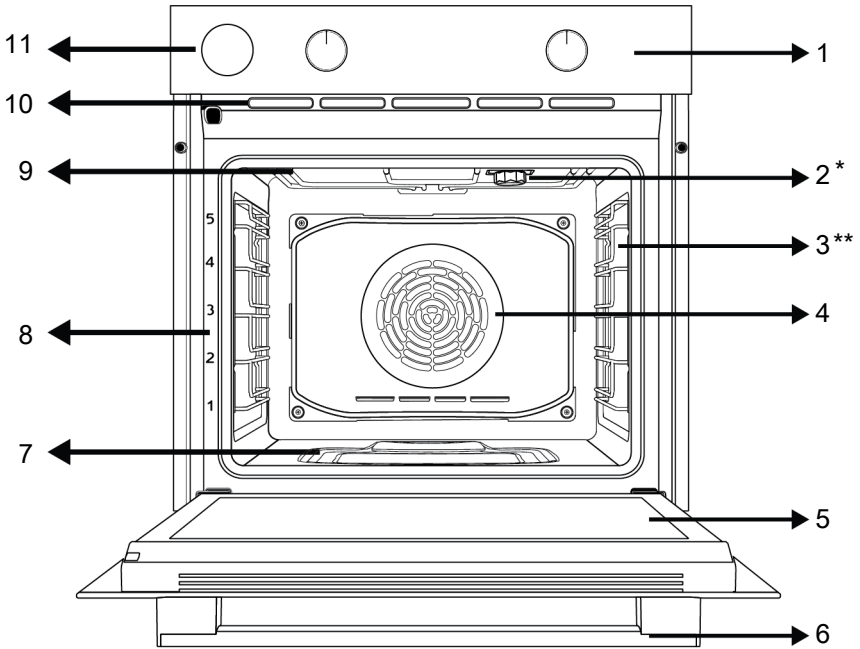
Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaesssi ruokaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja säästää energiaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota Näyttö näytetystä.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely

FI



1 Ohjauspaneeli

3 Ritilätasot

5 Luukku

7 Vesisäiliö höyrykeittämiselle

9 Ylälämmitin

11 Vesisäiliö

2 Valo

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

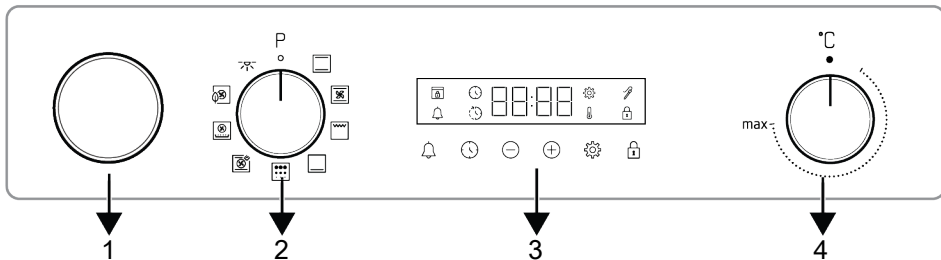
8 Tasojen asennot

10 Ilma-aukot

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelistä ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.2.1 Ohjauspaneeli



- 1 Vesisäiliö
3 Ajastin

- 2 Toiminnon valintanappi
4 Lämpötilan valintanappi

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nopeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Toiminnon valintanappi

Voit valita uunin käyttötoiminnot toimintovalitsimella. Käännä vasemmalle/ oikealle suljetusta (yläosasta) valitaksesi.

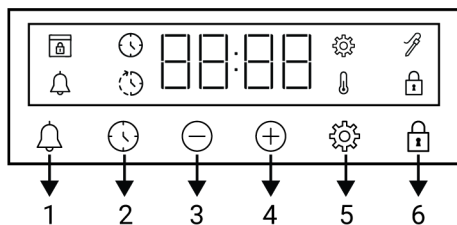
Lämpötilan nappi

Voit valita kypsennyslämpötilan lämpötilan säätimellä. Käännä myötäpäivään suljetusta (ylä)asennosta valitaksesi.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Näet uunin sisälämpötilan ajastinnäytöltä. Uuni lämpenee, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan ja ylläpitää tätä lämpötilaa, ja 3-rivinen kuumnusanimaatio vilkkuu äärioikealla. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun arvon, tämä animaatio pysähtyy ja C-symboli näkyy jatkuvasti asetetun lämpötila-arvon vieressä.

Ajastin



- 1 Hälytysnäppäin
2 Ajan asetusnäppäin
3 Vähennysnäppäin
4 Lisäysnäppäin
5 Asetukset-näppäin
6 Näppäinlukkonäppäin










Näytön symbolit

- 🕒 : Leipomisajan symboli
- 🕒 : Leipomisajan päättymisen symboli *
- 🔔 : Hälytysymboli
- 🔧 : Sisälämpötilamittarin symboli *
- 🔒 : Näppäinlukkosymboli
- 🌡️ : Lämpötilasymboli
- ⚙️ : Asetukset-symboli
- 🔒 : Luukun lukituksen symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.


3.3 Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin valo syttyy.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	40-220	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Puhallinlämpö / Airfry	40-280	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla. Tämän toiminnon nopean ilmanjakelun ansiosta, voidaan paisto tehdä vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä. Saat lisätietoa kappaleesta "Airfry".
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman.
	"3D" toiminto	40-280	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyryavusteisessa kypsennyksessä.
	Täysi grilli	40-280	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

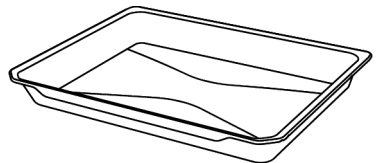
3.4 Laitteen lisätarvikkeet

Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

 Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

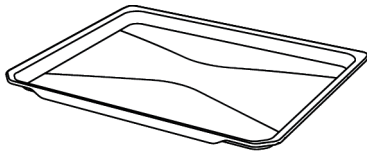
Syvä pelti

Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



Leivosvuoka

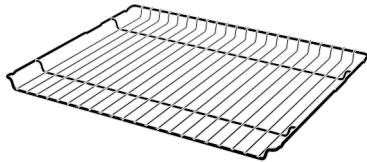
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.



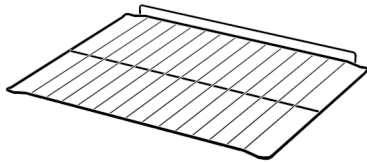
Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit ritilätasoilla :

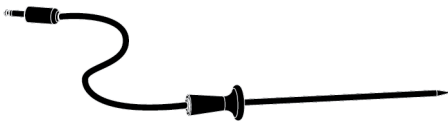


Mallit ilman ritilätasoja :



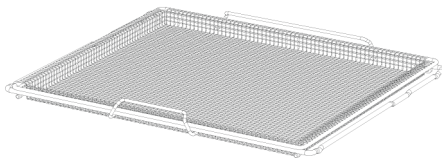
Lämpömittari

Liharuokia valmistettaessa ohut pitkä pää tökätään lihaan, ja toinen pää kiinnitetään sille tarkoitettuun paikkaan sivuseinämään.



Paistogrilli (Airfry)

Käytetään ruoan kypsennykseen vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä.

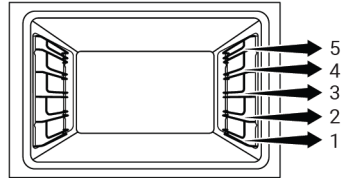


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

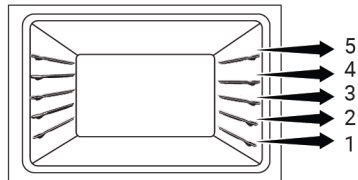
Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ritilätasoilla :



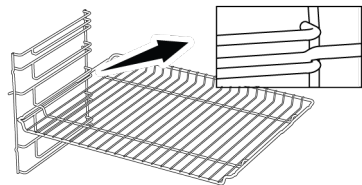
Mallit ilman ritilätasoja :



Paistoritilän asettaminen paistotasolle

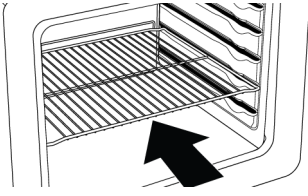
Mallit ritilätasoilla :

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

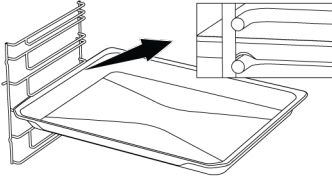
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasolle oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

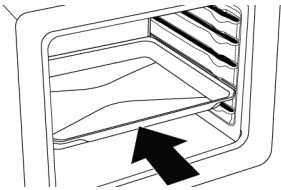
Mallit ritilätasoilla :

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

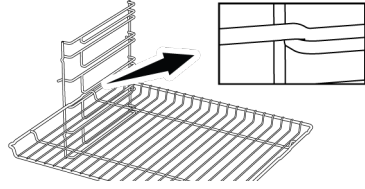
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



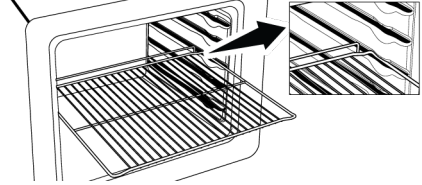
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritilätasoilla :

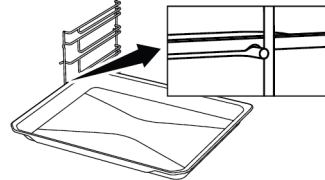


Mallit ilman ritilätasoja :



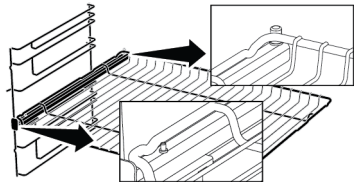
Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

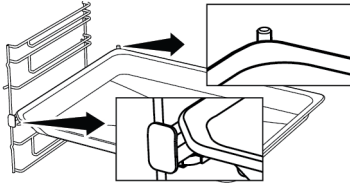
Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

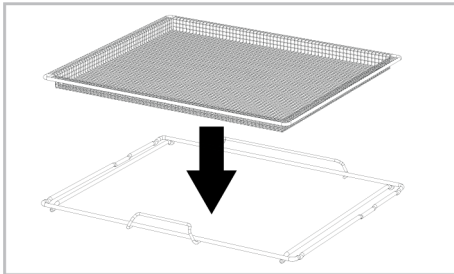
Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



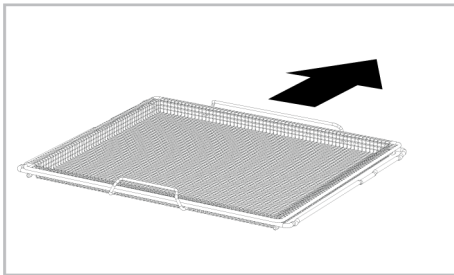


Paistogrillin (Airfry) käyttö

Paistogrilli koostuu kahdesta osasta, lankakorista ja lankakehyksestä, johon kori sijoitetaan. Lankakori sijoitetaan lankakehykseen limitettynä. Kun takaosa on asennettu, sijoita lankakori lankakehyksen kahvojen sisäpuolelle venyttämällä etuosaa hieman. Poista lankakori venyttämällä lankakehyksen etukahvaa hieman.



Sijoita paistogrilli uuniin niin, että lyhyt kahva on eteenpäin.



3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyyt)(mm)	595 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyyt) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	3,3
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko- puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.





Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

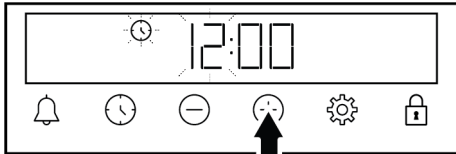
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

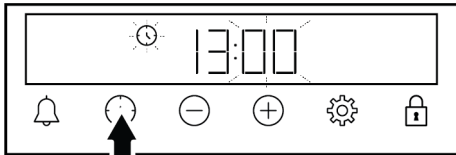
4.1 Ensiasetukset

 Aseta aina kellonaika, ennen uunin käyttämistä. Jos sitä ei aseteta, ei keittäminen onnistu kaikissa uunimalleissa.

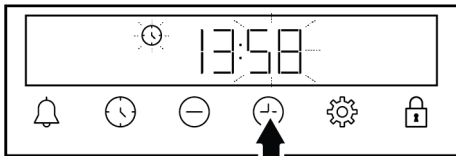
1. Kun uunin kytketään päälle ensimmäisen kerran, "12:00" ja  symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta päivän aika \oplus/\ominus näppäimillä.








3. Kosketa  tai  näppäintä minuuttikentän aktivoimiseksi.




4. Kosketa \oplus/\ominus näppäimiä asettaaksesi minuutit.



5. Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä.
⇒ Aika on asetettu ja  symboli katoaa näytöltä.

 Jos ensimmäistä ajastinta ei aseteta, "12:00" ja  symboli vilkkuu ja uuni ei käynnisty. Kun haluat käyttää uunia, on päivän aika vahvistettava asettamalla päivän aika tai koskettamalla  näppäintä, kun se on tilassa "12:00". Voit muuttaa kellonaikaa myöhemmin kuten kuvattu osassa "Asetukset".

 Jos sähkökatkos tapahtuu, päivän ajan asetukset perutaan. Se on asetettava uudelleen.

4.2 Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot [► 59]". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain

 : Luukun lukituksen symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin kytkeminen päälle

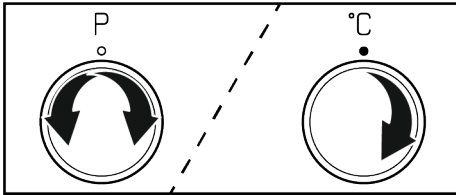
Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.



Uunin sammutus

Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Manuaalinen kypsennyslämpötilan ja uunin toiminnon valinta



Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

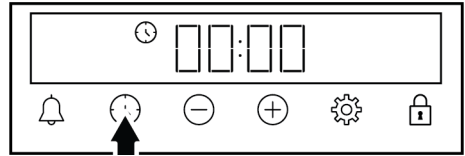





1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.
⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä . Näyttöön ilmestyvät asetettu lämpötila-arvo ja 3-rivinen animaatio. Tämän jälkeen näytetään kypsennyksen aloittamisesta kulunut aika. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan  symboli sammuu ja merkkiään kuuluu. 3-rivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvo vieressä näkyy C. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

Kypsennys asettamalla kypsennysajan

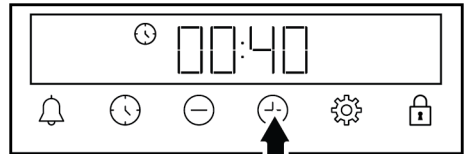
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.


1. Valitse kypsennystoiminto
2. Kosketa -näppäintä kunnes  symboli ilmestyy näyttöön kypsennysajalle.





 Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa  näppäintä asettaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä  näppäimiä.

3. Aseta keittoaika  näppäimillä.



 Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja 5 minuutilla 15 minuutin jälkeen.

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.
⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu kypsennysajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Kypsennysajan laskuri käynnistyy ja asetettu lämpötila-arvo ja 3-rivinen animaatio niiden vieressä näytetään peräkkäin. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan  symboli sammuu ja

merkkiäni kuuluu. 3-rivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.

5. Kun kypsennys on päättynyt, "End" ilmestyy näyttöön, ☺-symboli vilkkuu ja ajastin lähettää äänimerkin.
6. Varoitusaäni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin. Varoitus sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.



Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nappi "0" (pois päältä) asentoon.

5.3 Höyryavusteinen kypsennys

Uunissa on höyryavusteinen kypsennystoiminto. Höyryavustuksella saadaan parempi kypsennystulos. Höyryavustus varmistaa, että leivonnaisten pinta on kirkkaampi, niiden pohja mureampi ja ne ovat suurempia. Höyryavustus vähentää myös kosteushävikkiä ruoassa, kuten liha ja tekee niistä mehukkaampia sisäpuolella ja maukkaampia.

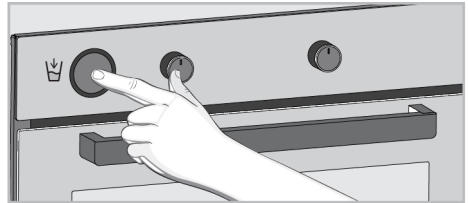
Yleiset varoitukset

- Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain käyttöohjeessa esitetyissä höyryavusteisissa kypsennystoiminnoissa.
- Vesisäiliön tilavuus on 250 ml. Älä lisää enempää kuin 250 ml vettä vesisäiliöön.
- Uuninluukkuun höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.
- Pysy etäällä uuninluukun aukosta, koska höyryä ja lämpöä voi tulla ulos höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvossi ja/tai silmäsi.

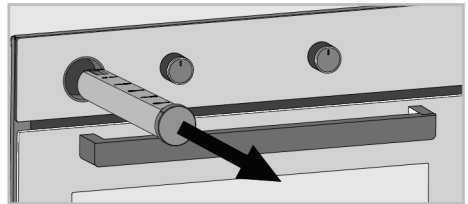
- Jos vettä on jäänyt uunin sisään höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi se pois kuivalla pyyhkeellä uunin jäähtyneenä. Muussa tapauksessa jäljellä oleva vesi voi aiheuttaa kalkkijäämiä.
- Jos tuotteessasi on lihaanturi, varmista, että anturin kansi on suljettu ennen höyryavusteista kypsennystä. Muuten lihaanturin kannasta voi vuotaa höyryä.

Höyryavusteinen kypsennys:

1. Aloita höyryavusteinen kypsennys, kun olet katsonut kypsennystaulukon ja asettanut toiminnon, lämpötilan ja ajan kypsennettävän ruoan mukaan. Voit määrittää lisättävän vesimäärän, lämpötilan, kypsennystoiminnon ja ajan kypsennykselle, joka ei ole taulukossa.
2. Aseta ruoka uuniin suositetulle tasolle.
3. Paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa, kun veden lisäämisen aika saavutetaan, kypsennystaulukon mukaan.



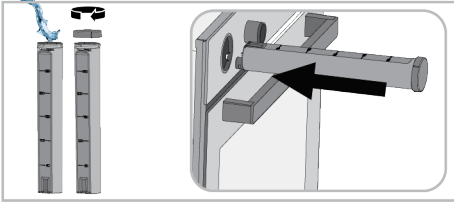
4. Poista vesisäiliö paikaltaan.



5. Avaa vesisäiliön kansi ja täytä kypsennystaulukossa esitetty vesimäärä.



Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkassisia aineita veden sijaan.



6. Sulje kansi ja aseta vesisäiliö paikalleen. Työnnä vesisäiliö täysin sisään.

⇒ Vesi vesisäiliössä alkaa valua hitaasti uunin pohjaan, ruoka valmistetaan höyryn avulla.



7. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä.

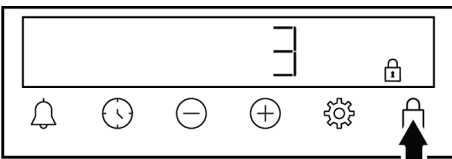
i Jos vettä on jäänyt uunin sisään höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi se pois kuivalla pyyhkeellä uunin jäähdyttyä. Muussa tapauksessa uunin pohjalla oleva vesi voi aiheuttaa kalkkijäämiä.



5.4 Asetukset


Näppäinlukon aktivointi

Näppäinlukkotoiminnolla voidaan estää ajastimen toimintojen käyttäminen.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.






⇒  symboli näkyy näytöllä ja 3-2-1 laskuri käynnistyy. Näppäinlukko aktivoituu, kun laskuri päättyy. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, ajastin lähettää äänimerkin ja  symboli vilkkuu.

i Jos vapautat  näppäimen ennen laskurin päättymistä, ei näppäinlukko aktivoitu.

i Ajastimen näppäimiä ei voida käyttää, kun näppäinlukko on päällä. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli katoaa näytöltä.

⇒  symboli katoaa näytöltä ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

Hälytyksen asetus



Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin kypsennykseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin.

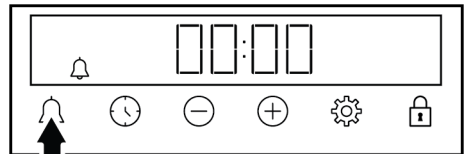
Hälytykskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään

varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytykskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana.

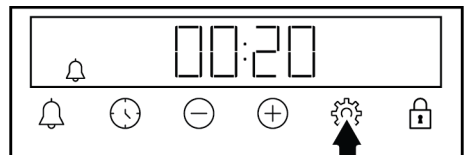
Kun asetettu aika päättyy, ajastin lähettää äänimerkin.


i Suuri hälytysaika voi olla 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.




2. Aseta hälytysaika / näppäimillä.



⇒ Kun hälytysaika on asetettu,  symboli syttyy ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos

hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, näytetään lyhyempi aika näytöllä.





3. Kun hälytysaika päättyy,  symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.

Hälytyksen sammutus



1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

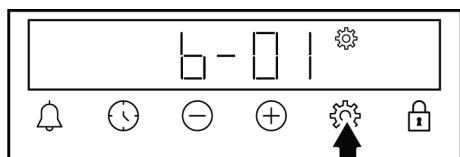
⇒ Varoitus sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.



Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

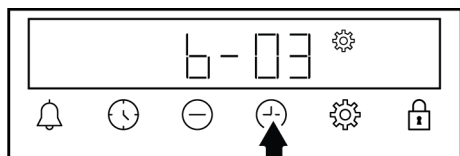
1. Kosketa -näppäintä, kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa  näppäintä, kunnes "00:00" symboli tulee näyttöön.
2. Voit peruuttaa hälytyksen myös koskettamalla  näppäintä pitkään.


Äänenvoimakkuuden säätö

1. Kosketa -näppäintä, kunnes yksi arvoista **b-01-b-02-b-03** ja  symboli näkyy näytöllä.





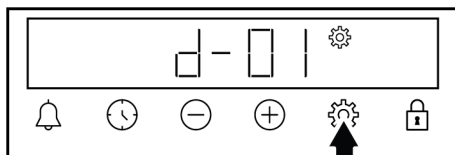
2. Aseta haluttu taso / näppäimillä. (**b-01-b-02-b-03**)





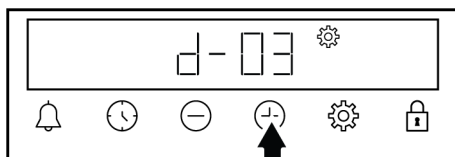
⇒ Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua koskettamatta mihinkään näppäimeen. Asetettu äänenvoimakkuus aktivoituu hetken kuluttua.


Näytön kirkkouden asetus

1. Kosketa -näppäintä, kunnes yksi arvoista **d-01-d-02-d-03** ja  symboli näkyy näytöllä.







2. Aseta haluttu kirkkaus / näppäimillä. (**d-01-d-02-d-03**)

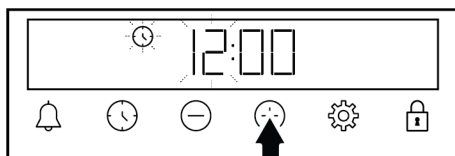


⇒ Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua koskettamatta mihinkään näppäimeen. Asetettu kirkkaus aktivoituu hetken kuluttua.

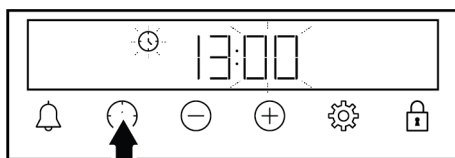
Päivänajan muuttaminen



Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

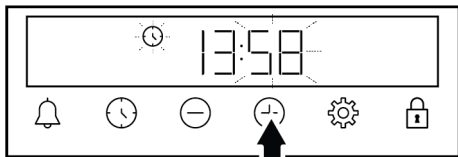
1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.
2. Aseta päivän aika / näppäimillä.



3. Kosketa  tai  näppäintä minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Kosketa / näppäimiä asettaaksesi minuutit.



5. Vahvista asetus koskettamalla 🕒 näppäintä.

⇒ Aika on asetettu ja symboli katoaa näytöltä.

5.5 Lämpömittari

Yleisiä tietoja sekä varoituksia

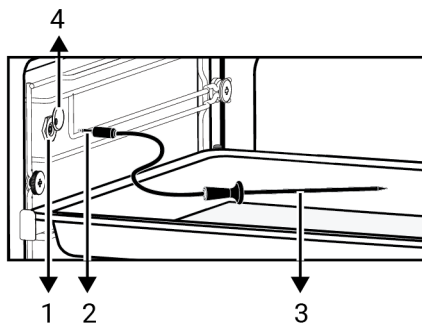
- Uuni on asetettava tiettyyn toimintoon ja lämpötilaan lämpömittarin käyttämiseksi.
- Lämpömittari on aktiivinen toimintojen käytön aikana, joissa sisälämpötilamittarin symboli palaa jatkuvasti.
- Jos uunin ajastin asetetaan tietylle kypsennysajalle ennen lämpömittarin käyttöä, perutaan tämä aika-asetus automaattisesti, kun lämpömittari kiinnitetään.
- Tasoja lämpömittarin yläpuolella ei voida käyttää, kun se on käytössä.
- Puhdista lämpömittari kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se jokaisen käytön jälkeen.
- Jos **75C** ei näy näytöllä toiminnoissa, joissa lämpömittari on aktivoitu, varmista että se on asennettu kunnolla liitântään.
- Jos lämpömittarin anturikärkeä käytetään asettamatta sitä lihan sisään, tunnistaa anturikärki lämpötilan uunin sisällä ja lopettaa kypsennyksen, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Jos lämpömittari saavuttaa 250 °C tai korkeamman lämpötilan, se kytkeytyy pois päältä.
- Käyttölämpötilan on oltava vähintään 30 °C astetta lämpötilamittarin lämpötilaa korkeampi. Esimerkki: Jos lämpötilamittarin lämpötilaksi on asetettu 70 °C, tulee käyttölämpötilan olla vähintään 100 °C.
- Lihan sisälämpötilan (kylmin kohta) tulee olla vähintään 63 °C, ruoan turvallisuuden vuoksi.

- Sisälämpötilan linnunlihalle on oltava vähintään 74°C ruoan turvallisuuden vuoksi ja 85 °C kypsälle lihalle.

Viitetaulukko punaisen lihan kypsennykselle:

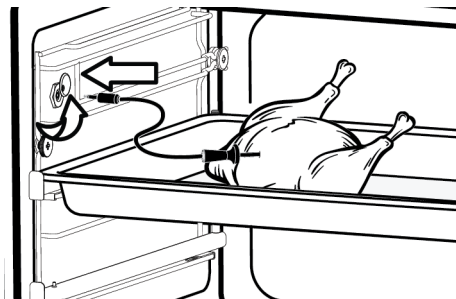
Kypsennystaso	Lihan sisälämpötila* (°C)
Sininen	55-59
Verinen	60-62
Puoliraaka	63-70
Keskikypsä	71-76
Kypsä	77-81
Ylikypsä	≥ 82

1. Työnnä liittimen suoja (4) uunin sivuseinässä ylöspäin ja liitä lämpömittarin liitin (2) lämpömittarin liitântään (1).



- 1 Lämpömittarin liitântä
- 2 Lämpömittarin liitin
- 3 Lämpömittarin anturin kärki
- 4 Lämpömittarin liittimen suojus

2. Työnnä lämpömittarin anturin kärki valmistettavaan ruokaan.



3. Kierrä toiminnon valintanuppi toimintoon jota haluat käyttää. Lämpömittari ei ole käytettävissä kaikissa toiminnoissa, vaan toiminnoissa, joissa sisälämpötilamittarin symboli (🔌) palaa jatkuvasti. Varmista, että 🔌 symboli näytetään valitussa toiminnossa.



“--- C” tulee esiin ja symboli vilkkuu näytöllä, kun käyttötoiminto jossa lämpömittari ei ole käytössä valitaan.

4. Kun käyttötoiminto, jossa lämpömittari on aktivoitu valitaan, 🔌 symboli ja 75 °C suositeltuna lämpötilana lämpömittarille ja lämpömittarin anturin nykyinen lämpötila näkyvät vuorotellen näytöllä.



Lämpömittarin suositeltu lämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa välillä 40 - 99 °C.

5. Muuta lämpömittarin sisälämpötilaa ⊕ / ⊖ näppäimillä.
6. Aseta uunin sisälämpötila-arvo lämpötilan muuttamiseksi haluttuun arvoon keittolämpötilan lämpötilan nupilla.
- ⇒ Kun lämpömittari on käytössä, näytetään ruoan, jossa lämpömittari on, todellinen lämpötila ja lämpömittarin sisälämpötila vuorotellen noin 3 sekunnin välein. Kun lämpömittarin sisälämpötila näytetään, näkyy

animaation kolmella viivalla sen vieressä. Lämpömittari havaitsee, että lihan sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan lämpömittarille automaattisesti ja lopettaa kypsennyksen, kun lihan sisälämpötila saavuttaa tämän lämpötilan. Uuni jatkaa toimintaa asetetulla toiminnolla ja lämpötilalla, jos lämpömittari poistetaan ennen kypsennyksen päättymistä.



Lämpömittari on kuuma uunin sisälämpötilasta johtuen tai kypsennyksen päätyttyä. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä lämpömittarin poistamisen yhteydessä. Muutoin olemassa on palovammanvaara!

7. Kun keittäminen on päättynyt, "End" ilmestyy näyttöön ja uuni lähettää äänimerkin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.
8. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).



🔌-symboli näytetään jatkuvasti näytöllä, jos lämpömittaria ei poisteta ja toiminnon valintanuppia ja lämpötilanuppia ei aseteta pois päältä (yläasento) kypsennyksen päätyttyä.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.

- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämääsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentynyt hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinallevyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen

6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.

ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal Levyjen ja leivoksen väliin.

- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 45
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö		150	25 ... 35
			Mallit ritilätaasoilla : 3 Mallit ilman ritilätaasoja : 2		
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	155	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	180	35 ... 45
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 35
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 45
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 45

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuolla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla :150 Mallit ilman ritilätasoja :140	Mallit ritilätasoilla : 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja : 30 ... 45
Pikkuleivät	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	25 ... 35
Leivokset	1-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	180	35 ... 45
Pulla	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Keittotaulukko käyttötoiminnolla "Eko-puhallinlämpö"

- Älä muuta lämpötila-asetusta, kun valmistus on aloitettu käyttötoiminnossa "Eko-puhallinlämpö".

- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessä ruokaa "Eko-puhallinlämpö" -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisäinen lämpötila optimoidaan energiaa säästämään, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä esitetystä.
- Älä esilämmitä "Eko-puhallinlämpö" käyttötoiminnossa.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	3	180	30 ... 40
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	3	200	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	3	220	40 ... 50
Pulla	Tavallinen vuoka *	3	200	30 ... 40

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	170	85 ... 110
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgrattiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

6.1.4 Höyryavusteinen kypsennys

Yleiset tiedot

- Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain käyttöohjeessa esitetyissä höyryavusteisissa kypsennystoiminnoissa. Katso lisätietoja höyryavusteisesta kypsennystoiminnoista "Uunin käyttötoiminnot" [► 59] osassa.

Grillauksen avainkohdat

- Valmistelee grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen. Vedensyötön aikana määritetyt kestot näyttävät kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.
- Kypsennystaulukko sisältää valmistajan testaamia ruoanlaittusuosituksia. Voit määrittää lisättävän vesimäärän, lämpötilan, höyryavusteisen kypsennystoiminnon ja ajan ruoalle, joka ei ole taulukossa.
- Suurita höyryavusteinen kypsennys yhdellä pellillä

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä - "3D" toiminto

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml)	Vedenottoaika (min.)*	Leipomisaika (min) (arviolta)	N. ruoan paino (g)
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	2	200	200	esilämmityksen jälkeen	30 ... 40	820
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	2	25 min. 250/ max, jälkeen 190	250	25	60 ... 70	2000
Kylkipaisti (yksi kappale)	Tavallinen vuoka *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lampaanpotka vihanneksilla	Tavallinen vuoka *	3	170	250+250***	esilämmityksen jälkeen	90 ... 110	2000
Noussut pulla	Tavallinen vuoka *	3	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	1200
Juustokakku	Tavallinen vuoka *	3	120	150	ennen esilämmitystä	50 ... 60	1450
Kanankoivet	Tavallinen vuoka *	3	200	150	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	800
Uuniperunat	Tavallinen vuoka *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hampurilaisleipä	Tavallinen vuoka *	3	180	150	esilämmityksen jälkeen	20 ... 30	800
Lohi vihanneksilla	Tavallinen vuoka *	3	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	500

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

** Näyttää kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.

*** Lisää 250 ml vettä keittoajan puoliväliin jälkeen.

6.1.5 Paistaminen vähäisellä öljyllä tai ilman öljyä

"Airfry" toiminnolla voidaan paistaa vähäisellä öljymäärällä tai ilman öljyä uunin kuumalla ilmalla.

Yleiset varoitukset

- Katso "Airfry" toiminnolle suositeltu kypsennystaulukko.
- Käytä tuotteen mukana toimitettua paistogrillää (Airfry) tässä toiminnossa.
- Sijoita ruoka paistokoriin niin, etteivät ne ole päällekkäin, parhaan tuloksen saamiseksi.

- Aseta uunipelti alahyllylle öljyn keräämiseksi paistamisen aikana. Aseta uunikäyttöön suositeltu leivinpaperi tai vastaava materiaali sisään asetetun pellin sisään.
- Jos peltiä ei käytetä alatelineellä, voi valuva öljy tai muut ainekset ruoasta aiheuttaa savuamista ja jopa syttyä palamaan.
- Voit käyttää ""3D" toiminto" -toimintoa esilämmityksajan lyhentämiseksi. Vaihda "Airfry" -toimintoon, kun esilämmitys on valmis.

Kypsennystaulukko "Airfry" toiminnolle

Ruoka	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)	Suosittelua määrä
Itsetehdyt perunat*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Pakasteperunat**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kanankoipi/siipi	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kananrinta	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Kokonainen kana	Airfry	3	15 minuuttia 250/ maks. sitten 190	60 ... 80	1800-2000 g
Pakaste-nuggetit**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Lihapulla	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 kpl
Kokonainen kala	Airfry	3	220	15 ... 25	2 - 5 kpl
Kalapuikot**	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Pakasteleivonnaiset **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10 - 40 kpl)
Pakastepitsa**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 kpl
Makkara	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 kpl
Sekavihannekset	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffini	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 kpl
Täytetty paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 kpl

* Pidä perunoita vedessä 30 minuuttia, kuivaa ja lisää ¼ - 1 ruokalusikallinen öljyä.

** Esilämmitä.

6.1.6 Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritilätaasoilla :3 Mallit ilman ritilätaasoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritilätaasoilla : 3 Mallit ilman ritilätaasoja : 2	150	25 ... 35

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	155	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuolla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla :150 Mallit ilman ritilätasoja :140	Mallit ritilätasoilla : 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja : 30 ... 45
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.
- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.

- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

Paistogrillin (Airfry) puhdistus

Paistogrillin kori voidaan pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme, että kori pestään astianpesukoneen alakorissa. Lankakehys, johon kori asennetaan, ei sovellu pesuun astianpesukoneessa. Puhdista lankakehys astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Airfry käytön jälkeen voit käyttää helppoa höyrypuhdistustoimintoa, joka poistaa öljyroiskeet uunista helposti.

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyyppin mukaan.

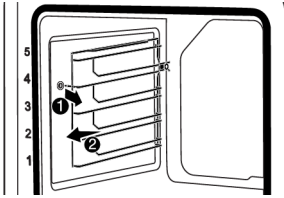
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



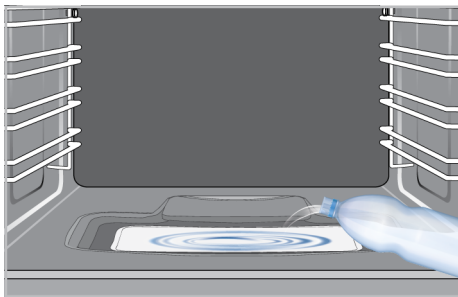
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

Uunin pohjan syvänteen vesialtaan puhdistus

Riippuen helpon höyrypuhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteen vesialtaaseen.

Kalkin poistamiseksi uunin syvänteen vesialtaasta helpon höyrypuhdistuksen jälkeen, 2 - 3 käyttökerran jälkeen:

1. Lisää 350 cc etikkaa (etikän happoisuus ei saa olla yli 6 %) uunin syvänteen vesialtaaseen.



2. Odota 30 minuuttia, kunnes etikka on liuottanut kalkkijäämät huonelämpötilassa.

3. Puhdista vesiallas pehmeällä märällä pyyhkeellä ja kuivaa se.



Älä käytä uunin syvänteen vesialtaan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä poista uunin syvänteen vesialtaaseen kerääntynyttä kalkki kaapimalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.

Vesialtaassa olevan kalkin poistamisen tehostamiseksi, suorita yllä mainittujen kalkinpoistotoimien lisäksi 10 käyttökerran välein:

Valitse käyttötoiminto, jossa alalämmitin on aktivoitu ja käytä uunia 100 °C lämpötilassa 2-3 minuuttia. Sammuuta sitten uuni ja suihkuta tuotteesi verkkosivulla suositeltua uunin- ja grillin puhdistusainetta, joka voidaan hankkia valtuutetusta huollosta, vesialtaaseen uunin pohjassa ja anna vaikuttaa 5 minuuttia. Pyyhi 5 minuutin kuluttua uunin pohjassa oleva vesiallas kostealla mikrokuituliinalla ja kuivaa.

7.5 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa

Uuni on varustettu pyrolyysitoiminnolla. Uuni lämpenee noin 420-480 °C lämpötilaan ja toimii, kunnes olemassa oleva lika palaa tuhkakksi. Vahvaa savua voi muodostua. Varmista hyvä tuuletus. Puhdistus korkealla lämpötilalla tulee suorittaa 10 uunin käyttökerran välein.

Yleiset varoitukset




Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.


- Ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä, poista kaikki varusteet, teleskooppihylly ja sivuhyllyt (jos olemassa). Jos niitä ei poisteta, voivat varusteet ja lankahyllyt vaurioitua.
- Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista. Jos varusteet ovat lämmönkestäviä tai ei, ei ole määritetty lisävarusteet-osassa. Ellei tätä ole määritetty, eivät varusteet kestä korkeita lämpötiloja. Ne on poistettava uunista ennen puhdistusta vaurioiden välttämiseksi.
- Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuitutiiviste on erittäin herkkä ja vaurioituu helposti. Jos luukun tiiviste vaurioituu, hanki uusi valtuutetusta huollosta.
- Tyhjä vesisäiliö ennen itsepuhdistustoiminnon korkealla lämpötilalla valintaa. Koska uunin sisään muodostuu korkea lämpötila puhdistuksen aikana, voi ääntä ja uunin sisäpintojen vaurioita esiintyä, jos vettä suihkutetaan uunin sisään.

Pyrolyysitoiminnon käynnistäminen:

1. Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.
2. Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
3. Valitse pyrolyysitoiminto (Pyrolyysi).
 - ⇒ **"P2:00"** vilkkuu näytöllä. Jos laite on varustettu Eko-pyrolyysitoiminnolla, **"Pro"** viesti näytetään 2 sekuntia näytöllä ja tämän jälkeen **P2:00** viesti alkaa vilkkua.



 Jos **"Pro"** ja **"ECO"** viestejä ei näytetä näytöllä, ei laitetta ole varustettu Eko-pyrolyysitoiminnolla.


4. Aseta lämpötilanuppi korkeimpaan **"maks."** (maksimi) lämpötilaan.
5. Kun pyrolyysitoiminto käynnistyy, **"P2:00"** syttyy ja aikalaskuri käynnistyy. Pyrolyysiaika (2 tuntia) näkyy näytöllä. Tätä aikaa ei voida muuttaa.
6. Kun uuni saavuttaa tietyt lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen,  symboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukkua ei voida avata. Älä yritä avata luukkua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.
7. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"Valmis"**
8. Kun **"End"** ilmestyy näyttöön, kierrä toiminto- ja lämpötilanuppi 0 (pois) asentoon toiminnon lopettamiseksi.
9. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.
10. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

 Kun pyrolyysitoiminto on valmis, on luukun lukko päällä, kunnes uuni jäähtyy sopivaan lämpötilaan. Jos haluat keittää jotain tämän toiminnon aikana, **"H"** näkyy näytöllä ja keittäminen ei ole mahdollista.

Itsepuhdistustoiminto korkealla lämpötilalla – Eko-pyrolyysi (Riippuvälineen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

- ✓ Jos uuni ei ole erittäin likainen, valitse toiminto "Pyrolyysi - taloudellinen tila". "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto on lyhyempi kuin Pyrolyysi" toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Käytä puhdistuksen tässä tapauksessa "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toimintoa.
1. Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.

2. Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
3. Valitse pyrolyysitoiminto (Pyrolyysi).
 - ⇒ **"P2:00"** ja **"Pro"** viesti näkyy näytöllä noin 2 sekuntia ja tämän jälkeen **P2:00** viesti alkaa vilkkua näytöllä.
4. Kosketa ⊕ tai ⊖ näppäintä.
 - ⇒ **"ECO"** viesti näkyy näytöllä noin 2 sekuntia ja tämän jälkeen **P1:30** viesti alkaa vilkkua.
5. Aseta lämpötilanuppi korkeimpaan **"maks."** (maksimi) lämpötilaan.
6. Kun pyrolyysitoiminto käynnistyy, **P1:30** syttyä ja aikalaskuri käynnistyy. Pyrolyysiaika (1,5 tuntia) näkyy näytöllä. Tätä aikaa ei voida muuttaa.
7. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen,  symboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukkua ei voida avata. Älä yritä avata luukkua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.
8. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"Valmis"**
9. Kun **"End"** ilmestyy näyttöön, kierrä toiminto- ja lämpötilanuppi 0 (pois) asentoon toiminnon lopettamiseksi.
10. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.
11. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

 Kun pyrolyysitoiminto on valmis, on luukun lukko päällä, kunnes uuni jäähtyy sopivaan lämpötilaan. Jos haluat keittää jotain tämän toiminnon aikana, **"H"** näkyy näytöllä ja keittäminen ei ole mahdollista.

7.6 Uuninluukun puhdistus

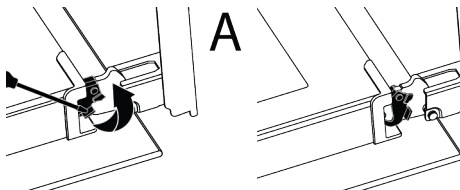
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa **"Uuninluukun irrotus"** ja **"Luukun sisälasin irrotus"**. Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtele.



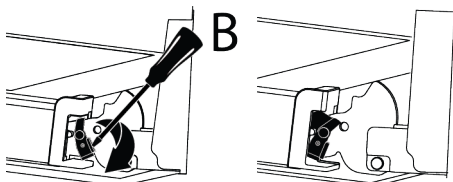
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Uuninluukun irrotus

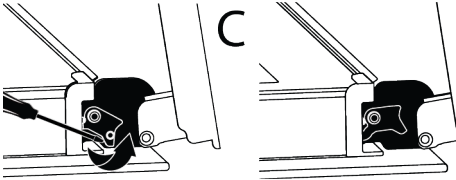
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyypit.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



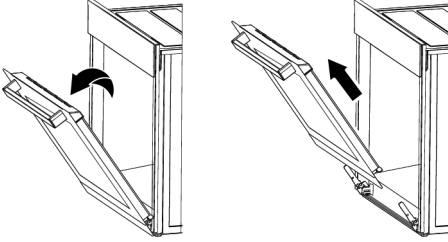
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuissa luukkutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

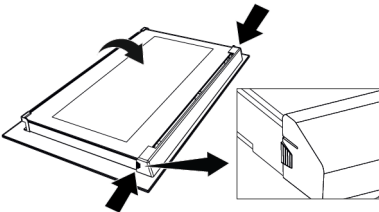


Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

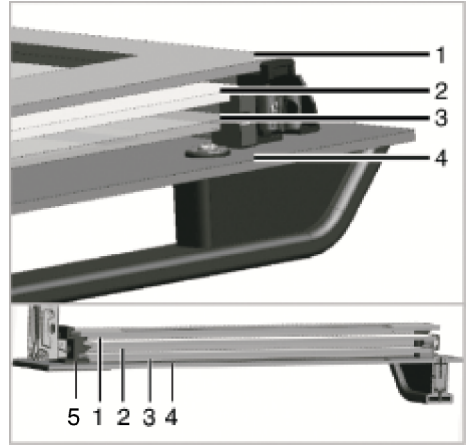
7.7 Uuninluukun sisälasiin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



1 Sisempi lasi

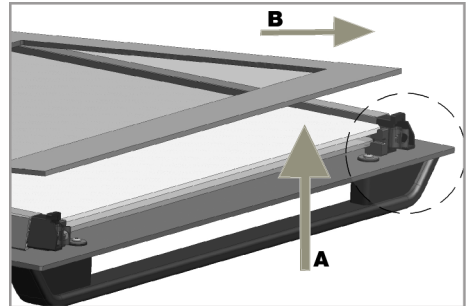
2 Toinen sisälasi

3 Kolmas sisälasi

4 Ulkolasi

5 Muovinen lasin ura - Alempi

3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia suuntaan 'A' ja irrota se sitten vetämällä sitä suuntaan 'B'.



4. Poista toinen ja kolmas lasi samalla tavalla.



Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla toisen ja kolmannen lasin (2, 3). Aseta kuvassa esitetyllä tavalla lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan.

Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys ei ole tärkeää, koska ne ovat vaihdettavissa keskenään.

Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli toiseen sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa kaikkien sisälasiin alakulmat alempiin muoviuuriin (5). Paina muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.



Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

7.8 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdistaa se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

Uunin lampun vaihto

Yleiset varoitukset

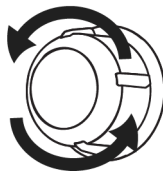
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa.

Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai tekniikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.

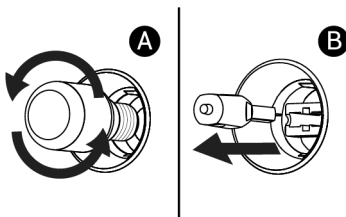
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetyistä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

- irrota tuote virransyötöstä.
- Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



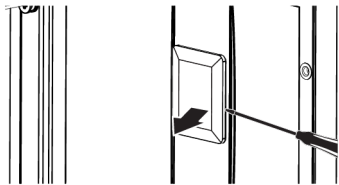
- Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



- Asenna lasisuoja.

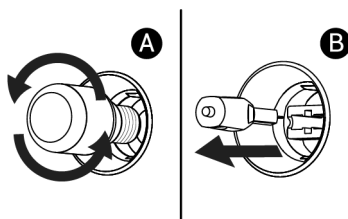
Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

- irrota tuote virransyötöstä.
- Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja

vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

8 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Jos uunin luukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi.
- Malleissa ajastimella, aikaa ei ole asetettu. >>> Aseta aika.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.
- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Jos uunin luukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi eikä lamppu syty.

(Malleille ajastimella) Ajastinnäyttö vilkkuu tai ajastinsymboli palaa.

- Sähkökatkos on tapahtunut aiemmin. >>> Aseta aika / kytke tuotteen toimintonupit pois päältä ja kytke uudelleen haluttuun asentoon.

FI

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheiden syyt	Mahdolliset ratkaisut
Er 5	Lihaanturin tiedonsiirtovirhe	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon, jotta voit kypsentää uudelleen lihaanturin avulla. Irrota paistopää ja aseta toiminnon valintanuppi asentoon off (0), jotta kypsennys onnistuu normaalisti ilman uunissa olevaa lihaanturia. Voit jatkaa kypsentämistä ilman lihaanturia.
Er 1 - Er 7	Viestintävirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 8 - Er 27	Anturivirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 28 - Er 31	Lihaanturivirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 32 - Er 41	Uunin lämmitysvirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 42 - Er 58	Uunin komponenttien virheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 59 - Er 64	Uunin kannen virheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 65 - Er 71	Höyryyn liittyvät virheet (höyrytoiminnolla varustetuissa uuneissa)	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 72 - Er 80	Laitteistoon liittyvät virheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 81 - Er 85	Uunin turvavirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 86 - Er 88	Internet-yhteysvirheet (uuneissa, joissa on Homewhiz-ominaisuus)	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 89 - Er 92	Mikroaaltovirheet (mikroaaltotoiminnolla varustetuissa uuneissa)	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.
Er 93 - Er 99	Kortti- ja ajastinvirheet	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon virheen korjaamiseksi.

