

# GRUNDIG

## Indbygningsovn

Brugervejledning

## Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEBD12401BMPH

385444208\_1/ DA/ Fi/ R.AA/ 25.01.24 12:08  
7757787759

# 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

<b>1</b>	<b>Sikkerhedsinstruktioner</b>	<b>4</b>
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	Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)	11
<b>2</b>	<b>Miljøinstruktioner</b>	<b>12</b>
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
<b>3</b>	<b>Dit produkt</b>	<b>13</b>
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	15
3.4	Produkt tilbehør	16
3.5	Brug af produktets tilbehør	17
3.6	Tekniske specifikationer	19
<b>4</b>	<b>Førstegangsbrug</b>	<b>20</b>
4.1	Første timer-indstilling	20
4.2	Indledende rengøring	20
<b>5</b>	<b>Brug af ovnen</b>	<b>22</b>
5.1	Generelle oplysninger om brug af ovnen	22
5.2	Betjening af ovnens styreenhed	22
5.3	Tilberedning med damp	25
5.4	Indstillinger	27
5.5	Brug af stegetermometer	30

<b>6</b>	<b>Generelle oplysninger om bagning</b>	<b>32</b>
6.1	Generelle advarsler om bagning i ovnen	32
6.1.1	Bagværk og ovnmad	33
6.1.2	Kød, fisk og fjerkræ	36
6.1.3	Grill	37
6.1.4	Tilberedning med damp	37
6.1.5	Testmad	38
<b>7</b>	<b>Vedligeholdelse og rengøring</b>	<b>40</b>
7.1	Generelle oplysninger om rengøring	40
7.2	Rengøringshjælpemidler	41
7.3	Rengøring af kontrolpanelet	41
7.4	Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)	41
7.5	Steam Cleaning	42
7.6	Selvrensende ved høj temperatur	43
7.7	Rengøring af ovndøren	43
7.8	Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren	44
7.9	Rengøring af pæren i ovnen	45
<b>8</b>	<b>Fejlfinding</b>	<b>46</b>

## 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.

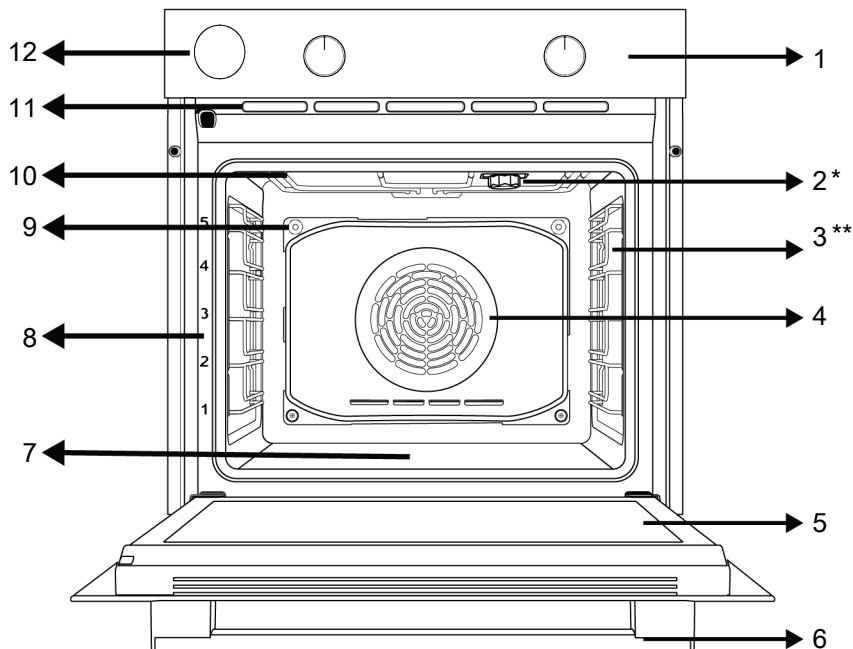
### 2.3 Tips til energibesparelse

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 Blæsermotor (bag stålplade) |
| 5 Dør                              | 6 Håndtag                     |
| 7 Laveste varmer (under stålplade) | 8 Hyldepositioner             |
| 9 Dampudgangshul                   | 10 Øverste varmelegeme        |
| 11 Ventilationshuller              | 12 Vandbeholder               |

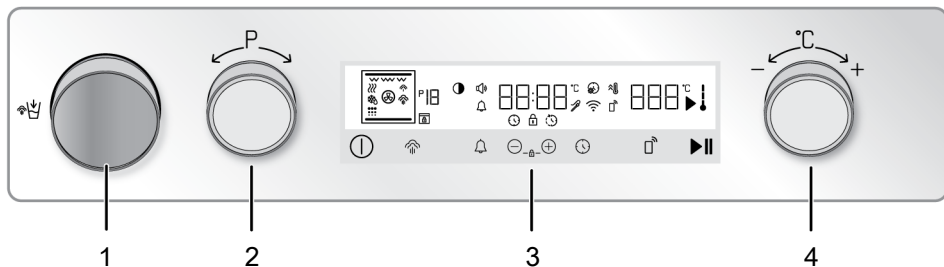
\* Varierer afhængigt af produktmodellen. Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

\*\* Varierer afhængigt af produktmodellen. Måske er dette produkt ikke udstyret med en trådhyld. På billedet er et produkt med trådhyld vist som eksempel.

### 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 Kontrolenhed

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

Vælg ovnens driftsfunktioner med funktionsvalgshåndtaget. For at vælge, skal du først trykke på tasten ① og tænde ovnen. Drej derefter funktionsvalgsknappen til højre/venstre.

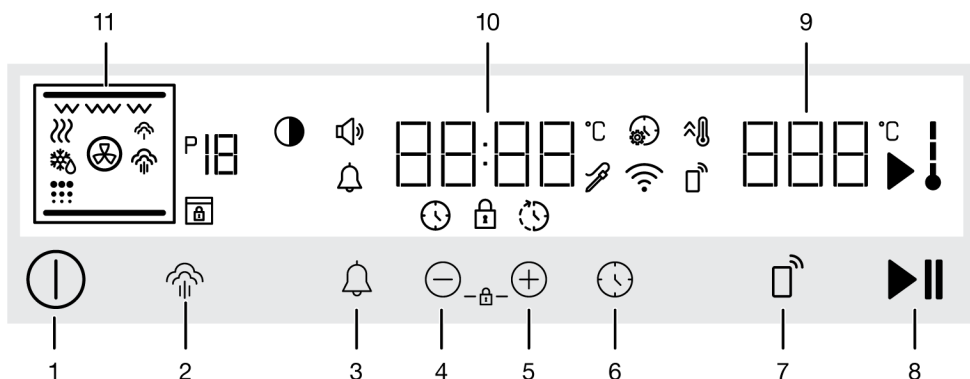
### Temperaturhåndtag

Indstil ovntemperaturen, du vil tilberede ved, ved hjælp af temperaturknappen. For at vælge, skal du først trykke på tasten ① og tænde ovnen. Drej derefter temperaturknappen til højre/venstre.

### Ovnens indre temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indre temperatur fra det indre temperatursymbol på displayet. Når tilberedningen starter, ses symbolet på displayet, og når den indre temperatur i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert niveau i symbolet.

### Kontrolenhed



Taster :

1 : Tænd/Sluk-tast

2 : Damptast

3 : Alarmtast

4 : Tast til formindskelse og fremskridt

5 : Tast til forøgelse og fremskridt

6 : Tast til tid og indstillinger

7 : Fjern kontroltast

8 : Start-/stop-tast for bagning

#### Indikatorområder :


9 : Temperaturindikatorområde

10 : Indikatorfelt for timer/varighed

11 : Funktionsdisplay


#### Skærmsymboler :

 : Symbol for bagetid

 : Symbol for slut på bagning \*

 : Alarmsymbol

 : Bagesymbol

 : Symbol for temperatur i ovnen

 : Symbol for hurtig opvarmning (booster)

 : Indstillingssymbol

 : Symbol for tastelås

 : Lydniveau-symbol


 : Lysstyrkesymbol

 : Funktionsnummer


 : Optøningssymbol


 : Hold-varm-symbol


 : Service-/opkaldssymbol

 : Fjern kontrolsymbol

 : Wi-Fi-symbol

 : Symbol for lav dampeffekt \*

 : Symbol for høj dampeffekt \*

 : Selvrengnings-knappen \*







 : Symbol for dørlås \*










 : Kødsondesymbol \*

\* 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	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og brug
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	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	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	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. Når denne funktion er valgt, vises "ECO" på displayet i de første 2 sekunder. Den anbefalede temperaturværdi vises efter 2 sekunder.

	Pizza funktion	40-280	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejder. Det er velegnet til tilberedning af pizza.
	"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 bakke.
	Lav grill	40-280	Den lille grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillning af mindre mængder.
	Fuld grill	40-280	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret fuld grill	40-280	Den varme luft, der opvarmes af den store grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Hold varm	40-100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.
	Pyrolyse - økonomi tilstand	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Det anbefales at bruge, når ovnen er lidt snavset. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.
	Pyrolyse	-	Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.
	Damprensning	80	Denne position bruges til at blødgøre snavs dannet i ovnen umiddelbart efter du er færdig med tilberedning af din mad. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.

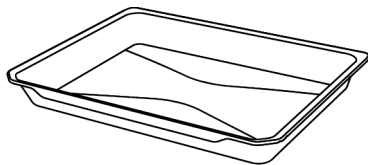
### 3.4 Produkt tilbehør

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.

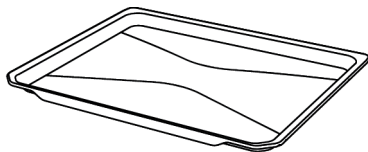
#### Dyb bakke

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.

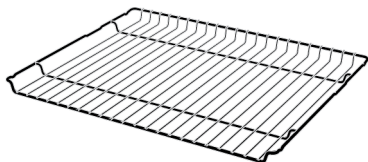


#### Grillrist

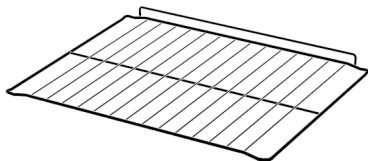
Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.



### 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 chassissets sidevæg.

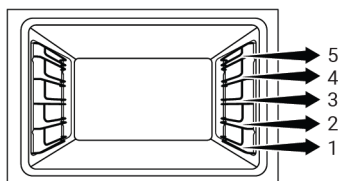


## 3.5 Brug af produktets tilbehør

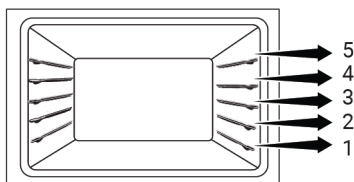
### Tilberedningshylder

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

#### På modeller med trådhylder :



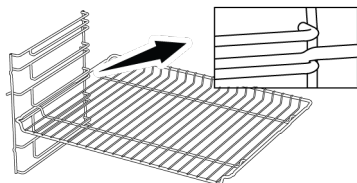
#### På modeller uden trådhylder :



### Placering af trådristen på tilberedningshylderne

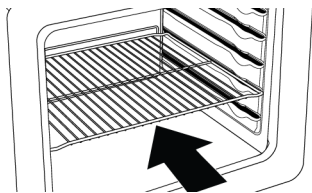
#### På modeller med trådhylder :

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 :

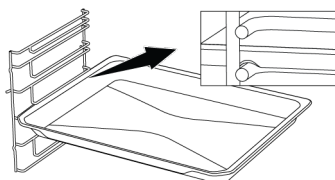
Det er vigtigt at placere grillristen korrekt på sidehylderne. Grillristen har en retning, når man placerer den på hylden. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



### Placering af bakken på tilberedningshylderne

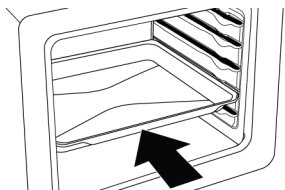
#### På modeller med trådhylder :

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 stopklodsen på trådhylden. Den må ikke overskride stopklodsen og få kontakt med ovnens bagvæg.



### På modeller uden trådhylder :

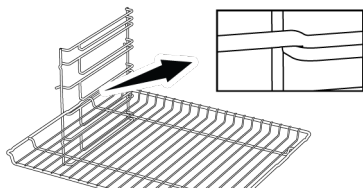
Det er vigtigt at placere bradepanderne på trådhylderne korrekt i ovnen. Bradepanden har en retning, når man placerer den på hylde. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



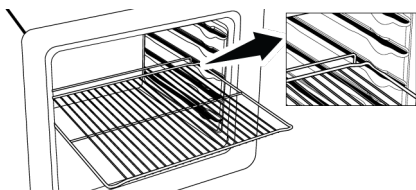
### Grillristens stopfunktion

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 :

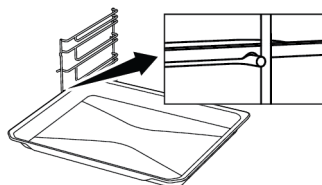


### På modeller uden trådhylder :



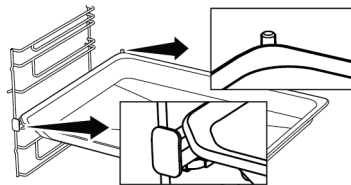
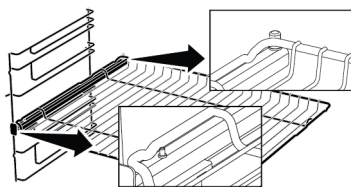
### Bradepande-stopfunktion - På modeller med trådhylder

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 bakkene eller grillristen let installeres og fjernes. Når du bruger bakkene 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).



### 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 <sup>2</sup>
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

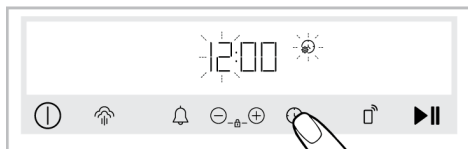
Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.




### 4.1 Første timer-indstilling

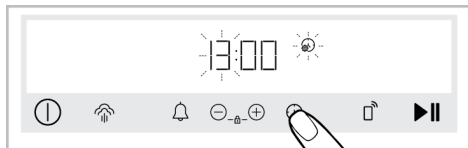
**i** Indstil altid tiden på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller den, kan du ikke tilberede mad på nogle modeller.


1. Når ovnen startes første gang, vil tiden på dagen blive vist på displayet.
2. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
3. Tryk på tasterne / indtil symbolet  kommer frem på displayet.
4. Tryk på tasten  for at aktivere timerfeltet.

⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på displayet.






5. Indstil tiden på dagen ved at trykke på tasterne / og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.



⇒ Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



6. Tryk på tasterne / for at indstille minutterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten .



⇒ Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet  lyser konstant.

**i** Hvis den første timerindstilling ikke er udført, starter tiden på dagen kl. 12:00. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "**Indstillinger**".

**i** I tilfælde af et langt 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 varmelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner" [\[ 15 \]](#). 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 produkt døren åbnes, mens ovnen er i drift eller i lukket position, tændes ovenlampen automatisk.

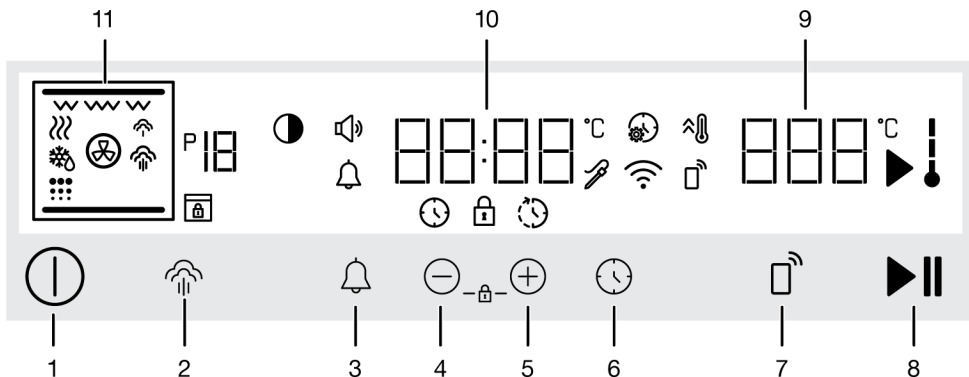
Hvis tasten  findes på styrepanelet: I tilfælde, hvor ovenlampen automatisk tændes eller slukkes, kan du til enhver tid tænde og slukke lampen ved at berøre tasten .

### 5.2 Betjening af ovnens styreenhed

#### Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- Den maksimale tid, der kan indstilles til bagningen er 5:59 timer. Ved hold-varmfunktionen er denne tid 23:59 timer. I tilfælde af strømafbrydelse bliver den forudindstillede bagning og varighed af bagning nulstillet.
- Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Det er nødvendigt at gemme de foretagne indstillinger, enten ved at berøre den relevante tast i beskrivelsen eller ved at vente i kort tid.
- Hvis bagetiden er indstillet, når bagningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- Hvis indstillingen af hurtig forvarmning er aktiv på din kontrolenhed, vises symbolet  på displayet, når du begynder at bage, og ovnen når den temperatur, du indstiller til bagning hurtigt. For hurtig forvarmning se afsnittet "Indstillinger".

#### Kontrolenhed



Taster :






















1 : Tænd/Sluk-tast

- 2 : Damptast
- 3 : Alarmtast
- 4 : Tast til formindskelse og fremskridt
- 5 : Tast til forøgelse og fremskridt
- 6 : Tast til tid og indstillinger
- 7 : Fjern kontroltast
- 8 : Start-/stop-tast for bagning

#### Indikatorområder :


- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Indikatorfelt for timer/varighed
- 11 : Funktionsdisplay

#### Skærmsymboler :

-  : Symbol for bagetid
-  : Symbol for slut på bagning \*
-  : Alarmsymbol
-  : Bagesymbol
-  : Symbol for temperatur i ovnen
-  : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
-  : Indstillingssymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Lydniveau-symbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Funktionsnummer
-  : Optøningssymbol
-  : Hold-varm-symbol
-  : Service-/opkaldssymbol
-  : Fjern controlsymbol
-  : Wi-Fi-symbol
-  : Symbol for lav dampeffekt \*
-  : Symbol for høj dampeffekt \*
-  : Selvrensings-knappen \*
-  : Symbol for dørlås \*
-  : Kødsondesymbol \*

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


## Tænd for ovnen

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten  .
  - ⇒ Når ovnen er tændt, vises den første betjeningsfunktion på skærmen. Brugerfunktion, temperatur, bagetid og kan justeres, når displayet har denne status.




Hvis der ikke foretages indstillinger på dette display, slukkes ovnen på cirka 3 minutter, og klokken vises på displayet.

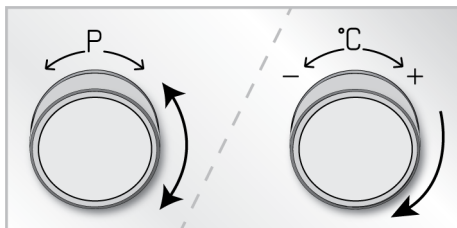
## Sluk for ovnen

Sluk for ovnen ved at berøre tasten  . Tiden på dagen vises på displayet.


## Manuel bagning ved at vælge temperatur og ovnens funktion

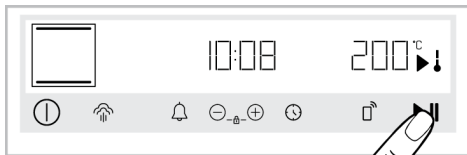
Du kan lave mad ved at foretage den manuelle styring (under din egen styring) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten  .
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperatur/effekt-håndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.



Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur af, vises den temperatu, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

4. Når du har indstillet driftsfunktion og tasten temperatur, skal du berøre tasten  for at begynde at tilberede fødevarer.

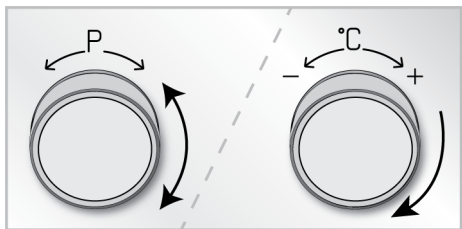


⇒ Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og nedtælling af tiden vil dukke op på displayet. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført, uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din bagning er færdig skal du trykke på tasten ►|| for at afslutte bagningen eller på tasten ① for at slukke ovnen helt.

### Bagning ved indstilling af bagetiden:

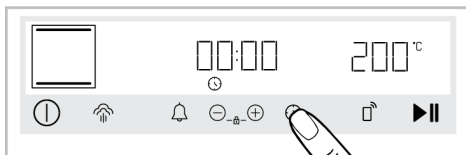
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille bagetiden Kontrolenhed.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①.
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperatur/effekt-håndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.



**i** Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur af, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

4. Tryk på tasten ⌚ én gang for bagetid.
  - ⇒ Symbolet ⌚ vises på skærmen.



**i** 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.

5. Indstil alarmtiden med tasterne ⊕/⊖.



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

6. Når du har indstillet driftsfunktion, temperatur og bagetid, skal du berøre tasten ►|| for at begynde at bage.

⇒ Din ovn går straks i gang med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede bagetid på displayet tæller ned. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓. Når



bagetiden er gået, vises, ”End” på displayet, timeren giver en lydadvarel og bagningen stopper.


- Advarslen lyder i to minutter. Hvis du berører tasten ► mens lydadvarelsen gives og teksten ”End” vises på temperaturdisplayet, fortsætter ovnen med at virke på ubestemt tid. Ovnen slukkes, hvis tasten ① berøres. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmer.

### 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.

Der er 2 forskellige niveauer af damptilberedning: lav damp, medium damp og høj damp. Under bagning kommer dampen ind i ovnen i bestemte intervaller. Generelt anbefales lav damp til bagning af bagværk som wienerbrød, brød, kage, mens kraftig damp anbefales ved tilberedning af mad med kød (så som store stykker, hel kylling). Denne funktion kan afhænge af den mad, du tilbereder. Se i tilberedningstabellen for dette formål.

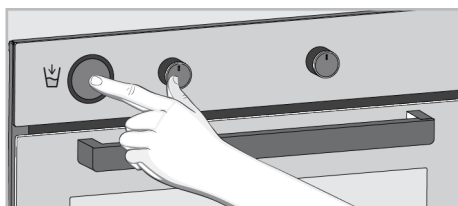
#### Generelle advarsler

- Damptilberedning kan kun udføres mens du udfører de funktioner, hvis symbol  blinker på displayet, når funktionen først er valgt.
- Damptilberedning kan kun udføres ved temperaturer på over 120 °C.
- 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.

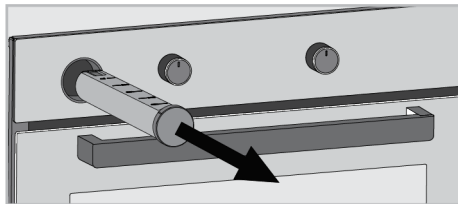
- Hold dig tilbage, da damp og varme kan slippe ud under og efter damptilberedningen. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Hvis vandet bliver inde i ovnen efter tilberedningen, så tør det resterende vand af med en våd klud efter afkøling af ovnen. Ellers kan det resterende vand medføre kalkaflejringer.
- Hvis dit produkt har en kødtermometer, skal du sørge for, at kødtermometerlåget er lukket før dampstøttet tilberedning. Ellers kan der være dampplækage fra kødtermometeret.

#### Ved damptilberedning:

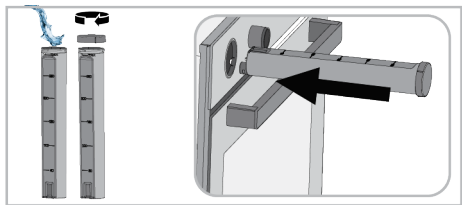
- Start med at bage efter at have kontrolleret den dampassisterede tilberedningstabel og indstilling af funktion, temperatur og tid alt efter, hvilken mad du vil tilberede. Du kan bestemme den mængde vand, der skal tilsættes, bagefunktionen og bagetiden, der ikke findes i tabellen.
- Tryk vandtanken ind i din ovns styrepanel.







- Fjern vandtanken fra dens holder.





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





5. Luk dækslet, og sæt vandtanken tilbage på dens plads.
6. Placer din mad i ovnen på den anbefalede hylde.
7. Vælg den funktion, der passer til din mad med funktionsvalgsknappen, hvor damptilberedningsfunktionen er aktiv.
8. Vælg lavt eller højt dampniveau ved at trykke på knappen  i henhold til typen af mad. På displayet tænder symbolet,  for høj damp, og symbolet  tænder ved lav damp.
9. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperaturhåndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.
10. Du kan indstille tiden for din tilberedning, eller du kan selv kontrollere tilberedningen. For at indstille tilberedningstiden, se afsnittet **“Tilberedning med indstilling af tilberedningstid”**.
11. For at start bagningen, tryk på tasten .

- ⇒ **Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet:** Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og nedtælling af tiden vil dukke op på displayet. På displayet vises symbolerne  og . Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol . Ved damptilberedning starter ovnen med at tage vand fra vandtanken og sender jævnlige damp ind i ovnen under bagning. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført, uden at indstille tilberedningstiden. Når bagningen er færdig

skal du trykke på tasten  for at afslutte bagningen eller på tasten  for at slukke ovnen helt.

- ⇒ **Hvis tilberedningstiden er indstillet:** Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og nedtælling af bagetiden vil dukke op på displayet. På displayet vises symbolerne  og . Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol . Ved damptilberedning starter ovnen med at tage vand fra vandtanken og sender jævnlige damp ind i ovnen under bagning. Når bagetiden er gået, vises, ”End” på displayet, timeren giver en lydadvarelse og bagningen stopper. Advarslen lyder i to minutter. Hvis du berører tasten mens lydadvarelse gives og teksten ”End” vises på displayet , fortsætter ovnen med at virke efterfølgende hele tiden, og hvis tasten nedtrykkes, slukker ovnen. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmeren.

### Under damptilberedning:

- Hvis der er tilstrækkeligt med vand i vandtanken, fortsætter ovnen med damptilberedning, indtil vandtanken er tom.
- Hvis vandet i vandtanken er brugt op, eller hvis der ikke tilføjes tilstrækkeligt med vand, vil symbolet  eller  begynde at blinke på displayet og efter et øjeblik, vil det give en lydadvarelse. I mellemtiden fortsætter ovnen tilberedningen uden damp.
- Hvis du ønsker at afbryde lydadvarelse og fortsætte tilberedningen uden damp, skal du trykke på tasten . Lydadvarelse stopper og ovnen fortsætter tilberedningen uden damp.
- For at fortsætte damptilberedning, skal du fjerne vandtanken, fylde den tilstrækkeligt med vand og sætte den i holderen. Ovnens begynder at lave damp for sig selv, ved at suge vand fra tanken.

- Under damptilberedning er pumpens driftslyd normal, især når den resterende mængde vand i vandtanken er lav.

#### Efter damptilberedning:

- Nogen tid efter at damptilberedningen er fuldført, trækker ovnen det resterende vand i dampgeneratoren tilbage i tanken. I mellemtiden er pumpelyden, der kommer fra ovnen normal.
- Når det resterende vand bliver trukket ind i vandtanken, så hæld det resterende vand ud af hygiejneårsager.
- Af sundhedsårsager, skal du tømme vandtanken og tilsætte frisk vand, før starten af hver damptilberedning.

## 5.4 Indstillinger

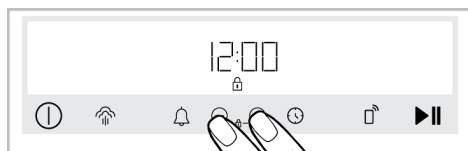


Nedtællingen 3-2-1 vises i de menuer eller indstillinger, der skal aktiveres ved at blive trykket ned i lang tid. Når nedtællingen udløber, aktiveres den relevante menu eller indstilling.

### Aktivering af tastaturlåsen

Ved at bruge tastaturlåsfunktionen kan du beskytte mod interferens fra kontrolenheden.

1. Tryk samtidigt på tasterne  $\oplus/\ominus$ , indtil  $\mathfrak{L}$  symbolet vises på displayet.



- ⇒  $\mathfrak{L}$  Symbolet vises på displayet, og tastaturlåsen er aktiveret. Når en tast berøres, når tastaturlåsen er sat, lyder der et hørbart signal, og  $\mathfrak{L}$  symbolet blinker.



Når tastaturlåsen er aktiveret, kan tasterne på styreenheden ikke bruges. Tastaturlåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

### Deaktivering af tastaturlåsen

1. Tryk samtidigt på tasterne  $\oplus/\ominus$ , indtil  $\mathfrak{L}$  symbolet forsvinder fra displayet. Symbolet  $\mathfrak{L}$  forsvinder fra displayet, og tastaturlåsen bliver deaktiveret.

### Indstilling af alarmen

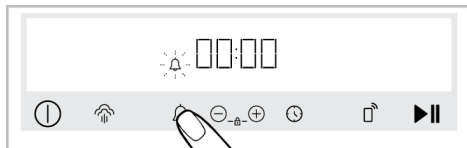
Du kan også bruge produktets kontrolenhed til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til bagning.

Alarmuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. 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.

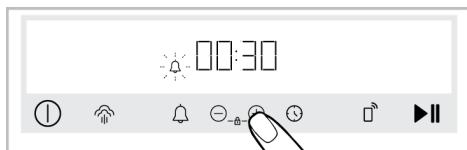


Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk på tasten for at indstille alarmtiden. ⇒  $\mathfrak{L}$  Symbolet begynder at blinke på displayet.



2. Indstil alarmtiden med  $\oplus/\ominus$  tasterne. Tryk på tasten igen for at bekræfte indstillingen.



- ⇒ Symbolet  $\mathfrak{L}$  lyser konstant, og alarmtiden begynder at tælle ned på displayet. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den korteste tid på displayet.
3. Når alarmtiden er fuldført, begynder  $\mathfrak{L}$  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

## Slå alarmerne fra

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

⇒ Lydalarmerne er stoppet.

## Hvis du ønsker at annullere alarmen:

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

## Indstilling af lydstyrke

Du kan indstille lydstyrken på kontrolenheden. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  $\odot$  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne  $\oplus/\ominus$  indtil  $\text{🔊}$  kommer frem på displayet.
3. Aktivér lydstyrkeindstillingen ved at trykke på tasten  $\odot$  igen. **(b-1, b-2)**
4. Indstil den ønskede lysstyrke med tasterne  $\oplus/\ominus$ .

⇒ Den valgte indstilling for lydstyrke bekræftes med det samme. Tryk på  $\odot$  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

## Indstilling af skærmens lysstyrke

Du kan indstille lysstyrke på kontrolenhedens display. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  $\odot$  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne  $\oplus/\ominus$  indtil  $\text{🔆}$  kommer frem på displayet.
3. Aktivér lysstyrkeindstillingen ved at trykke  $\odot$  på tasten igen.

4. Indstil den ønskede lysstyrke med  $\oplus/\ominus$  tasterne. **(d-1-d-2-d-3)**

⇒ Den valgte indstilling for lysstyrke bekræftes med det samme. Tryk på  $\odot$  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

## Indstilling af funktionen Hurtig forvarmning (Booster)

Du kan bruge bagning på dit produkt automatisk med hurtig forvarmningsfunktion. Til dette formål skal du aktivere indstillingen hurtig forvarmning. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  $\odot$  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
  2. Tryk på tasterne  $\oplus/\ominus$  indtil symbolet  $\text{🔥}$  kommer frem på displayet.
  3. Aktivér indstillingen for hurtig forvarmning (booster) ved at trykke på tasten  $\odot$  igen.
  4. Med tasterne  $\oplus/\ominus$  skiftes indstillingen "OFF" til "ON" på displayet.
- ⇒ Den valgte hurtigopvarmningsindstilling bekræftes med det samme. Tryk på tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.





Du kan slå indstillingen for hurtig opvarmning (booster) fra ved at udføre de samme handlinger. Ved at skifte til indstillingen "OFF" kan du annullere indstillingen af hurtig forvarmning.

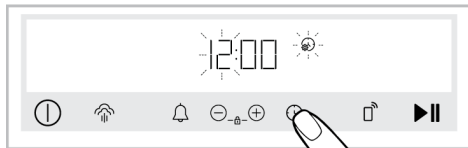
## Ændring af tidspunktet på dagen




For at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

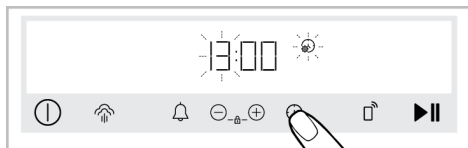
1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  $\odot$  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne  $\oplus/\ominus$  indtil symbolet  $\text{🕒}$  kommer frem på displayet.


3. Tryk på tasten  for at aktivere timerfeltet.

⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på displayet.







4. Indstil tiden på dagen ved at trykke på tasterne / og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.



⇒ Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.





5. Tryk på tasterne / for at indstille minutterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten .



⇒ Det justerede tidspunkt på dagen bekræftes straks. Tryk på  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

### Tilslut ovenen til det trådløse netværk og introducer det til appen "HomeWhiz"

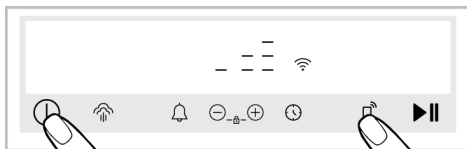
Du kan tilslutte din ovn til det trådløse netværk og styre det via "HomeWhiz"-applikationen med en smartenhed. Til dette formål skal du først installere appen "HomeWhiz" på din smartenhed. Appen "HomeWhiz" findes til IOS og Android mobiloperativsystemer.

 Efter download af "HomeWhiz"-applikationen skal du følge instruktionerne i applikationen for at oprette dit hjem.


 Du kan muligvis gennemføre proceduren for at forbinde ovnen til et trådløst netværk og aktivere ovnens fjernbetjening ved at følge instruktionerne i applikationen.

1. For at skifte ovnen til indstillingstilstand, tryk på tasterne  og  samtidigt i omkring 3 sekunder, når din ovn er slukket (tiden på dagen bliver vist på displayet).

⇒ Når ovnen skifter til opsætningstilstand, vises en animation på displayet, hvor nogle linjer blinker.



2. Åbn applikationen "HomeWhiz", du har downloadet til din smartenhed. Når du har oprettet dit hjem, skal du vælge ovnen under køkkenapparater og indtaste produktnummeret på dit produkt til applikationen og følge trinene beskrevet i applikationen.



 Apparatets lagernummer er nummeret, der starter med "77...", der er placeret nederst på forsiden i manualen.

3. Fuldfør introduktionen af din ovn til applikationen ved at følge instruktionerne i applikationen.





### Aktivering af ovnens fjernbetjening

Efter at have introduceret din ovn til "HomeWhiz"-applikationen for at tillade fjernbetjening:





1. Tryk på tasten , en gang, mens symbolet  vises på displayet..

⇒ På displayet skal symbolet  blive vist sammen med symbolet .



Hvis  ikke vises, skal du trykke på tasten , indtil symbolet  vises på displayet. Hvis du ikke har introduceret dit apparat til HomeWhiz-applikationen, blinker symbolet  en gang, og der høres et fejlsignal.





Hvis symbolet  vises på skærmen, men der høres et fejlsignal, når tasten  trykkes ned, og hvis  ikke vises på skærmen, eller symbolet  blinker, skal du kontrollere dit produkts internetforbindelse. Hvis internetforbindelsen er OK, og problemet fortsætter, skal du gentage trinnene til installationen.

### Fjernelse af parring med en oven tilsluttet til "HomeWhiz"

Når du har tilføjet dit produkt til "HomeWhiz" applikationen, matcher den brugerkonto, du brugte til parring med "HomeWhiz"t" oplysningerne om dit produkt.

For at slette en tilslutning på grund af tab af adgang til den konto, du bruger i applikationen eller af andre grunde, skal følgende handlinger foretages.


1. Når produktet er slukket (mens tiden på dagen vises på displayet), skal du trykke på tasterne  og  i ca. 5 sekunder.
  - ⇒ En nedtælling fra 5 vises på displayet.
2. Når nedtællingen er afsluttet, vises en sletningsanimation for tilslutningen displayet.
3. Når sletningen af tilslutningen er afsluttet uden problemer, høres en høj lyd, og din oven vil genstarte.



Hvis der er et problem med at slette en tilslutning, og processen ikke kan afsluttes, høres et fejlsignal.

4. Du kan omparre produktet til din "HomeWhiz"-konto efter at sletning af parningsprocessen er udført.

### Overensstemmelse med standarder og testoplysninger /EU overensstemmelseserklæring

	Udviklings-, fremstillings- og salgfaserne for dette produkt gennemføres i overensstemmelse med sikkerhedsreglerne specificeret i alle relaterede instruktioner fra Den Europæiske Union.
<b>Frekvensbånd</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maks. sendeeffekt</b>	: max. 100 mW

#### CE-overensstemmelseserklæring

Arçelik A.Ş. Erklærer herved at dette produkt er i overensstemmelse med EU-direktivet 2014/53/EU. En detaljeret RED-overensstemmelseserklæring kan findes online på [support.grundig.com](http://support.grundig.com) sammen med de yderligere dokumenter på produktsiden for produkt.

Den definerede cybersikkerhedsrelaterede programopdateringsupportperiode for produktet er produktets garantiperiode. Efter denne periode er cybersikkerhedsrelaterede programopdateringer ikke garanteret.

## 5.5 Brug af stegetermometer

### Generelle oplysninger og tips

- Ovnen 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 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
---------	-------

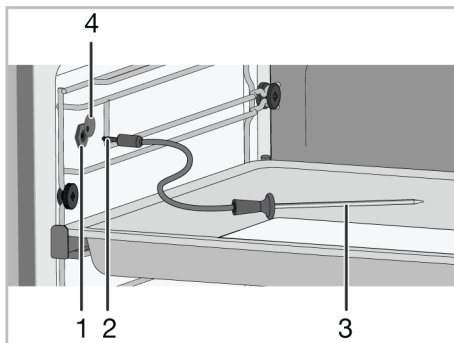
Medium sjælden	63-70
----------------	-------

Medium	71-76
--------	-------

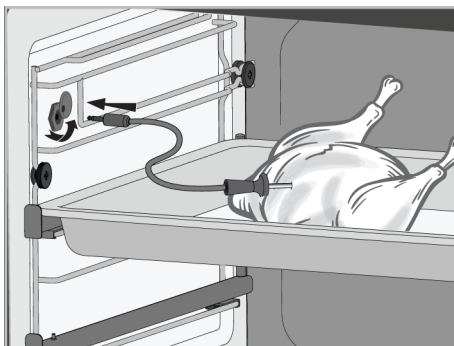
Gennemstegt	77-81
-------------	-------

Overstegt	≥ 82
-----------	------

1. Sæt åbningens dæksel (**4**) opad på sidevæggen af ovnen, og indsæt stegetermometerets stik i stegetermometerets hul (**2**) (**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** "00:00" tændes og 🔥 symbolet blinker når der vælges en brugerfunktion, hvor stegetermometeret er deaktiveret.

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.



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, stegetermometeret er indsat i og den interne stegetermometeretemperatur, 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 si-

den 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. Hvis stegetermometeret fjernes, inden tilberedningen er slut, vises, "End" på displayet og tilberedningen slutter.



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 alarmeren.
8. Når din tilberedning er klar slukker du ovnen ved at trykke på tasten ①.

## 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 begivenhed.
- 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 køkken- grej, 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 be-



holderen, 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 kogeevne. 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 wienerbrød 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 wienerbrøden 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 youghurt.
- 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 ovnmad

### Madlavning sker med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	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	3	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	150	35 ... 45
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
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
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardbakke *	Pizza funktion	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Cookie	2-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bagværk	1-Standardbakke * 4-Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1 - 4	180	40 ... 50
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, opti-

meres 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	160	25 ... 35
Cookie	Standardbakke *	3	180	25 ... 35
Bagværk	Standardbakke *	3	200	45 ... 55
Bolle	Standardbakke *	3	200	35 ... 45

\* 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	Hyldedeposition	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 * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	2	15 min 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Standardbakke *	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
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 ovenbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovenbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovenbakken 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
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	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.

### 6.1.4 Tilberedning med damp











#### Generelle oplysninger

- Damptilberedning kan kun udføres i damptilberedningsfunktionerne, nævnt i brugervejledningen. Se afsnittet "Ovnens brugerfunktioner" [► 15] 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 medgæede 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

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Betjeningsfunktion	Temperatur (°C)	Vandmængde, der skal bruges (ml)	Dampniveau	Tid til vandindtag (min)**	Bagetid (min.) (ca.)	Madvægt ca. (g)
Hele brød	Standardbakke *	2	Ventilatoropvarmning	180	200		før forvarmning	30 ... 40	820
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	2	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	25 min 250/max, efter 190	250		25	60 ... 70	2000
Rib steak (enkelt stykke)	Standardbakke *	3	"3D" funktion	180	250		15	40 ... 55	1000
Lammekølle med grøntsager	Standardbakke *	3	"3D" funktion	170	250+250***		efter forvarmning (straks)	80 ... 100	2000
Gærbolle	Standardbakke *	3	Ventilatoropvarmning	180	150		før forvarmning	20 ... 30	1200
Ostekage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill ****	3	Ventilatoropvarmning	120	200		30	60 ... 70	1450
Kyllingespyd	Standardbakke *	3	"3D" funktion	200	150		efter forvarmning (straks)	20 ... 30	800
Bagt kartoffel	Standardbakke *	3	"3D" funktion	190	100		25	45 ... 55	500
Burgerbolle	Standardbakke *	3	Ventilatoropvarmning	180	200		før forvarmning	20 ... 30	800
Laks med grøntsager	Standardbakke *	3	"3D" funktion	200	100		efter forvarmning (straks)	15 ... 25	500

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Angiver den forløbne tid efter forvarmning.

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

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

### 6.1.5 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 bundopvarmning	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 bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	3	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	150	35 ... 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

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	150	25 ... 35
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	Hyldeposition	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 grilltet 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 forhindre i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensedmidler (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 rensedmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne 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 ovnrensener.
- Ovnen skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.



### 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 emaljeflader 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.

### 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 rustfrie stålpaneler med drejeknap. Indikatorerne 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.

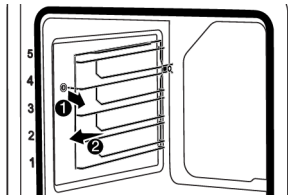
#### Rengøring af ovnens sider

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 trådhyldemodell, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet

vet 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 selv for at fjerne den helt.



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

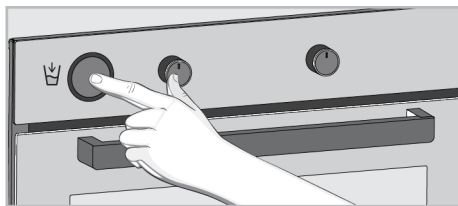
## 7.5 Steam Cleaning


Dette muliggør let rengøring af snavs (som ikke har siddet der længe) der er blødgjort af damp inde i ovnen, og af vanddråber, der er kondenseret på ovnens indre overflader.

### Generelle advarsler

- Damprensningens funktionstid, temperatur og dampindstilling kan ikke ændres.
- Hvis vandet løber ud inden for de første 5 minutter, efter at damprensningfunktionen er startet, hvis vandtanken fjernes under rensning eller dækslet åbnes, vil rensfunktionen blive annulleret.
- Hvis den indvendige ovntemperatur er over 120 °C, starter damprensningfunktionen ikke.

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen.
2. Tryk på vandbeholderen på din ovns styrepanel og fjern beholderen fra dens holder. Fyld reservoiret med 200 ml vand.

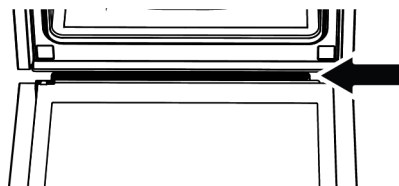


3. Sæt vandbeholdere i dens holder.
4. Indstil funktionsknappen til funktionstilstanden damprensning.
  - ⇒ Symbolet  blinker på displayet og en nedtælling på 20 minutter starter.
5. Ved slutning af tiden, står der "00:00" på displayet.
6. Åben døren og tør indersiden af ovnen af med en fugtig svamp eller klud.
7. Med hensyn til besværlig snavs, rengør produktet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.



I damprensningfunktionen forventes det at det tilførte vand fordamper og kondenserer på indersiden af ovnen og ovndøren for at blødgøre let snavs, der er dannet i din ovn. Kondensvand på ovndøren kan dryppe rundt omkring, når ovndøren åbnes. Så du åbner ovndøren, kan du tørre kondensvandet af.

8. **(Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)** Efter kondensering på indersiden af ovnen, kan der opstå fugtighed eller pytter i kanalen under ovnen. Tør denne kanal op med en fugtig klud og tør den derefter.



## 7.6 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 ovenns inderside, hvis der hældes vand på ovenns inderside.

### Sådan startes pyrolysefunktionen:

1. Fjern alt tilbehør inde i ovnen. På modeller med trådhylder, skal du huske at fjerne trådhylden.
2. Rengør ovenns ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes.
3. Vælg funktionen "Pyrolyse" eller "Pyrolyse - økonomi tilstand" afhængigt af, hvor snavset, din ovn er. Hvis din ovn ikke er meget snavset, anbefaler vi at bruge funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand". Denne funktionen tager kortere tid, end den variable funktion "Pyrolyse". Hvis ovnen er meget snavset, er funktionen "Pyrolyse - økonomi tilstand" måske ikke tilstrækkelig. I dette tilfælde skal du rense den med funktionen "Pyrolyse".
4. Start rensningen ved at trykke på tasten **▶||**.
  - ⇒ Rensningen starter og tiden for selvrensningen kommer frem på displayet. Denne tid kan ikke ændres.
5. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at pyrolyseprocessen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Tving ikke håndtaget til at låse ovenlågen op, før rengøringsprocessen er afsluttet, og låsesymbolet forsvinder på displayet.
6. Når rensprocessen er afsluttet, vises, "End" på skærmen. Sluk for ovnen ved at berøre tasten .
7. Når symbolet  forsvinder fra skærmen, skal du fjerne aflejringer af snavs med vand med vineddike.

## 7.7 Rengøring af ovndøren

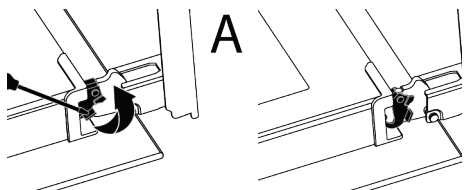
Du kan fjerne din ovndør og dørglasser for at rengøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduet er forklaret i kapitlerne "Fjern ovndøren" og "Fjern det inderste glas i døren". Efter hver brug skal du rengøre emaljefladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en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



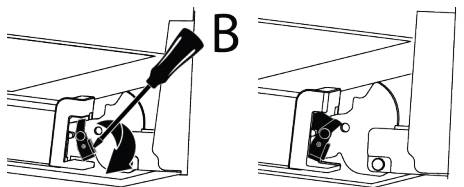
Brug ikke skrappe skuremidler, metalkrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovns frontdør og hvis det finde) ovns øverste dørglas.

### Fjern ovndøren

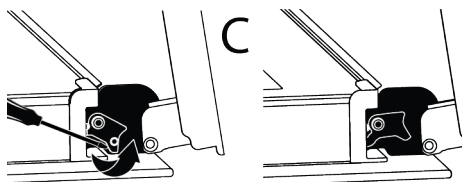
1. Åbn ovndøren.
2. Åben clipsene i ovndørens hængselsbeslag til højre og venstre ved at skubbe dem nedad, som vist på figuren.
3. Hængselstyper varierer som type (A), (B) og (C) afhængigt af produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan man åbner hver type af hængsel.
4. Hængsel af type (A) er tilgængelige som normale dørtyper.



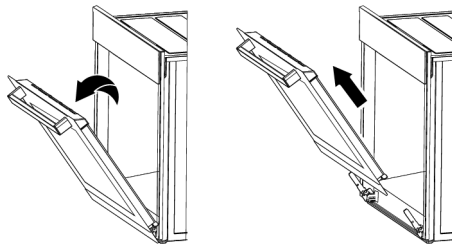
5. Hængsel af type (B) er tilgængelige som dørtyper, der lukker blødt.



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.

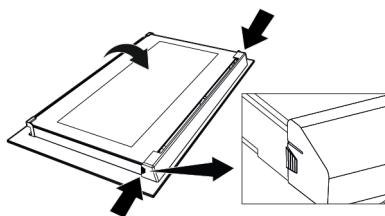


For at sætte døren på igen, skal procedurerne, der blev anvendt til at tage døren af udføres i omvendt rækkefølge, fra henholdsvis slut til start. Ved installation af døren, skal du sørge for at lukke clips på hængselsbeslaget.

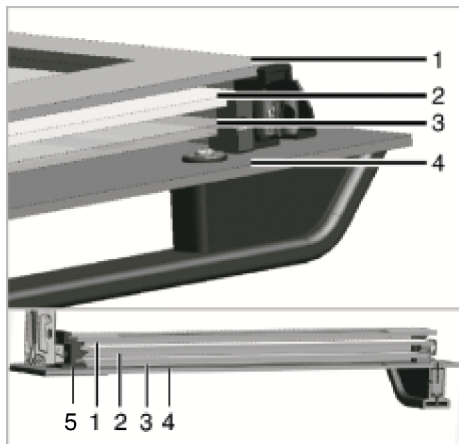
### 7.8 Sådan fjernes det inderste glas i ovndøren

Inderglasset i produktets fordør kan fjernes ved rengøring.

1. Åbn ovndøren.

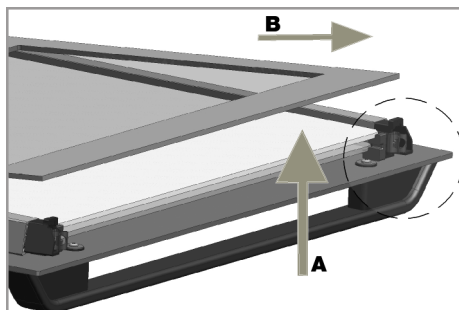


2. Træk plastikkomponenten, der er fastgjort til det øverste afsnit af frontdøren hen imod dig selv, ved at trykke samtidigt på trykpunkterne på begge sider af komponenterne og fjerne den.



- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1 Inderste glasplade      | 2 Næstinderste glas |
| 3 Tredjeinderste 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 kan af plastikåbningen.

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".

**i** Efter rengøring skal alle glas samles.

## 7.9 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 autorise-

rede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.

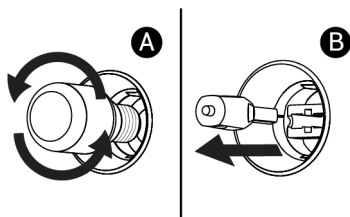
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærene, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

#### Hvis din ovn har en rund pære,

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



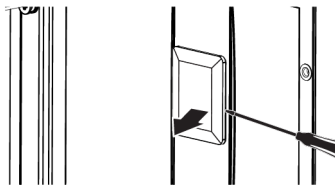
3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



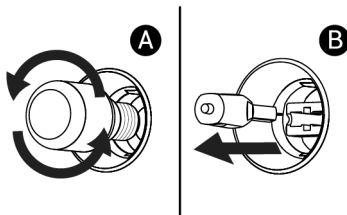
4. Sæt glasdækslet på igen.

#### Hvis din ovn har en firkantet pære,

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



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 glasdækslet og trådhylderne på.

## 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 kondenseres, 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.

## 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, deaktiver tasturlåsen.

## Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovnpræren 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.

## (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.

## Efter at tilberedningen starter. Blinker symbolet ► på displayet og der kommer en hørbar advarsel.

- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er helt, lukket. Kontakt et autoriseret værksted, hvis problemet vedvarer.

## Den forespørgsel, du gerne vil sende fra "HomeWhiz"-appen går ikke igennem. (hvis fjernbetjeningsbetingelserne er opfyldt)

- Dit link kan være afbrudt et stykke tid. >>> Sørg for at ovnen er tilsluttet til det trådløse netværk og slukke og tænde appen.

## "HomeWhiz"-appen viser ikke ovnens status korrekt.

- Dit link kan være afbrudt et stykke tid. >>> Sørg for at ovnen er tilsluttet til det trådløse netværk og slukke og tænde appen.

## Efter at have lagt dit produkt ind i "HomeWhiz"-appen, hvis en fejlmeddelelse siger "Der opstod en fejl ved tilknytningen af dit produkt i dit hjem eller det værelse, du har specificeret. Denne enhed hører til at andet hjem." eller hvis du har glemt hvilken "HomeWhiz"-konto den hører til i.

- Slet parringen ved hjælp af følgende instruktioner i afsnittet "Slet parringen med en "HomeWhiz"-tilsluttet ovn" og gentag produktparringen forfra.

## Advarslen "Flere Bluetooth-netværk fundet" vises under installation af produktet med "HomeWhiz"-appen.

- I tilfælde af at mere end et husholdningsapparat er i indstillingstilstand samtidig og sender Bluetooth-signaler, kan du støde på advarslen "Flere Bluetooth-netværk detekteret" under installation til "HomeWhiz"-appen. >>> Afslut installationsstilstand for andre apparater og fortsæt med kun at bruge et apparat i installationstilstand.

**Andre betingelser, end det sprog, jeg specificerede dukker op i "HomeWhiz"-appen.**

- I tilfælde med svagt internetsignal kan betingelser på andre sprog, end det, du definerede i appen dukke op. >>> Dette er ikke en fejl.





## 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.



Kuuman 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

<b>1 Turvaohjeet .....</b>	<b>52</b>
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö .....	52
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	53
1.3 Sähköturvallisuus .....	53
1.4 Kuljetusturvallisuus .....	55
1.5 Asennusturvallisuus .....	55
1.6 Käyttöturvallisuus .....	56
1.7 Lämpötilavaroitukset .....	57
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö .....	57
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	57
1.10 Steam System .....	59
1.11 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	59
1.12 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi).....	60
<b>2 Ympäristöön liittyvät ohjeet.....</b>	<b>60</b>
2.1 Jätedirektiivi .....	60
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen .....	60
2.2 Pakkaustiedot.....	60
2.3 Energiansäästövinkejä .....	61
<b>3 Laitteesi .....</b>	<b>62</b>
3.1 Tuotteen esittely.....	62
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö.....	62
3.2.1 Ohjauspaneeli .....	63
3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely.....	63
3.3 Uunin käyttötoiminnot.....	64
3.4 Laitteen lisätarvikkeet .....	65
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö....	66
3.6 Tekniset tiedot.....	68
<b>4 Ensimmäinen käyttökerta .....</b>	<b>69</b>
4.1 Ensiasetukset .....	69
4.2 Ensimmäinen puhdistus .....	69
<b>5 Uunin käyttö .....</b>	<b>71</b>
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä.....	71
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö.....	71
5.3 Höyryavusteinen kypsennys .....	74
5.4 Asetukset .....	76
5.5 Lämpömittari .....	79
<b>6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta .....</b>	<b>81</b>

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa .....	81
6.1.1 Leivokset ja uuniruoat.....	81
6.1.2 Liha, kala ja siipikarja.....	84
6.1.3 Grilli .....	85
6.1.4 Höyryavusteinen kypsennys.....	86
6.1.5 Ruoan testaus .....	87
<b>7 Huolto ja puhdistus .....</b>	<b>88</b>
7.1 Yleiset puhdistusohjeet .....	88
7.2 Varusteiden puhdistus.....	90
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus.....	90
7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) .....	90
7.5 Höyrypuhdistus .....	90
7.6 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa.....	91
7.7 Uuninluukun puhdistus .....	92
7.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen .....	93
7.9 Uunin valon puhdistus .....	94
<b>8 Ongelmanratkaisu .....</b>	<b>95</b>



## 1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalisten 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 märkiä 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 puhdistu 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.

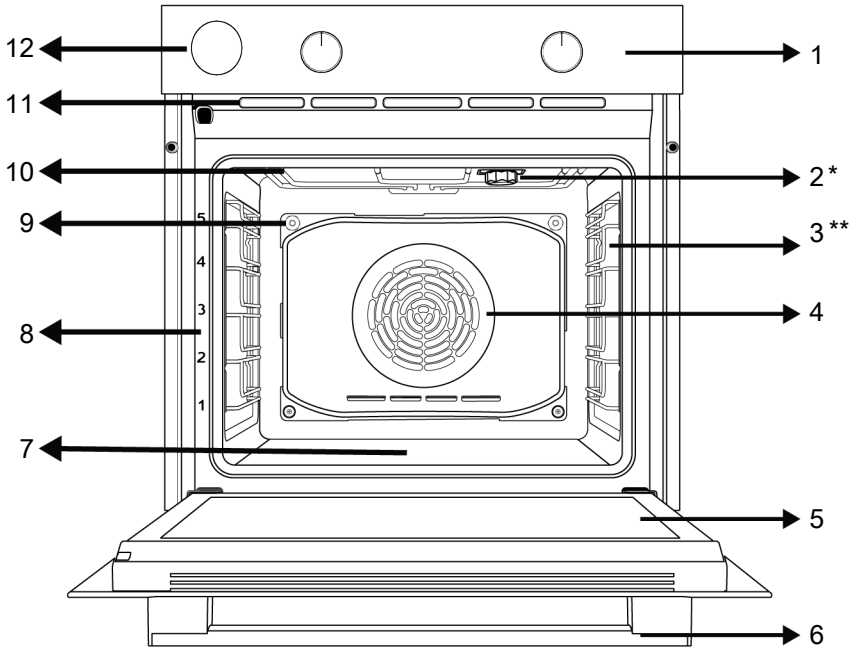
Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- 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 Ritolätasot

5 Luukku

7 Alälämmitin (teräslevyn alla)

9 Höyryn poistoaukko

11 Ilma-aukot

2 Valo

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ylälämmitin

12 Vesisäiliö

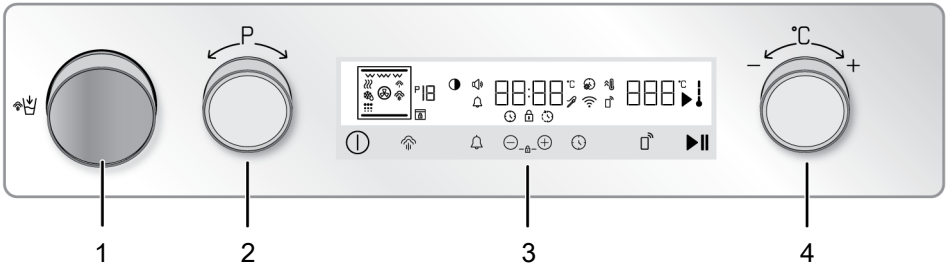
\* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lampua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

\*\* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

### 3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

### 3.2.1 Ohjauspaneeli



1 Vesisäiliö

3 Ohjausyksikkö

2 Toiminnon valintanuppi

4 Lämpötilan valintanuppi

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 nupeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

### 3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

#### Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin ① näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten toiminnon valintanuppia oikealle/vasemmalle.

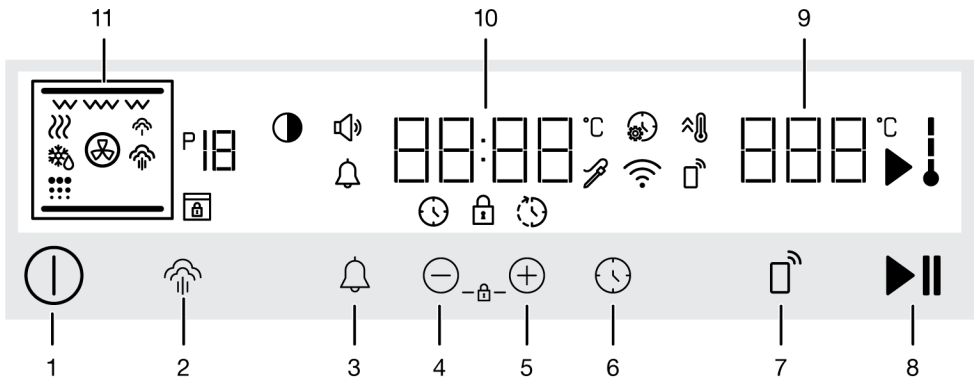
#### Lämpötilanuppi

Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin ① näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten lämpötilanuppia oikealle/vasemmalle.

#### Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Kun keittäminen käynnistyy, näytetään symboli näytöllä ja kun uunin sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, jokaisen tason symboli syttyy.

#### Ohjausyksikkö



#### Näppäimet :

1 : Päälle/pois-näppäin

2 : Höyrynäppäin

3 : Hälytysnäppäin

4 : Vähennys- ja edistymisnäppäin

5 : Lisäys- ja edistymisnäppäin

6 : Aika- ja asetusunäppäin

7 : Poista ohjaimen näppäin

8 : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

**Ilmaisinalueet :**


9 : Lämpötilan ilmaisinalue

10 : Ajan/keston merkkivalokenttä

11 : Toimintonäyttö

**Näytön symbolit :**


 : Leipomisajan symboli

 : Leipomisajan päättymisen symboli \*

 : Hälytyssymboli

 : Leipomissymboli

 : Uunin sisälämpötila

 : Pikalämmitys (tehostin) -symboli

 : Asetukset-symboli

 : Näppäinlukkosymboli

 : Äänenvoimakkuustason symboli


 : Kirkaussymboli

 : Toiminnon numero

 : Sulatussymboli

 : Lämpimänäpitosymboli

 : Huolto/soittopyyntö symboli

 : Poista ohjaimen symboli

 : Wifi-symboli

 : Alhaisen tason höyryn symboli \*

 : Korkean tason höyryn symboli \*

 : Itsepuhdistussymboli \*








 : Luukun lukituksen symboli \*

 : Sisälämpötilamittarin 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
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäähdytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuissa. 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	40-280	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman. Kun tämä toiminto on valittu, "ECO" ilmestyy näytölle kahden ensimmäisen sekunnin ajan. Suositeltu lämpötila-arvo tulee näkyviin 2 sekunnin jälkeen.
	Pitsatoiminto	40-280	Alalämmitin ja puhallinlämmitys ovat käytössä. Soveltuu pitsan kypsennykseen.



	"3D" toiminto	40-280	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alagrilli	40-280	Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	Täysi grilli	40-280	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40-280	Suuren grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Lämpimänä pito	40-100	Sitä käytetään ruoan pitämiseksi tarjoiluvalmiina pitkiä aikoja.
	Pyrolyysi - taloudellinen tila	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Sitä suositellaan käyttöön, kun uunin on hieman likainen. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.
	Höyrypuhdistus	80	Tätä asentoa käytetään uuniin muodostuneen lian pehmentämiseen, heti kun ruoanvalmistus päättyy. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

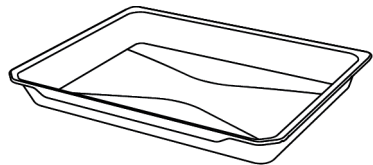
### 3.4 Laitteen lisätarvikkeet

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.

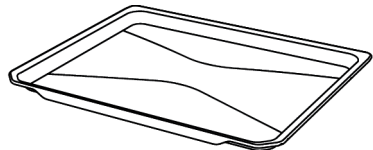
#### Syvä pelti

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



#### Leivosvuoka

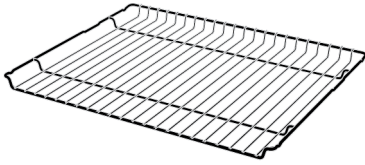
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.



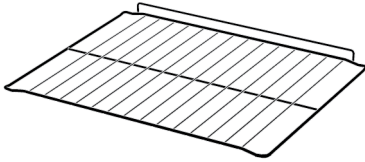
#### Paistoritilä

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

**Mallit ritilätasoilla :**

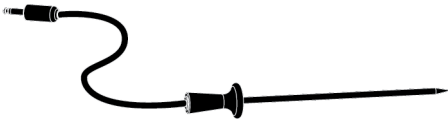


**Mallit ilman ritilätasoja :**



**Lämpömittari**

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

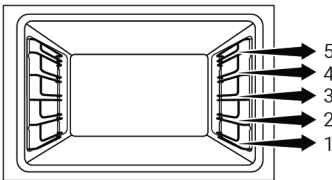


**3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö**

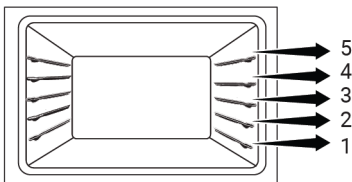
**Paistotasot**

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

**Mallit ritilätasoilla :**



**Mallit ilman ritilätasoja :**

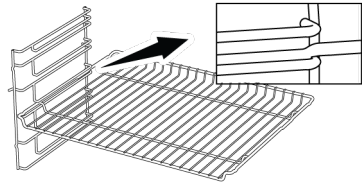


**Paistoritilän asettaminen paistotasolle**

**Mallit ritilätasoilla :**

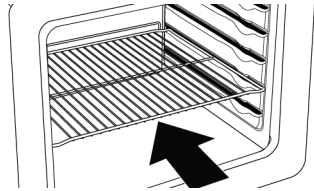
On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla

edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



**Mallit ilman ritilätasoja :**

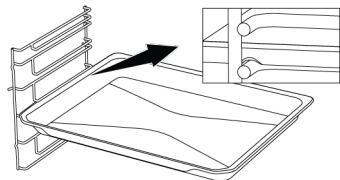
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



**Pellin asettaminen paistotasolle**

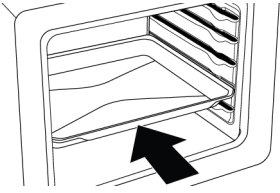
**Mallit ritilätasoilla :**

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 :**

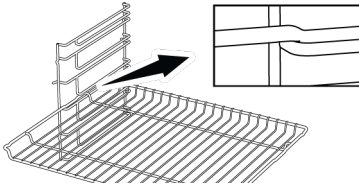
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



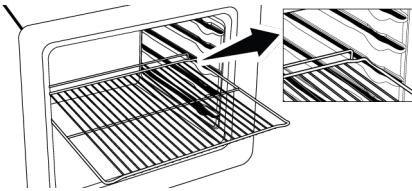
### Paistoritilän rajoitintoiminto

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 :

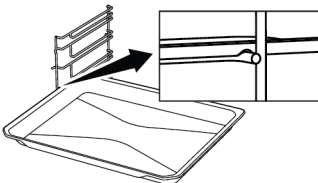


### Mallit ilman ritilätasoja :



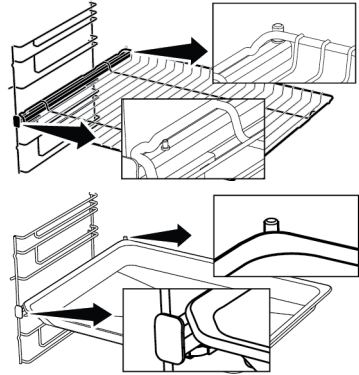
### Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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).



### 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 <sup>2</sup>
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.

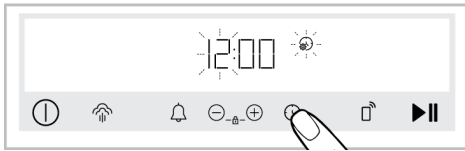
### 4.1 Ensiasetukset



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

1. Kun uuni käynnistetään ensimmäisen kerran, näytetään asetettu kellonaika näytöllä.
2. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
3. Kosketa /+ näppäimiä, kunnes symboli tulee näyttöön.
4. Kosketa näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.

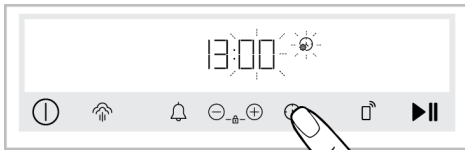
⇒ Ajastinkenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



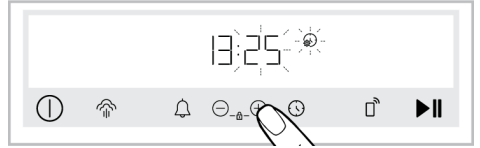
5. Aseta kellonaika koskettamalla näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla näppäintä uudelleen.



⇒ Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



6. Kosketa näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla näppäintä.



⇒ Kellonaika on asetettu ja symboli palaa jatkuvasti.



Jos ensimmäistä ajastinasetusta ei suoriteta, kellonaika käynnistyy ajasta 12:00. Voit muuttaa kellonaikaa myöhemmin kuten kuvattu osassa "**Asetukset**".



Jos sähkökatkos tapahtuu, kellonajan 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 [► 64]". 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 saippuvedellä 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 hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

## 5 Uunin käyttö

### 5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

**Jäähdytystuuletin ( Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. )**



Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

#### Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tietynä aikana.


Joissakin kypsennystoiminnoissa lamppu ei syty energian säästämiseksi.

Jos laitteen luukku avataan uunin ollessa käynnissä tai suljettuna, uunin lamppu kytkeytyy päälle automaattisesti.

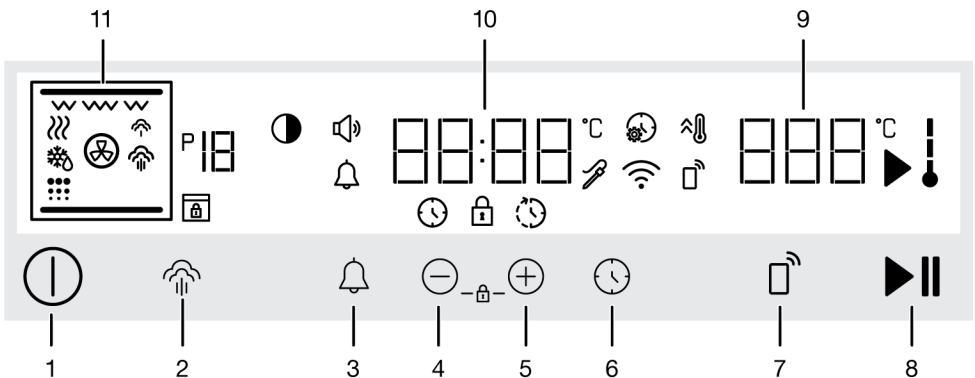
Jos ohjauspaneelissa on  näppäin: Kun uunin lamppu kytkeytyy päälle tai pois päältä automaattisesti, voit kytkeä lampun päälle tai pois päältä koska tahansa koskettamalla -näppäintä.

### 5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

#### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, esiasetettu kypsennys ja kypsennysaika perutaan.
- Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Tehdyt asetukset on tallennettava, joko koskettamalla kuvauksessa esitettyä näppäintä tai odottamalla hetken.
- Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- Jos nopea esilämmitys on käytössä ohjausyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso tietoja pikalämmitystoiminnosta osassa "Asetukset".

#### Ohjausyksikkö
























## Näppäimet :

- 1 : Päälle/pois-näppäin
- 2 : Höyrynäppäin
- 3 : Hälytysnäppäin
- 4 : Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 : Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 : Aika- ja asetustenäppäin
- 7 : Poista ohjaimen näppäin
- 8 : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

## Ilmaisinalueet :


- 9 : Lämpötilan ilmaisinalue
- 10 : Ajan/keston merkivalokenttä
- 11 : Toimintonäyttö


## Näytön symbolit :

-  : Leipomisajan symboli
-  : Leipomisajan päättymisen symboli \*
-  : Hälytysymboli
-  : Leipomissymboli
-  : Uunin sisälämpötila
-  : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
-  : Asetukset-symboli
-  : Näppäinlukkosymboli
-  : Äänenvoimakkuustason symboli
-  : Kirikkaussymboli
-  : Toiminnon numero
-  : Sulatussymboli
-  : Lämpimänäpitosymboli
-  : Huolto/soittopyyntö symboli
-  : Poista ohjaimen symboli
-  : Wifi-symboli
-  : Alhaisen tason höyryn symboli \*
-  : Korkean tason höyryn symboli \*
-  : Itsepuhdistussymboli \*
-  : Luukun lukituksen symboli \*
-  : Sisälämpötilamittarin symboli \*


\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla  näppäintä.
  - ⇒ Kun uuni on päällä, näkyy ensimmäinen toiminto näytöllä. Toiminto, lämpötila, kypsennysaika ja voidaan säätää, kun näyttö on tässä tilassa.


 Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 3 minuutin kuluessa ja kellonaika ilmestyy näyttöön.

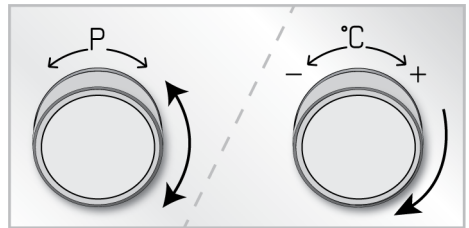
## Uunin sammutus


Sammuta uuni koskettamalla  näppäintä. Kellonaika ilmestyy näyttöön.

## Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

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

1. Kytke uuni päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötila-/tehonupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.



 Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.



4. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

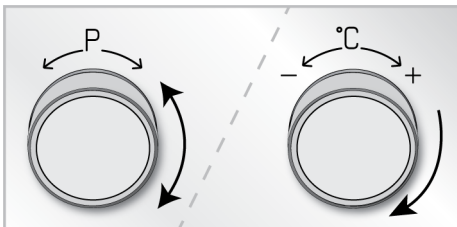


- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis kosketa ►|| näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ⌚ näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

### Keittäminen asettamalla keittoajan

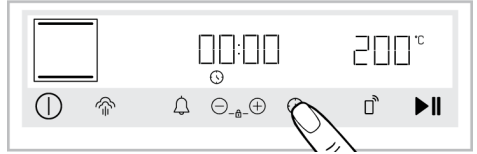
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päätyttyä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ohjausyksikössä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ⌚ näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötila-/tehonupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.



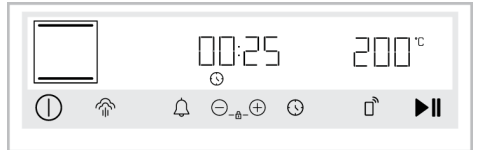
- i** Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

4. Kosketa ⌚ näppäintä kerran keittoajalle.  
⇒ ⌚ symboli tulee näyttöön.



- i** Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa ⊕ näppäintä asetaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä ⊕/⊖ näppäimiä.

5. Aseta keittoaika ⊕/⊖ näppäimillä.



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

6. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla käyttötoiminnolla ja lämpötilalla. Asetetun kypsennysajan laskuri näkyy näytöllä. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Kun keittoaika

päättyy, "End" ilmestyy näyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy.

7. Varoitusääni kahdelle minuutille. Jos kosketat ► || näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja "End" teksti näkyy näytöllä, jatkaa uuni toimintaa loputtomasti. Uuni sammuu, jos ① näppäintä kosketetaan. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.

### 5.3 Höyryavusteinen kypsennys

Uunissa on höyryavusteinen kypsennystoiminto. Höyryavusteisella 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. Höyrytasoja on 2; matala ja korkea höyry. Höyry syötetään uuniin tietyin aikavälein ruoanlaiton aikana. Yleisesti matalaa höyrytasoa suositellaan leivosten, kuten kakkujen, leivosten ja leivän valmistukseen ja korkeaa höyrytasoa liharuokien valmistukseen (kuten suuret lihakappaleet, kokonainen kana). Tämä toiminto riippuu valmistettavasta ruoasta. Katso lisätietoja kypsennystaulukosta.

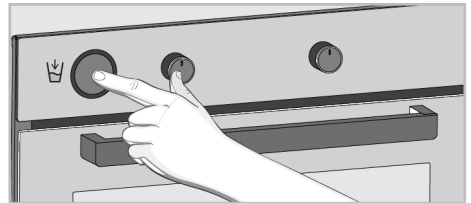
#### Yleiset varoitukset

- Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain toiminnoissa, joiden ☞ symboli vilkkuu näytöllä, kun toiminto valitaan.
- Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain yli 120 °C lämpötiloilla.
- 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.

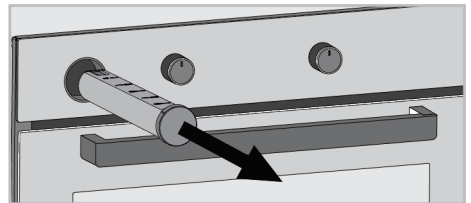
- Pysy etäällä uuninluukun aukosta, koska höyryä ja lämpöä voi tulla ulos höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Jos vettä on jäänyt uunin sisään höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi se pois kuivalla pyyhkeellä uunin jäähtyttyä. Muussa tapauksessa 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:

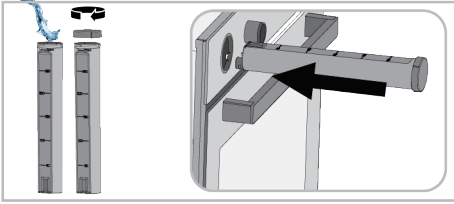
1. Aloita höyryavusteinen kypsennys, kun olet katsonut kypsennystaulukon ja asettanut toiminnon, lämpötilan ja ajan kypsennettävän ruoan mukaan. Voit määrittää lisättävän vesimäärän, lämpötilan, kypsennystoiminnon ja ajan kypsennykselle, joka ei ole taulukossa.
2. Paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa.



3. Poista vesisäiliö paikaltaan.



4. Avaa vesisäiliön kansi ja täytä kypsennystaulukossa esitetty vesimäärä.



5. Sulje kansi ja aseta vesisäiliö paikalleen.
6. Aseta ruoka uuniin suositetulle tasolle.
7. Valitse toiminnon valintanupilla ruoalle sopiva toiminto, jossa höyryavusteinen kypsennys on aktiivinen.
8. Valitse matala tai korkea höyrytaso koskettamalla ☰ näppäintä ruokatyyhin mukaan. ☰ symboli näytetään näytöllä korkealle höyrytasolle ja ☱ symboli matalalle höyrytasolle.
9. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötilanupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.
10. Voit asettaa kypsennysajan tai valvoa kypsennystä itse. Kypsennysajan asettamiseksi, katso **“Kypsentäminen asettamalla kypsennysajan”** luku.
11. Käynnistä keittäminen koskettamalla ►► näppäintä.

⇒ **Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu:** Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Höyryavusteisella kypsennyksellä uuni alkaa käyttämään vettä vesisäiliöstä ja muodostaa höyryä uunin tietyn aikavälein kypsennyksen aikana. Uuni ei sammua automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Kun keittäminen on valmis kosketa ►►

näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ⓪ näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

- ⇒ **Jos kypsennysaika on asetettu:** Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä . Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Höyryavusteisella kypsennyksellä uuni alkaa käyttämään vettä vesisäiliöstä ja muodostaa höyryä uunin tietyn aikavälein kypsennyksen aikana. Kun keittoaika päättyy, **“End”** ilmestyy näyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy. Varoitusääni kahdelle minuutille. Jos kosketat näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja **“End”** teksti näkyy näytöllä ►► jatkaa uuni toimintaa vielä yhden minuutin ja jos näppäintä kosketetaan, uuni sammuu. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.


#### **Höyryavusteisen kypsennyksen aikana:**

- Jos vesisäiliössä on riittävästi vettä, jatkaa uuni höyryavusteista kypsennystä, kunnes vesi loppuu.
- Jos vesi loppuu vesisäiliöstä tai sitä ei ole lisätty riittävästi ☰ symboli tai ☱ symboli vilkkuu näytöllä ja merkkiääni kuuluu jonkin ajan kuluttua. Uuni jatkaa kuitenkin kypsennystä ilman höyryä.
- Jos haluat sammuttaa merkkiäänen ja jatkaa kypsennystä ilman höyryä, kosketa ☰ näppäintä. Merkkiääni sammuu ja uuni jatkaa kypsennystä ilman höyryä.
- Höyryavusteisen kypsennyksen jatkamiseksi, poista vesisäiliö, täytä se vedellä ja asenna se paikalleen. Uuni aloittaa höyrynsyötön imemällä vettä säiliöstä.
- Pumpun käyttöäänäni höyryavusteisen kypsennyksen aikana on normaalia, etenkin kun säiliössä on jäljellä vain vähän vettä.

## Höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen:


- Höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, uuni imee generaattorissa jäljellä olevan veden säiliöön. Tämän aikana kuuluva pumpun käyntiääni on normaalia.
- Kun jäännösvesi on imetty sisään, tyhjennä vesi vesisäiliöstä hygieniasyistä.
- Terveysriskeistä johtuen, tyhjennä vesi säiliöstä ja lisää raitista vettä ennen jokaista höyryavusteista kypsennystä.

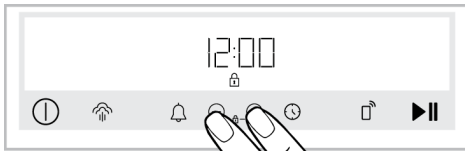
## 5.4 Asetukset



 3-2-1 laskuri näytetään valikoissa tai asetuksissa, jotka on aktivoitava painamalla pitkään. Kun laskuri päättyy, kyseinen valikko tai asetus aktivoituu.


### Näppäinlukon aktivointi

Näppäinlukkotoiminnolla voidaan estää ohjausyksikön toimintojen käyttäminen.



1. Kosketa  $\oplus/\ominus$  näppäimiä samanaikaisesti, kunnes  symboli tulee näyttöön.



- ⇒  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, äänimerkki kuuluu ja  symboli vilkkuu.


 Kun näppäinlukko on aktivoitu, ei ohjausyksikön näppäimiä voida käyttää. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  $\oplus/\ominus$  näppäimiä samanaikaisesti, kunnes  symboli katoaa näytöltä.
- »  symboli katoaa näytöltä ja näppäinlukko sammuu.

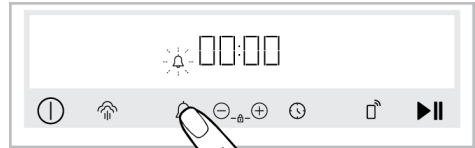
## Hälytyksen asetus

Voit myös käyttää tuotteen ohjausyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy, ajastin lähettää äänimerkin.

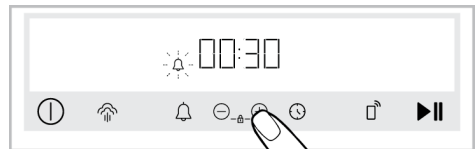
 Suuri hälytysaika voi olla 23 tuntia 59 minuuttia.


1. Kosketa näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin.


⇒  symboli alkaa vilkkua näytöllä.



2. Aseta hälytysaika  $\oplus/\ominus$  näppäimillä. Kosketa näppäintä asetuksen vahvistamiseksi.



⇒  symboli palaa jatkuvasti 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.

⇒ Äänimerkki päättyy.

## Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin. Kosketa ⊖ näppäintä, kunnes "00:00" symboli tulee näyttöön.
2. Voit peruuttaa hälytyksen myös koskettamalla näppäintä pitkään.

## Ääntason asetus

Voit asettaa ohjausyksikön ääntason. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⏸ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes 🔊 symboli tulee näyttöön.
3. Aktivoi ääntason asetus koskettamalla ⏸ näppäintä uudelleen. **(b-1, b-2)**
4. Aseta haluttu ääni ⊕/⊖ näppäimillä.

⇒ Valittu ääntasoasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⏸ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

## Näytön kirkkauden asetus

Voit asettaa ohjausyksikön näytön kirkkauden. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⏸ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä 🔆 kunnes tulee näyttöön.
3. Aktivoi kirkkausasetus koskettamalla ⏸ näppäintä uudelleen.
4. Aseta haluttu kirkkaus ⊕/⊖ näppäimillä. **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ Valittu kirkkausasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⏸ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

## Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

Voit käyttää tuotetta keittämiseen automaattisesti pikaesilämmitystoiminnolla. Tämän suorittamiseksi, pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⏸ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes 🔥 symboli tulee näyttöön.
3. Aktivoi pikalämmitysasetus (tehostin) koskettamalla ⏸ näppäintä uudelleen.
4. Aseta ⊕/⊖ näppäimillä "OFF" asetus tilaan "ON" näytöllä.
  - ⇒ Valittu pikaesilämmitysasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.



Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Muuttamalla asetukseksi "OFF", voit peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.

## Päivänajan muuttaminen

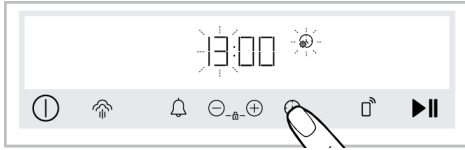
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⏸ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes 🕒 symboli tulee näyttöön.
3. Kosketa ⏸ näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.

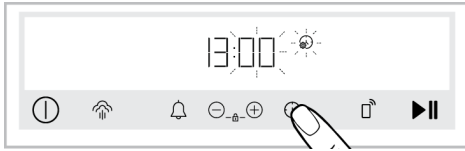
⇒ Ajastinkenttä ja 🕒 symboli vilkkuvat näytöltä.



4. Aseta kellonaika koskettamalla ⊕/⊖ näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.



- ⇒ Minuuttikenttä ja ⌚ symboli vilkkuvat näyttöä.

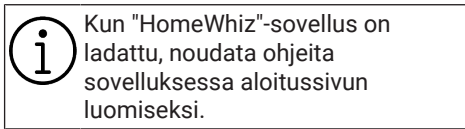


5. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ näppäintä.

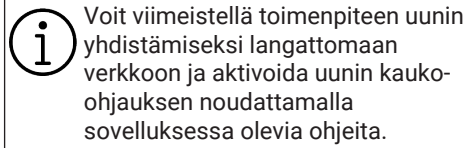
- ⇒ Valittu kellonaika vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

### Uunin yhdistäminen langattomaan verkkoon ja esittely "HomeWhiz"-sovellukselle.

Voit yhdistää uunin langattomaan verkkoon ja hallita sitä "HomeWhiz"-sovelluksen kautta älylaitteella. Asenna sovelluksessa "HomeWhiz"-sovellus älylaitteeseen ensin. "HomeWhiz"-sovellus on käytettävissä IOS- ja Android-mobiilikäyttöjärjestelmissä.



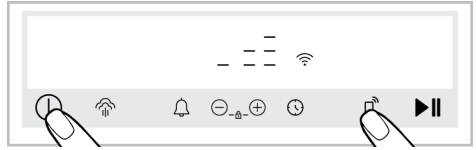
Kun "HomeWhiz"-sovellus on ladattu, noudata ohjeita sovelluksessa aloitussivun luomiseksi.



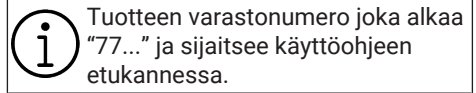
Voit viimeistellä toimenpiteen uunin yhdistämiseksi langattomaan verkkoon ja aktivoida uunin kauko-ohjauksen noudattamalla sovelluksessa olevia ohjeita.

1. Uunin siirtämiseksi asetustilaan, kosketa ⌚ ja 📶 näppäimiä samanaikaisesti noin 3 sekuntia, kun uuni on sammutettu (kellonaika näkyvä näyttöllä).

- ⇒ Kun uuni vaihtuu asetustilaan, näyttöllä esitetään animaatio, jossa viivat vilkkuvat.



2. Avaa älylaitteeseen lataamasi "HomeWhiz"-sovellus. Kun aloitussivu on luotu, valitse uuni kodinkoneista ja syötä tuotteen varastonumero sovellukseen ja noudata sovelluksessa esitettyjä ohjeita.



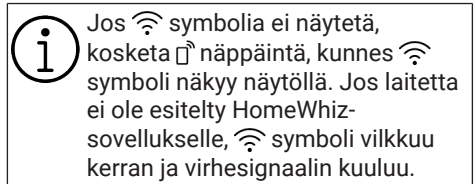
Tuotteen varastonumero joka alkaa "77..." ja sijaitsee käyttöohjeen etukannessa.

3. Päätä uunin esittely sovellukselle noudattamalla sovelluksessa esitettyjä ohjeita.

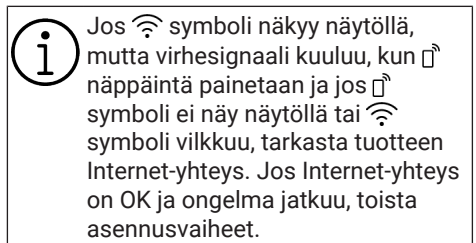
### Uunin kauko-ohjauksen aktivointi

Kun uuni on esitelty "HomeWhiz"-sovellukselle, on kauko-ohjauksen käyttämiseksi:

1. Kosketa 📶 näppäintä kerran, kun 📶 symboli näkyy näyttöllä..  
⇒ 📶 symboli ilmestyy näyttöön yhdessä 📶 symbolin kanssa.





Jos 📶 symbolia ei näytetä, kosketa 📶 näppäintä, kunnes 📶 symboli näkyy näyttöllä. Jos laitetta ei ole esitelty HomeWhiz-sovellukselle, 📶 symboli vilkkuu kerran ja virhesignaalin kuuluu.



Jos 📶 symboli näkyy näyttöllä, mutta virhesignaali kuuluu, kun 📶 näppäintä painetaan ja jos 📶 symboli ei näy näyttöllä tai 📶 symboli vilkkuu, tarkasta tuotteen Internet-yhteys. Jos Internet-yhteys on OK ja ongelma jatkuu, toista asennusvaiheet.

## Uunin ja "HomeWhiz" sovelluksen laiteparin poistaminen.

Kun olet lisännyt tuotteesi "HomeWhiz"-sovellukseen, käyttämäsi "HomeWhiz"-käyttäjätili vastaa tuotetta sen tietoihin. Seuraavat toimet on suoritettava, jotta voit poistaa vastineen sovelluksessa käyttämäsi tilin menettämisen vuoksi tai muista syistä.

1. Kun tuote on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäimiä  ja  noin 5 sekunnin ajan.
  - ⇒ Näyttöön ilmestyy lähtölaskenta, joka alkaa 5:stä.


2. Kun lähtölaskenta on suoritettu, ilmestyy näyttöön vastineen poistamisen animaatio.
3. Kun vastineen poistaminen on suoritettu ilman mitään ongelmia, kuuluu äänimerkki ja uuni käynnistyy uudelleen.



Jos vastineen poistamisessa on ongelmia eikä prosessia voida suorittaa loppuun, kuuluu virheääni.

4. Voit yhdistää tuotteen uudelleen "HomeWhiz"-tiliisi, kun vastineen poisto on valmis.

### Yhdenmukaisuus standardien ja testitietojen / EU-vaatimusten mukaisuusvakuutuksen kanssa

	Tuotteen kehitys-, valmistus- ja myyntivaiheet on suoritettu kaikissa Euroopan unionin lainsäädännössä määritettyjen turvallisuussääntöjen mukaan.
<b>Taajuuskaista</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maks. siirtoteho</b>	: max. 100 mW
<b>CE-vaatimusten mukaisuusvakuutuksen</b>	
Arçelik A.Ş. vakuuttaa täten, että tuote on Direktiivin 2014/53/EU mukainen. Yksityiskohtainen RED Vaatimusten mukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta <a href="http://support.groundig.com">support.groundig.com</a> yhdessä tuote lisäasiakirjojen kanssa.	

Tuotteelle määritetty kyberturvallisuuden liittyvien ohjelmistopäivitysten tukikausi on tuotteen takuu-aika. Tämän ajanjakson jälkeen kyberturvallisuuden liittyviä ohjelmistopäivityksiä ei taata.

## 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 liitäntään.
- 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

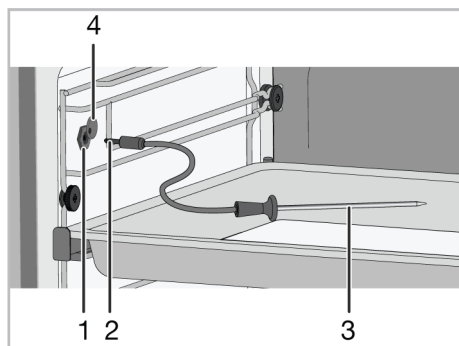
Puoliraaka 63-70

Keskikypsä 71-76

Kypsä 77-81

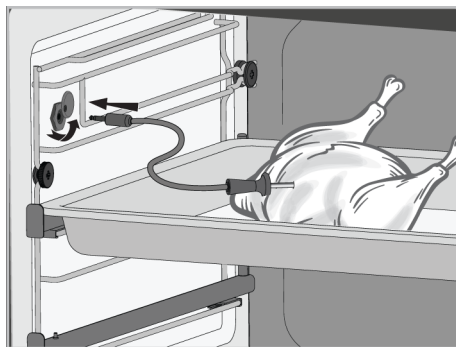
Ylikypsä ≥ 82

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



- 1 Lämpömittarin liitäntä
- 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.

**i** "00:00" tulee esiin ja 🔥 symboli vilkkuu, 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.

**i** 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. Jos lämpömittari poistetaan ennen valmistuksen päättymistä, "End" ilmestyy näyttöön ja valmistus päättyy.



Lämpömittari on kuuma uunin sisälämpötilasta johtuen tai kypsennyksen päätyttyä. Käytä aina 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 valmistus päättyy, sammuta uuni koskettamalla ① näppäintä.

## 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, kasvoisi 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 käyttämäsi 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.

#### 6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

##### Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämpöäkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.

- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- 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.

### 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	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40

- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyneet 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 taikinalevyjä 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 ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
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
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
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavallinen vuoka *	Pitsatoiminto	2	280	5 ... 10

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	150	25 ... 35
Pikkuleivät	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	25 ... 35
Leivokset	1-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	180	40 ... 50
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 kypsentaesssi 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	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	3	180	25 ... 35
Leivokset	Tavallinen vuoka *	3	200	45 ... 55
Pulla	Tavallinen vuoka *	3	200	35 ... 45

\* 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.	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
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

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahতোleipä	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" [► 64] osassa.

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

#### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Toiminto	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml)	Höyry taso	Vedenottoaika (min.)**	Leipomisaika (min) (arviolta)	N. ruoan paino (g)
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	2	Puhallinlämpö	180	200		ennen esilämmitystä	30 ... 40	820
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	2	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	25 min. 250/max, jälkeen 190	250		25	60 ... 70	2000
Kylkipaisti (yksi kappale)	Tavallinen vuoka *	3	"3D" toiminto	180	250		15	40 ... 55	1000
Lampaan potka vihanneksilla	Tavallinen vuoka *	3	"3D" toiminto	170	250+250***		esilämmityksen jälkeen (välittömästi)	80 ... 100	2000
Noussut pulla	Tavallinen vuoka *	3	Puhallinlämpö	180	150		ennen esilämmitystä	20 ... 30	1200
Juustokakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään ****	3	Puhallinlämpö	120	200		30	60 ... 70	1450

Ruoka	Käytettävä lisätarvikke	Tason asento	Toiminto	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml)	Höyry taso	Vedenott o aika (min.)**	Leipomis aika (min) (arviolta)	N. ruoan paino (g)
Kanankoivet	Tavallinen vuoka *	3	"3D" toiminto	200	150		esilämmit yksen jälkeen (välittömästi)	20 ... 30	800
Uniperunat	Tavallinen vuoka *	3	"3D" toiminto	190	100		25	45 ... 55	500
Hampurila isleipä	Tavallinen vuoka *	3	Puhallinlämpö	180	200		ennen esilämmit ystä	20 ... 30	800
Lohi vihanneksilla	Tavallinen vuoka *	3	"3D" toiminto	200	100		esilämmit yksen jälkeen (välittömästi)	15 ... 25	500

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

\*\* Näyttää kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.

\*\*\* Lisää 250 ml vettä keittoajan puolivälin jälkeen.

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

## 6.1.5 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 ritilätasoilla :3 Mallit ilman ritilätasoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
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	150	25 ... 35
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
Paahতোleipä	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 vällytään.

- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrana- 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 uhtki 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-pinoille 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**

- 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.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

### **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 mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.

- Puhdistusainejämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäät (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 puhdistusainejämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## 7.2 Varusteiden puhdistus

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

### 7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien 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 pintatyypin mukaan.

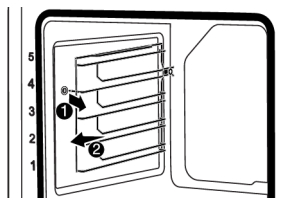
### Uunin sivuseinien puhdistus

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 etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

## 7.5 Hörypuhdistus

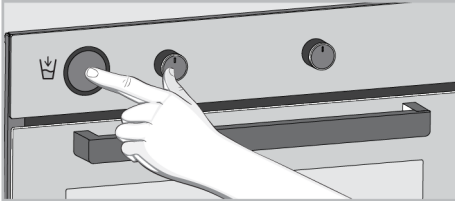
Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitipoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.


### Yleiset varoitukset

- Hörypuhdistustoiminnon aikaa, lämpötilaa ja höyryasetusta ei voida muuttaa.

- Jos vesi loppuu 5 minuutin kuluessa höyrypuhdistustoiminnon käynnistymisestä, vesisäiliö poistetaan puhdistuksen aikana tai luukku avataan, puhdistustoiminto perutaan.
- Jos uunin sisälämpötila on yli 120 °C, ei höyrypuhdistustoiminto käynnisty.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Työnnä vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa ja poista säiliö paikaltaan. Täytä säiliöön 200 ml vettä.

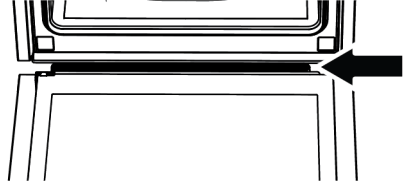


3. Aseta vesisäiliö paikalleen.
4. Aseta toimintonappi höyrypuhdistuksen käyttötilaan.
  - ⇒  symboli vilkkuu näytöllä ja aikalaskuri 20 minuutista käynnistyy.
5. Kun aika päättyy, "00:00" ilmestyy näyttöön.
6. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä.
7. Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.



Höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että vesi uunin pohjalla haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luukkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluukkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

8. (**Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.**) Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lättäkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



## 7.6 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa

Uuni on varustettu pyrolyysitoiminnolla. Uuni lämpenee noin 420-480 °C lämpötilaan ja toimii, kunnes olemassa oleva lika palaa tuhkaksi. Vahvaa savua voi muodostua. Varmista hyvä tuuletus. Puhdista 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, teleskooppihyllyt 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 puhdistu luukun tiivistettä. Lasikuitutiivistet on erittäin herkkä ja vaurioituu helposti. Jos luukun tiiviste vaurioituu, hanki uusi valtuutetusta huollosta.
- Tyhjennä 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.

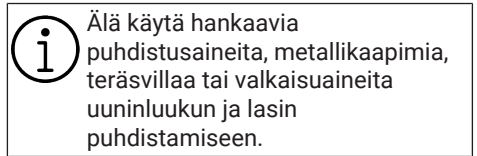
### Pyrolyysitoiminnon käynnistäminen:

1. Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.
2. Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdistu uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
3. Valitse "Pyrolyysi" tai "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto uunin likaisuusasteen mukaan. Jos uuni ei ole erittäin likainen, valitse toiminto "Pyrolyysi - taloudellinen tila". Tämä toiminto on lyhyempi kuin Pyrolyysi" toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Käytä puhdistuksen tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toimintoa.
4. Käynnistä puhdistus koskettamalla ►► näppäintä.
  - ⇒ Puhdistus käynnistyy ja itsepuhdistuksen aika ilmestyy näyttöön. Tätä aikaa ei voida muuttaa.
5. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen,  lukkosymboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukua ei voida avata. Älä yritä avata luukua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.

6. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy "**Valmis**". Sammuta uuni koskettamalla  näppäintä.
7. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.

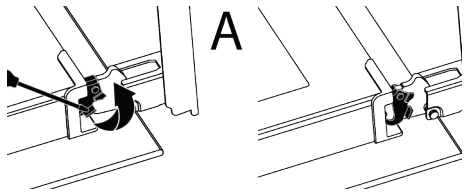
### 7.7 Uuninluukun puhdistus

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, puhdistu ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtelee.

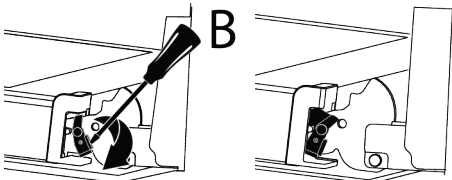


### Uuninluukun irrotus

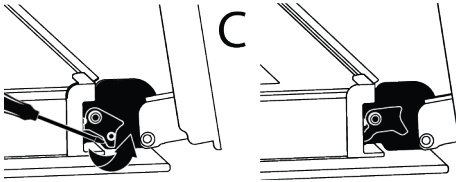
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyypit.
4. (A) saranatyypit käytetään normaaleissa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



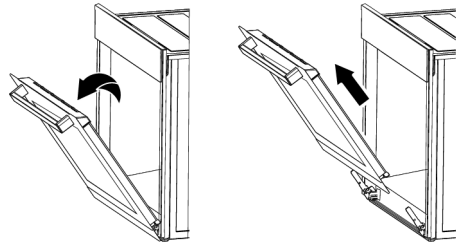
5. (B) saranatyypit käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuvissa luukutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



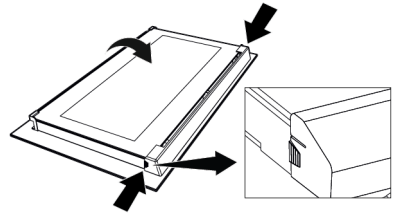
8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

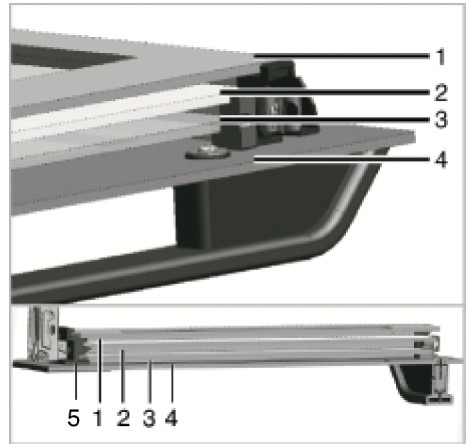
## 7.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

1. Avaa uuninluukku.

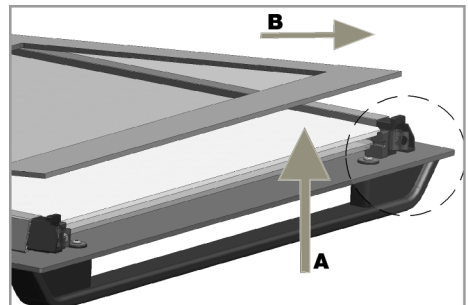


2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.

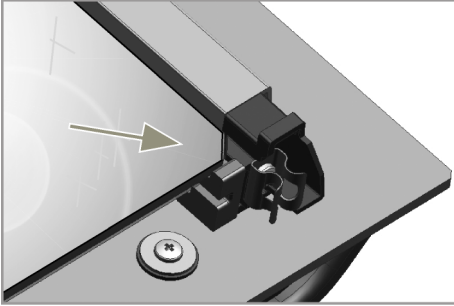


- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1 Sisempi lasi                | 2 Toinen sisälasi |
| 3 Kolmas sisälasi             | 4 Ulkolasi        |
| 5 Muovinen lasin ura - Alempi |                   |

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



Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

## 7.9 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdista 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

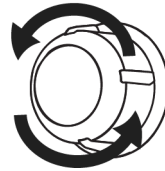
#### Yleiset varoitukset

- 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 teknikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.

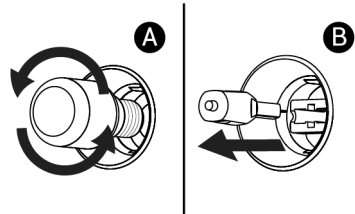
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

#### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



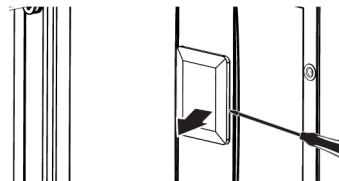
- Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



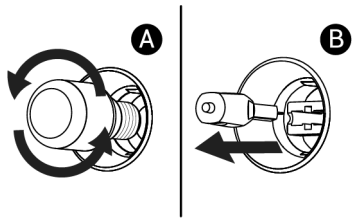
- Asenna lasisuoja.

#### Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

- irrota tuote virransyötöstä.
- Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasias ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. 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.



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.

### (Malleille ajastimella) Ajastinnäyttö vilkkuu tai ajastinsymboli palaa.

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

### Kun käyttö on aloitettu, ► symboli vilkkuu näytöllä ja äänimerkki kuuluu.

- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon, jos ongelma jatkuu.

**Komento, jonka haluat lähettää  
"HomeWhiz" sovelluksesta ei mene läpi.  
(jos etäkäyttövaatimukset on täytetty)**

- Yhteys voi olla tilapäisesti katkaistu. >>>  
Varmista, että uuni on kytketty langattomaan verkkoon ja kytke uuni pois päältä ja päälle.

**"HomeWhiz" sovellus ei näytä uunin tilaa oikein.**

- Yhteys voi olla tilapäisesti katkaistu. >>>  
Varmista, että uuni on kytketty langattomaan verkkoon ja kytke uuni pois päältä ja päälle.

**Kun olet lisännyt tuotteen "HomeWhiz"-sovellukseen, näyttöön tulee virheilmoitus:  
"Yhdistettäessä laitettasi kotiisi ja määrittämääsi huoneeseen tapahtui virhe.  
Tämä laite kuuluu toiseen kotiin." tai jos unohdit missä "HomeWhiz" tilissä**

- Poista laitepari seuraamalla osiossa "HomeWhiz" -sovellukseen lisätyn uunin laiteparin poistaminen" annettuja ohjeita ja muodosta yhteys alusta alkaen.

**"Usea bluetooth-verkko havaittu" varoitus näytetään, kun tuotetta asennetaan "HomeWhiz" sovellukseen.**

- Jos useampi kuin yksi kodinkone asunnossa on asetettu asetustilaan samanaikaisesti ja lähettää bluetooth-signaalia, voi "Usea bluetooth-verkko havaittu" varoitus tulla esiin, asennuksen aikana "HomeWhiz" sovellukseen. >>>  
Sammuta muiden laitteiden asennustila ja jatka vain yhden laitteen asennustila päällä.

**Muita kuin määritetyn kielisiä sanoja näytetään "HomeWhiz" sovelluksessa.**

- Jos Internet-yhteys on heikko, voi sanoja muilla kuin sovelluksessa määritetyllä kielellä tulla esiin homewhiz-sovelluksessa >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.