

Bl-ovn
Kaksoisuuni
Bl-ovn

BZO 9890 X

Gebrauchsanleitung

Blomberg

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

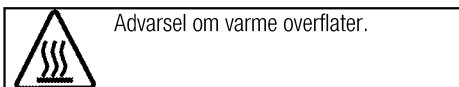
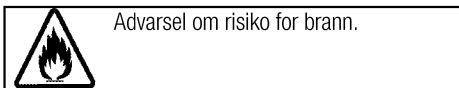
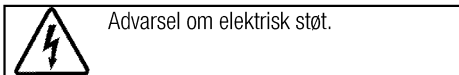
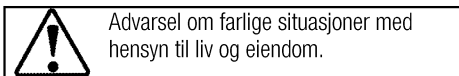
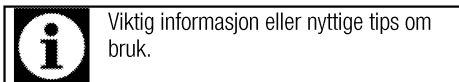
Kjære kunde,

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

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø **4**

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

2 Generell informasjon **8**

| | |
|-------------------------------|----|
| Oversikt..... | 8 |
| Innholdet i pakken..... | 9 |
| Tekniske spesifikasjoner..... | 10 |

3 Installasjon **11**

| | |
|---------------------------------|----|
| Før installasjon..... | 11 |
| Installasjon og tilkobling..... | 13 |
| Framtidig transport..... | 14 |

4 Forberedelser **15**

| | |
|-------------------------------------|----|
| Tips for energisparing..... | 15 |
| Første gangs bruk..... | 15 |
| Tidsinnstilling..... | 15 |
| Første rengjøring av produktet..... | 15 |
| Første oppvarming..... | 15 |

5 Slik bruker du ovnen **17**

| | |
|--|----|
| Generell informasjon om baking, steking og grilling..... | 17 |
| Slik bruker du den elektriske ovnen..... | 17 |
| Driftsmoduser..... | 18 |
| Slik bruker du ovnens kontrollenhet..... | 21 |
| Bruk av tastelåsen..... | 22 |
| Bruke klokken som alarm..... | 22 |
| Tidstabell for matlagning..... | 23 |
| Slik bruker du grillen..... | 25 |
| Tidstabell for grilling..... | 25 |

6 Vedlikehold og stell **26**

| | |
|----------------------------------|----|
| Generell informasjon..... | 26 |
| Rengjøring av kontrollpanel..... | 26 |
| Rengjøre ovnen..... | 26 |
| Fjerne ovnsdøren..... | 27 |
| Fjerne dørens indre glass..... | 27 |
| Utskifting av ovnspæren..... | 28 |

7 Feilsøking **29**

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

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

- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

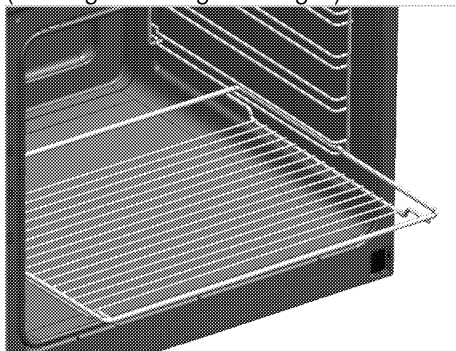
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

kan resultere i at glasset går i stykker.

- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.

- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Før rengjøringssyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen.
- Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrensingsfasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
- Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.

For produktets brannsikkerhet;

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

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

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

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

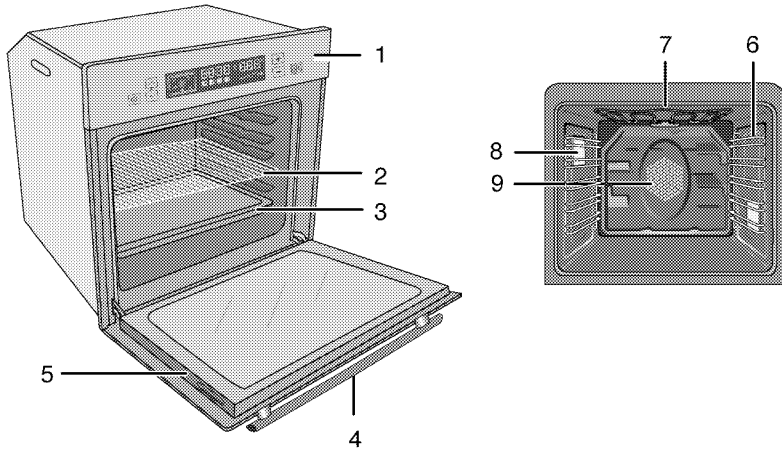
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

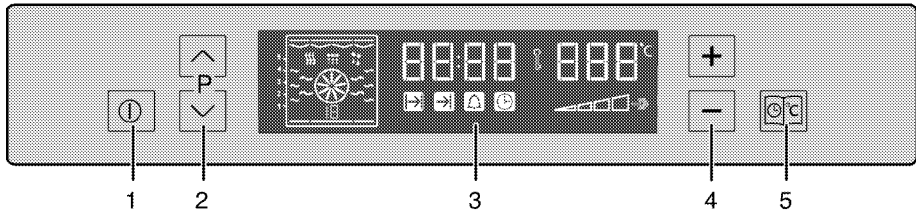
2 Generell informasjon

Oversikt



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

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



- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 3 Display
- 4 Knapp for økning/senkning av temperatur-tid
- 5 Menyast

Innholdet i pakken

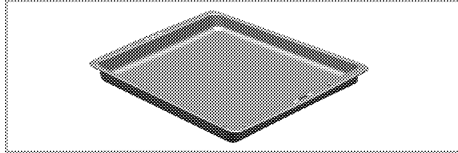


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. **Brakerhåndbok**

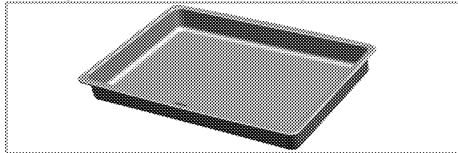
2. **Stekebrett**

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



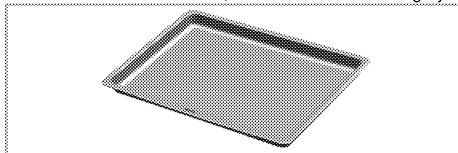
3. **Dypt brett**

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



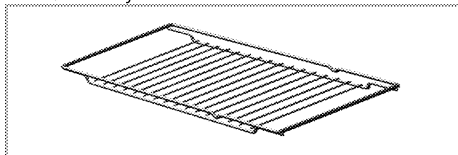
4. **Kakebrett**

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



5. **Stekerist**

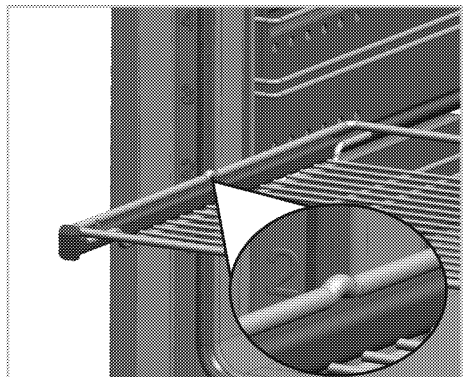
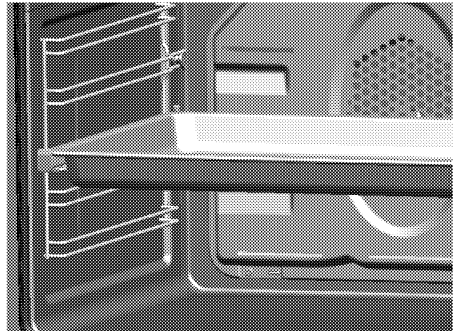
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



6. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene**

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

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



Tekniske spesifikasjoner

| | |
|---------------------------------------|--|
| Spenning/frekvens | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Totalt energiforbruk | 3.1 kW |
| Sikring | min. 16 A |
| Kabeltype/tverrsnitt | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kabellengde | maks. 2 m |
| Eksterne mål (høyde/bredde/dybde) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde) | **590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hovedovn | Multifunksjonsovn |
| Indre lampe | 15/25 W |
| Grillstrømforbruk | 2.2 kW |

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

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

** Se. *Installasjon, side 11.*



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



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



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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

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

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

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



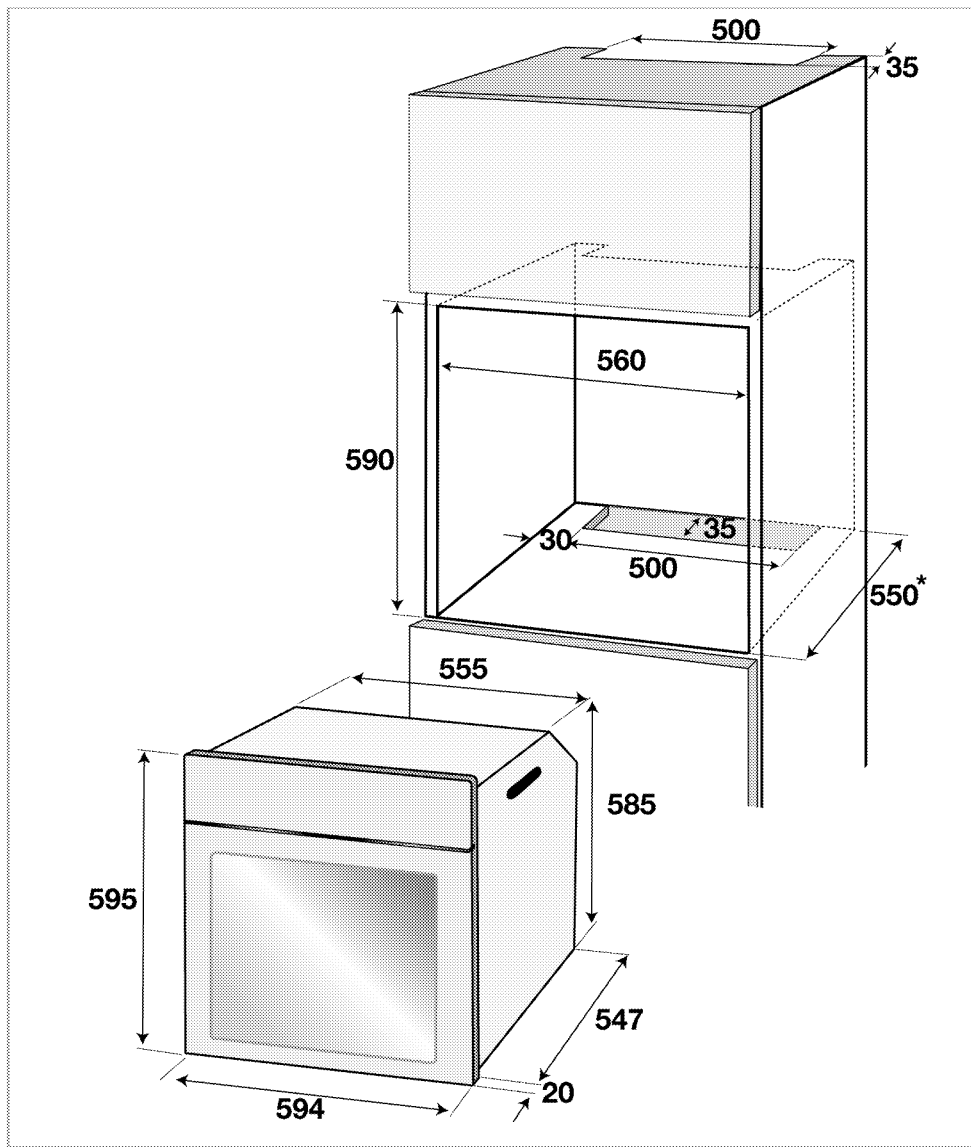
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



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



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



* min.

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

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



FARE:

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



FARE:

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

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



FARE:

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

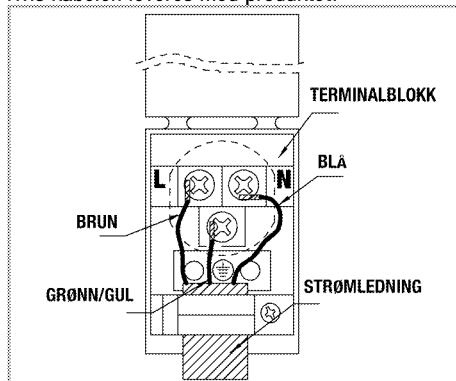
Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i

driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:

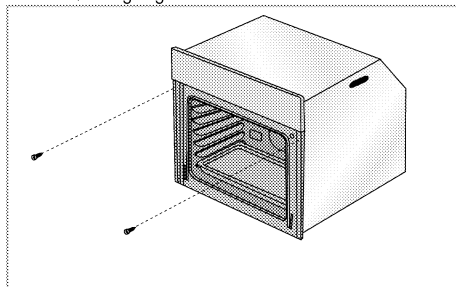


2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) \equiv (jord)

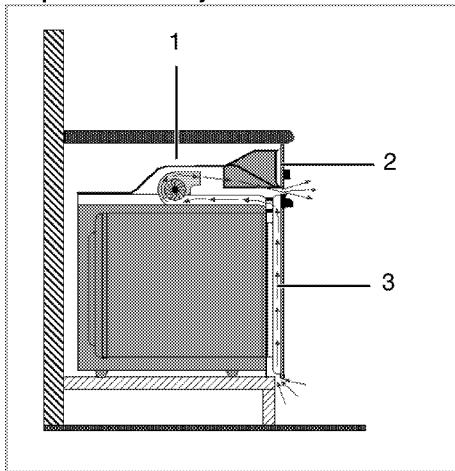
Installere produktet

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



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.



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

Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

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

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

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

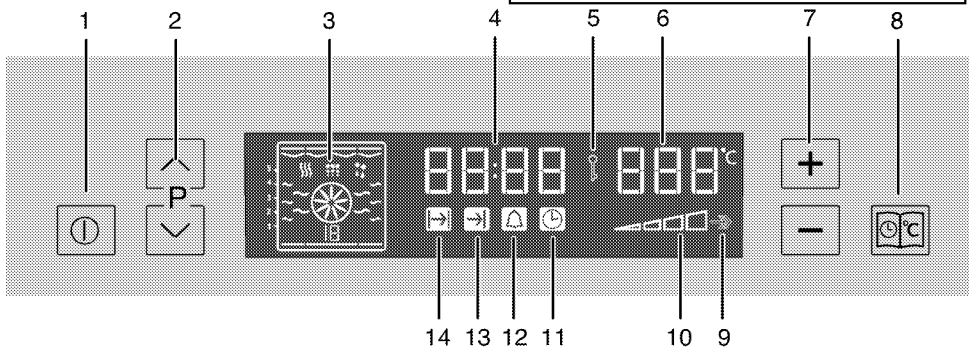
Første gangs bruk

Tidsinnstilling

1. Klokkesymbolet '11' aktiveres når ovnen brukes for første gang. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn tid.



Verdien går gjennom raskere hvis du holder tasten nede.



- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Nøkkellåssymbol
- 6 Indikatorfelt for temperatur
- 7 Temperatur-tid-justeringstast (+ og -)
- 8 Menyast
- 9 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 10 Symbol for ovnens indre temperatur
- 11 Klokkesymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Symbol for slutt på koketid
- 14 Koketidsymbol

Juster tiden etterpå

1. Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller inntil klokkesymbolet (11) aktiveres.
2. Trykk lett på "+" eller "-" (7) for å stille inn tid.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken må stilles på nytt. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

Første rengjøring av produktet



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

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

Første oppvarming

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



Hvis den aktuelle tiden ikke stilles inn, vil tidsinnstillingen begynne å øke fra 12:00. Klokkesymbolet '11' vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt stilt inn. Dette ikonet vil forsvinne når tiden er innstilt.

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

Electric oven

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
1. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 17*.
2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.

3. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 17*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 25*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 25*



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

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

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



FARE:

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

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.

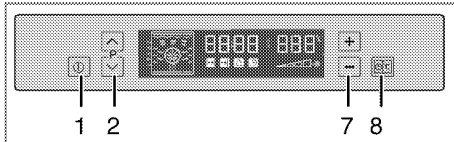
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hylle for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



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

Slik bruker du den elektriske ovnen

Slik bruker du ovnen



- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 7 Knapp for økning/senkning av temperatur-tid
- 8 Menytab

1. Trykk på på/av-knappen (1) i omtrent 2 sekund for å slå på ovnen.

Velg temperatur og driftsmodus

Når ovnen er slått på, vises det blanke funksjonsdisplayet.



Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn steketid, sluttid for steking og forsterker (hurtig oppvarming).



Ovnen vil slå seg av automatisk innen 10 sekunder hvis ingen ovninnstilling foretas på denne skjermen.

1. Trykk på \wedge eller \vee (2) for å velge ønsket driftsmodus.
2. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn ønsket temperatur.

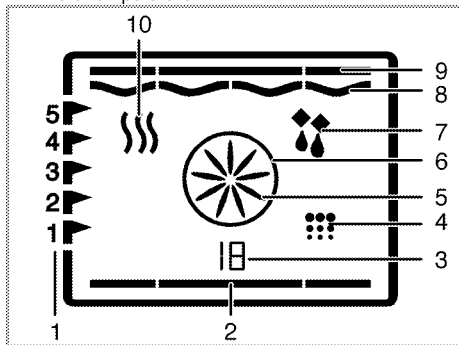


Verdien går gjennom raskere hvis du holder tasten nede.

- » Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur.
- » Aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
- » Hvis temperaturen ikke er stilt inn tidligere, vil den anbefalte temperaturen for den innstilte funksjonen vises i temperaturskjermer.

Funksjonstabell:

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



- 1 Hylleposisjoner
- 2 Undervarme
- 3 Funksjonsnummer
- 4 Rengjøringsposisjon
- 5 Boost-vifte
- 6 Boost-element
- 7 Drift med vifteposisjon
- 8 Grillelement
- 9 Overvarme
- 10 Holde maten varm

i Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

| Funksjonstabell | Anbefalt temperatur (°C) | Temperaturområde (°C) |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Statisk | 200 | 40-280 |
| Statisk + vifte | 175 | 40-280 |
| Varmeluft | 180 | 40-280 |
| 3 D | 205 | 40-280 |
| Pizza | 210 | 40-280 |
| Full grill + vifte | 200 | 40-280 |
| Full grill | 280 | 40-280 |
| Grill | 280 | 40-280 |
| Sakte koking/øko-varmluftsvifte | 180 | 160-220 |
| Undervarme | 180 | 40-220 |
| Opprettholde varme | 60 | 40-100 |

- i** Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.
- i** Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.
- i** Selv når ovnen er av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

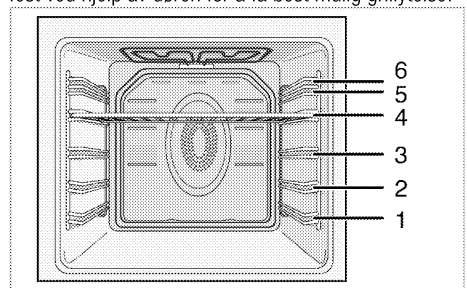
Slå av den elektriske ovnen

Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.

Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

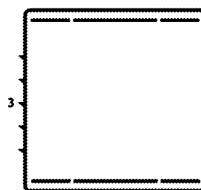
Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilllytelse.



Driftsmoduser

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

1. Over- og undervarme



Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i

bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

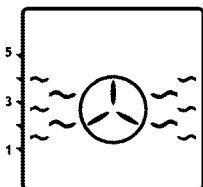
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme



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

3. Varmeluft

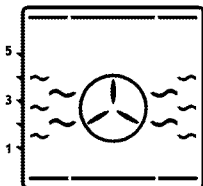


Varmeluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



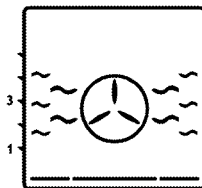
Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. "3D"-funksjon



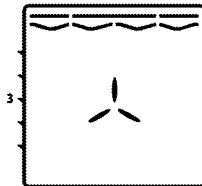
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



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

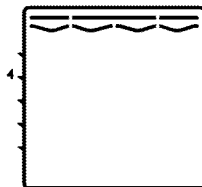
6. Full grill + vifte



Varmeluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

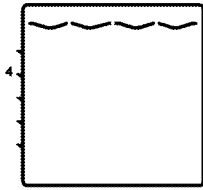
7. Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

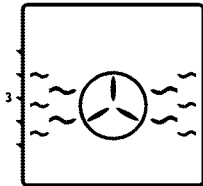
8. Grill



Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

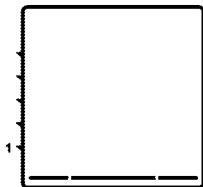
9. Sakte koking/øko-varmluftsvifte



For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

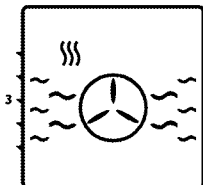
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "**Sakte koking/øko-varmluftsvifte**".

10. Undervarme



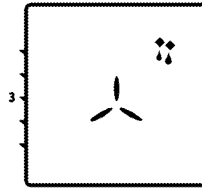
Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.

11. Holde maten varm



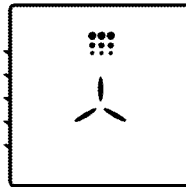
Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

12. Bruk av vifte



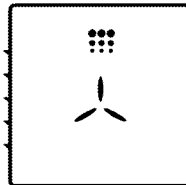
Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

13. Pyrolyse - økonomimodus



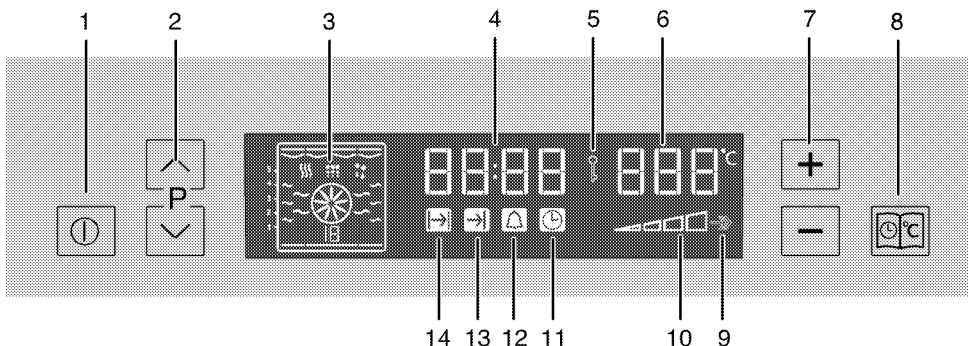
Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 26*.

14. Pyrolyse



Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 26*.

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



- 1 På/AV-knapp
- 2 Programvelger
- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Nøkkellåssymbol
- 6 Indikatorfelt for temperatur
- 7 Temperatur-tid-justeringstast (+ og -)
- 8 Menytabst
- 9 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 10 Symbol for ovnens indre temperatur
- 11 Klokkesymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Symbol for slutt på koketid
- 14 Koketidsymbol

Aktivert halvautomatisk drift

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

1. Trykk på på/av-knappen (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på \wedge eller \vee (2) for å velge ønsket driftsmodus (funksjon).
3. Hvis ovnen slås på, trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (14).
4. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketiden.
» Steketidssymbolet (14) forblir tent etter innstilling av steketiden.
5. Sett maten inn i ovnen.
6. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketemperatur.
» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

 Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (10) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

7. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket "Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.
8. Trykk på meny (8) eller på på/av-knappen (1) for å slå av alarmen.
» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises.

Slå på helautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på \wedge eller \vee (2) for å velge ønsket driftsmodus.
3. Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere steketidssymbolet (14).
4. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketiden.
» Steketidssymbolet (14) forblir tent etter innstilling av steketiden.
5. Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller for å aktivere sluttid for steking-symbolet (13).
6. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn sluttid for steking.
» Symbolet for sluttid for steking (13) forblir tent etter innstilling av sluttid for steking.
7. Sett maten inn i ovnen.
8. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn steketemperatur.
» Ovntimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for koking har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for steking. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

i Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (10) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

- Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket "Slutt" vises på displayet, og alarmen vil høres.
- Trykk på meny (8) eller på på/av-knappen (1) for å slå av alarmen.

» Alarmen er slått av, ovnen slås av automatisk og den aktuelle tiden vises. Ovnslampen slås av.

i Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille koketiden.

Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)

Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.

i Boosteren kan kun stilles inn når ovnen er i drift. Forsterkeren kan ikke velges i posisjonene for opptining og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

- Trykk på menyknappen (8) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (hurtig forhåndsoppvarming) (9) aktiveres.
» "AV" vil vises på displayet.
- Trykk på "+" (7) for å aktivere forsterkerfunksjonen.
» Når forsterkeren er aktivert, vil "På" vises på displayet og forsterkersymbolet vil forbli tent.
» Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.
- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, trykk på menyknappen (8) med korte intervaller inntil forsterkersymbolet (9) aktiveres.
» "På" vil vises på displayet.

- Trykk på "-" (7) for å deaktivere forsterkerfunksjonen.

» "AV" vil vises på displayet.

Bruk av tastelåsen

Aktivere tastelåsen

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

i Tastelåsen kan brukes om ovnen er i drift eller ikke. Du kan også slå av ovnen ved å holde på/av-tasten (1) trykket i 2 sekunder, selv når tastelåsen er aktivert mens ovnen er på.

- Trykk på tastelåsen (8) med korte intervaller inntil tastelåssymbolet (5) aktiveres.
» "AV" vil vises på displayet.
- Trykk på tasten "+" (7) for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises "På" på displayet, og tastelåssymbolet forblir tent.

Deaktivere tastelåsen

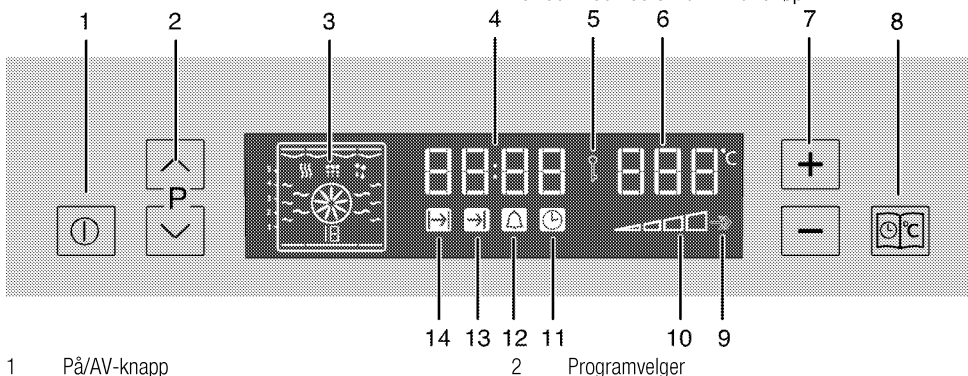
- Trykk på tasten (8) for å aktivere tastelåssymbolet (5).
» "På" vil vises på displayet.
- Trykk på tasten "-" (7) for å deaktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt deaktivert, vises "AV" på displayet, og tastelåssymbolet (5) forsvinner.

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

Bruke klokken som alarm

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

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



1 På/AV-knapp

2 Programvelger

- 3 Funksjonsdisplay
- 4 Indikatorfelt for aktuell tid
- 5 Nøkkellåssymbol
- 6 Indikatorfelt for temperatur
- 7 Temperatur-tid-justeringstast (+ og -)
- 8 Menyast
- 9 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 10 Symbol for ovnens indre temperatur
- 11 Klokkesymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Symbol for slutt på koketid
- 14 Koketidsymbol

Bruke klokken som alarm



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

Tidstabell for matlaging



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



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.



Alarml klokken kan brukes om ovnen er i drift eller ikke.

Stille inn alarmen

1. Trykk på menyastan (8) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (12) aktiveres.
2. Trykk på "+" eller "-" (7) for å stille inn alarmtiden.
 - » Alarmsymboler forblir tent etter innstilling av alarmtiden.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil alarmsymbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

Hvis du ønsker å avbryte alarmen:

1. Trykk på menyastan (8) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (12) aktiveres.
2. Trykk på "-" (7) inntil "0.00" vises på displayet.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

| Ret | Antall brett | | Stativstilling | Temperatur (°C) | Steketid (ca. i min.) |
|--------------------|--------------|--|----------------|-----------------|-----------------------|
| Kaker på brett* | Ett brett | | 3 | 175 | 25 ... 35 |
| Kaker i form* | Ett brett | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Kaker i bakepapir* | Ett brett | | 3 | 165 | 20 ... 30 |
| | To brett | | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | Tre brett | | 1 - 3 - 5 | 165 | 40 ... 55 |
| Sukkerbunn* | Ett brett | | 3 | 200 | 8 ... 12 |
| | To brett | | 1 - 5 | 200 | 15 ... 20 |
| | Tre brett | | 1 - 3 - 5 | 175 | 20 ... 30 |
| Småkaker* | Ett brett | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | To brett | | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | Tre brett | | 1 - 3 - 5 | 165 | 35 ... 45 |
| Deigbakst* | Ett brett | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | To brett | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | Tre brett | | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Rik bakst* | Ett brett | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | To brett | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | Tre brett | | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| Gjærdeig* | Ett brett | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne* | Ett brett | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |

| | | | | | |
|------------------------|-----------|--|---|---|-------------|
| Pizza* | Ett brett | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Ett brett | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Biffsteik (hel) /Steik | Ett brett | | 3 | 25 min. 250/max deretter 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammelår (gryte) | Ett brett | | 3 | 25 min. 250/max deretter 190 | 70 ... 90 |
| | Ett brett | | 3 | 25 min. 250/max deretter 190 | 60 ... 80 |
| Slekt kylling | Ett brett | | 2 | 15 min. 250/max deretter 180 ... 190 | 60 ... 70 |
| | Ett brett | | 2 | 15 min. 250/max deretter 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Tyrkia (5,5 kg) | Ett brett | | 1 | 25 min. 250/max deretter 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Ett brett | | 1 | 25 min. 250/max deretter 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Ett brett | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Ett brett | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

(**) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingene skje ved begynnelsen av matlagingen til temperatursymbolet (B) oppnår siste nivå.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte

Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Ikke åpne døren under matlaging i modusen Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

| Retten | Kokenivånummer | | Stativstilling | Temperatur (°C) | Steketid (ca. i min.) |
|-------------------|----------------|--|----------------|-----------------|-----------------------|
| Kjøttgryte | Ett nivå | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kyllinggryte | Ett nivå | | 3 | 160 | 70 ... 100 |
| Hvite bønner | Ett nivå | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Auberginegryte | Ett nivå | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Steik - hel | Ett nivå | | 3 | 160 | 110 ... 130 |
| Steik - i stykker | Ett nivå | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kaker i bakepapir | Ett nivå | | 3 | 185 | 35 ... 40 |
| Småkaker | Ett nivå | | 3 | 185 | 30 ... 35 |
| Deigbakst | Ett nivå | | 3 | 200 | 40 ... 45 |
| Rik bakst | Ett nivå | | 3 | 200 | 40 ... 45 |

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter for steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

Baketips for kake

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

Bakevaretips

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

sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



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

Tips for koking av grønnsaker

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

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Trykk på på/av-tasten (1) i omtrent 2 sekund for å slå på ovnen.
2. Trykk på \wedge Eller: \vee (2) for å stille inn grillfunksjonen.
3. Trykk på **+** Eller: **-** (7) for å stille inn ønsket temperatur.

Slå av grillen

1. Trykk på på/av-tasten (1) i ca. 2 sekunder for å slå av ovnen.



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

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

| Mat | Innsettningsnivå | Grilltid (omtrent) |
|-------------------|------------------|--------------------------|
| Fisk | 4..5 | 20..25 min. [#] |
| Oppskåret kylling | 4..5 | 25..35 min. |
| Lammekoteletter | 4..5 | 20..25 min. |
| Roastbeef | 4..5 | 25..30 min. [#] |
| Kålvkoteletter | 4..5 | 25..30 min. [#] |
| Toast | 4 | 1..2 min. |

[#] avhengig av tykkelse

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon


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

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

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

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

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

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

Rengjøring av kontrollpanel

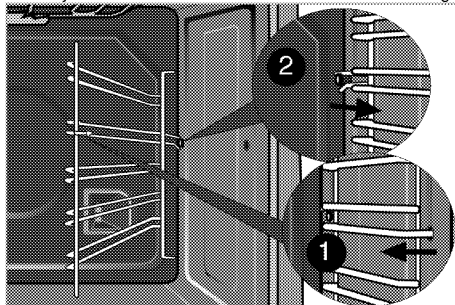
Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

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

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

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





Pyrolyserengjøring


 **FARE:**
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Ikke berør produktet ved selvrensjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrensjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut.
2. Før rengjøringsssyklusen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovenns indre med en fuktig klut.

 Ikke rengjør dørpakningen.
Fiberglasstetningen er svært sensitiv og kan lett skades.
Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

3. "Pyrolyse"  Velg pyrolysefunksjonen (selvrensjøring).


 **eco** Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset. Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen  brukes etter økonomisk rengjøringsssyklus  **eco** er avsluttet.

Selvrensjøringsstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres.

Slutten av selvrensjøringssyklusen kan justeres.



Fugler er svært sensitive overfor damper som avgis under rengjøringsprosessen. Flytt derfor alltid fugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Hold kjøkkenet godt ventilert under selvrensjøringssyklusen.

4. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet  vises på tidsvisningen under selvrensjøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket

før låsesymbolet  forsvinner.

5. Etter en rengjøringsssyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

Rengjør ovnsdøren

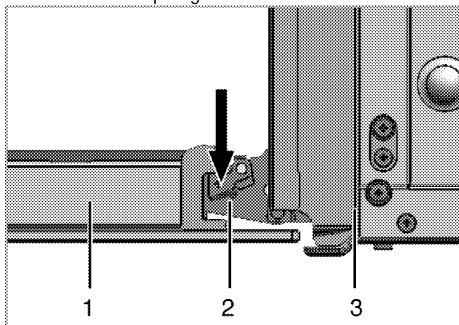
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



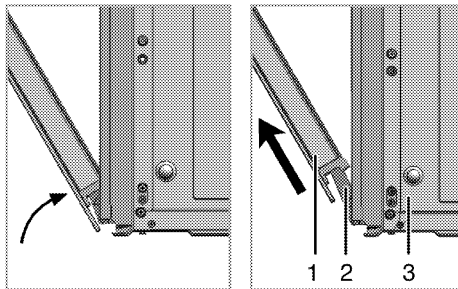
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

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



- 1 Frontdør
2 Hengsel
3 Ovn



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

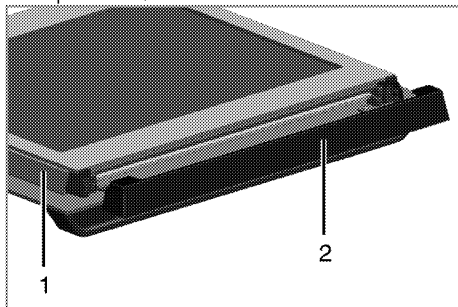


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

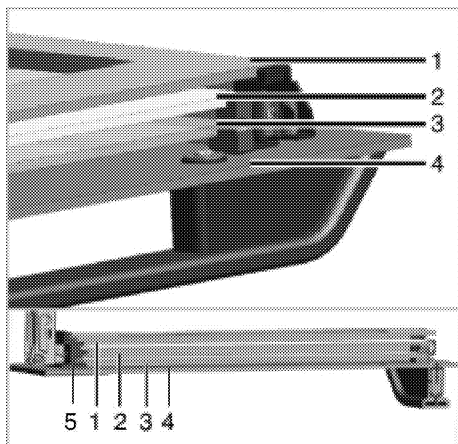
Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

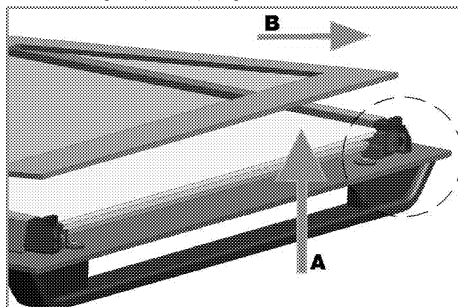
1. Opne ovnsdøren.



- 1 Ramme
- 2 Plastdel
2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren (1).

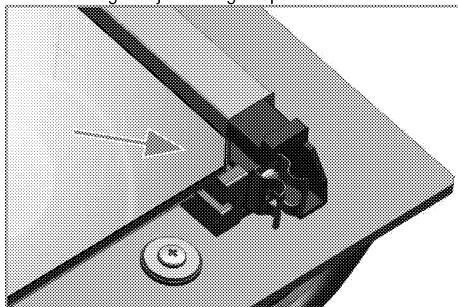


- 1 Innerste glasspanel
- 2 Andre innvendige glasspanel
- 3 Tredje innvendige glasspanel
- 4 Ytre glasspanel
- 5 Plastglasspanelåpning - nedre



Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.

4. Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det andre og tredje indre glasspanelet.



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det andre og det tredje indre glasspanelet (2, 3).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det andre glasspanelet.

Det er viktig å plassere de nedre hjørnene på alle de indre glasspanelene inn i de nedre plaståpningene (5). Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".



Alle glasspaneler må monteres etter rengjøring.

Utskifting av ovnspæren



FARE:

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

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner, side 10* for detaljer.

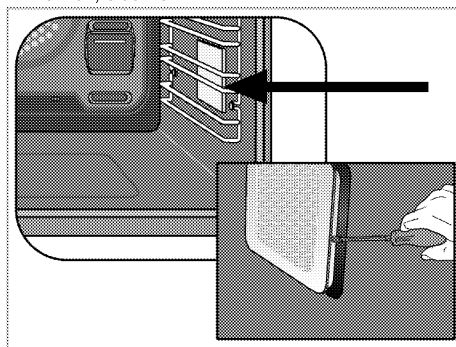
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen, side 26*.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Trekk ut ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkople (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 22)*

Ovnslyset virker ikke.

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

Ovnen varmes ikke opp.

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



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

Lue ensin tämä käyttöopas!

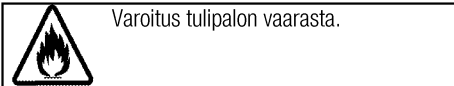
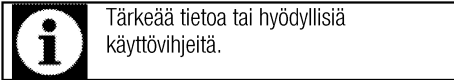
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

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

2 Yleiset tiedot 8

Yleiskatsaus 8
 Pakkauksen sisältö 9
 Tekniset tiedot 10

3 Asennus 11

Ennen asennusta 11
 Asennus ja liittäminen 13
 Vanhan laitteen hävittäminen 14

4 Valmistelut 15

Energiansäästövihteitä 15
 Ensimmäinen käyttökerta 15
 Aika-asetus 15
 Tuotteen ensimmäinen puhdistus 15
 Ensimmäinen kuumennus 16

5 Uunin käyttäminen 17

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta 17
 Sähköuunin käyttäminen 17
 Käyttötilat 19
 Uunin ohjausyksikön käyttö 21
 Näppäimistölkön käyttö 22
 Kellon käyttäminen hälytyksenä 22
 Ruoanlaittoaikataulukko 23
 Grillin käyttäminen 25
 Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko 25

6 Kunnossapito ja huolto 26

Yleisiä tietoja 26
 Ohjauspaneelin puhdistaminen 26
 Uunin puhdistus 26
 Uuninluukun irrottaminen 27
 Luukun sisälasin irrottaminen 27
 Uunin lampun vaihtaminen 28

7 Vianetsintä 29

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois

verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.

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

Tuoteturvallisuus

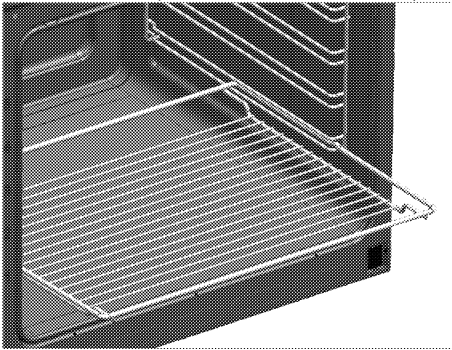
- Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä

erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholiliuokset höyrystyvät korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset

välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

- Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Irrota uunin sisältä kaikki lisävarusteet.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyrolyttisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.

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

Lasten turvallisuus

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

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöänsä päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

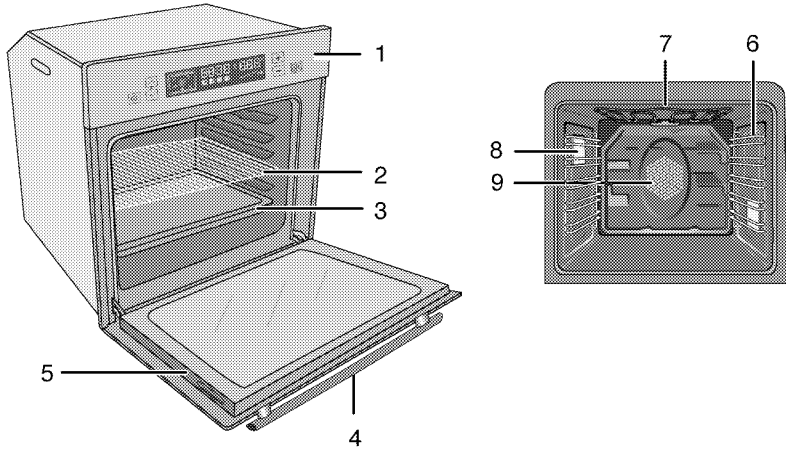
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

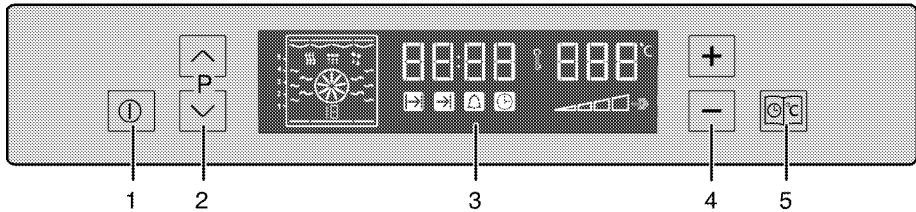
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



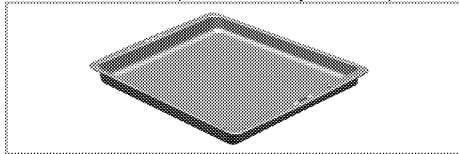
- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF-näppäin |
| 2 | Ohjelman valintanäppäin |
| 3 | Näyttö |
| 4 | Lämpötila-aika nosto-/laskunäppäin |
| 5 | Valikko-näppäin |

Pakkauksen sisältö

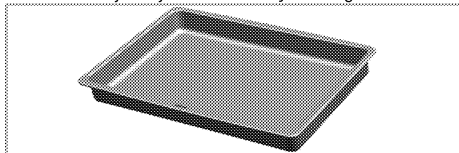


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

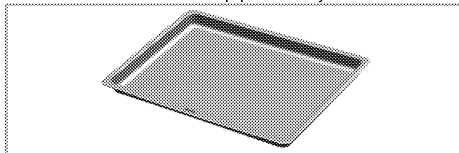
1. **Käyttöopas**
2. **Uunipelti**
Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



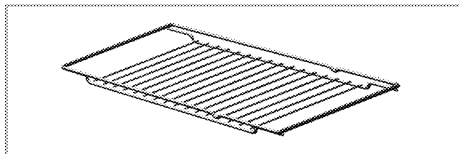
3. **Syvä uunipelti**
Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



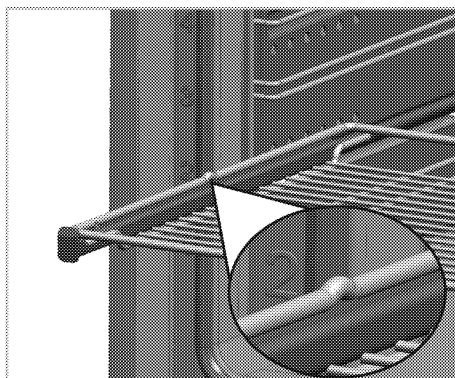
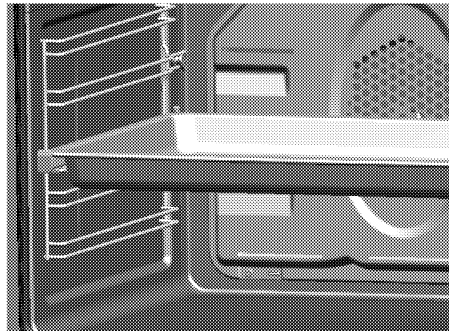
4. **Kakkupelti**
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



5. **Ritiläteline**
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



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



Tekniset tiedot

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Jännite/taajuus | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Kokonaisvirrankulutus | 3.1 kW |
| Sulake | min 16 A |
| Kaapelityyppi/poikkileikkaus | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kaapelin pituus | maks. 2 m |
| Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys) | **590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm |
| Pääuuni | Monitoimiuuni |
| Sisävalo | 15/25 W |
| Grillin virrankulutus | 2.2 kW |

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

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

** Katso *Asennus, sivu 11*.



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



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



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

3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

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



VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Laitte on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön

seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



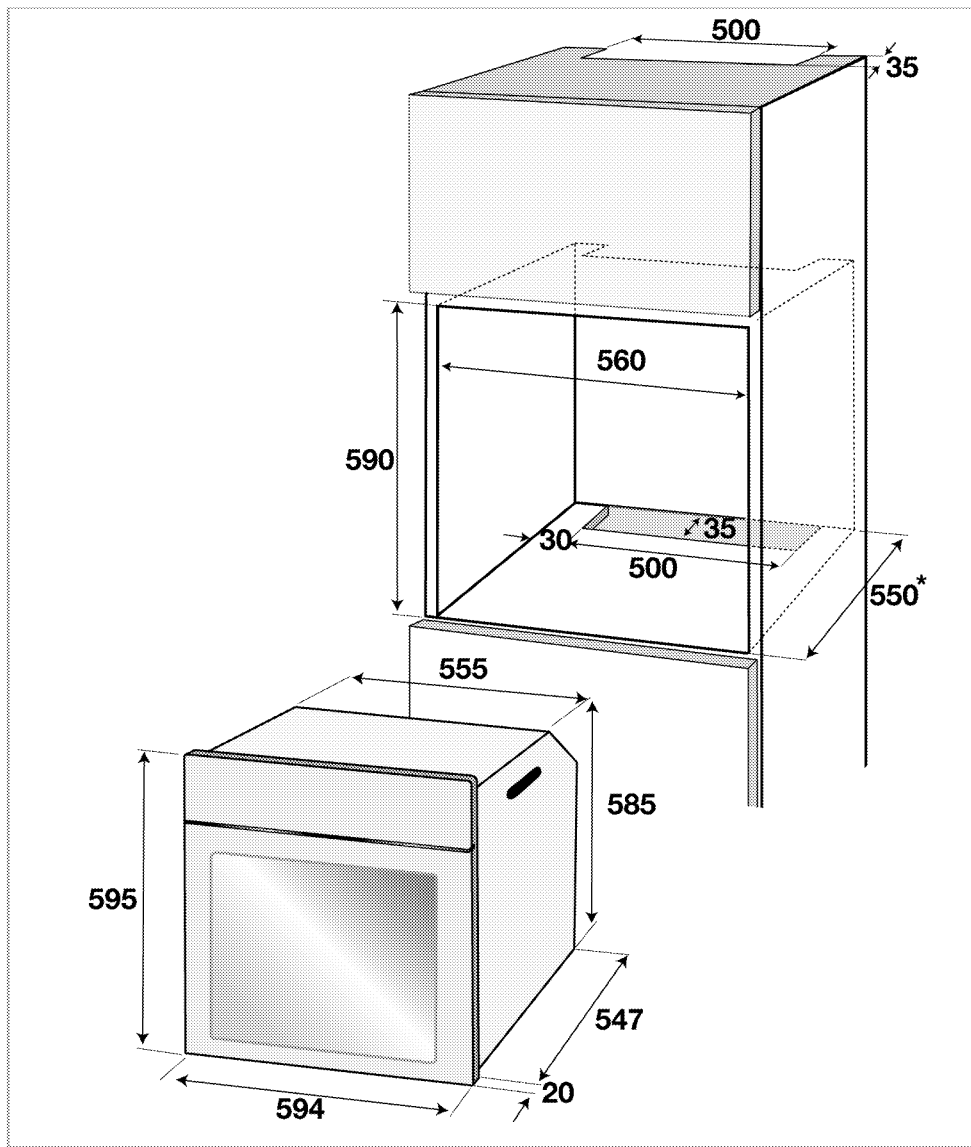
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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



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



* min

Asennus ja liittäminen

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliittäminen

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

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

VAARA:
Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohtoa saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

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

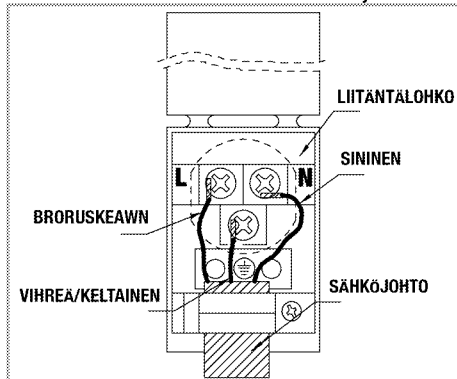
VAARA:
Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.
Sähköiskun vaara!

Virtakaapelin liittäminen

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

Lisäsuojauksena jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:

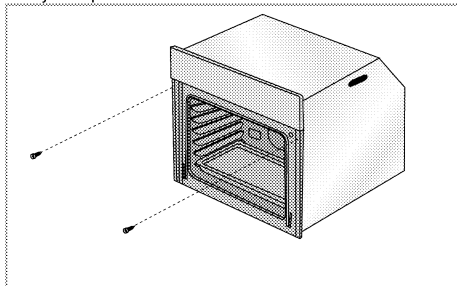


- Liitä yksivaiheiliittämissä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (Maa)

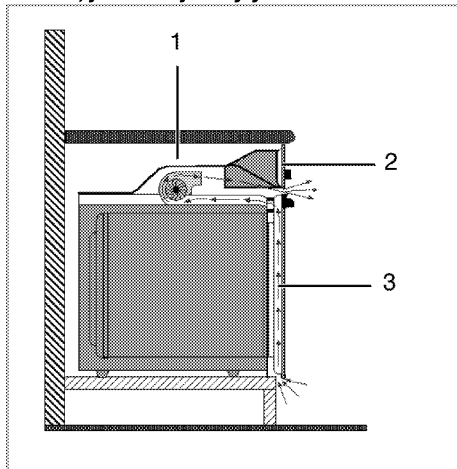
Laitteen asennus

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



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Laitteet, joissa on jäädytystuuletin



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.

- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

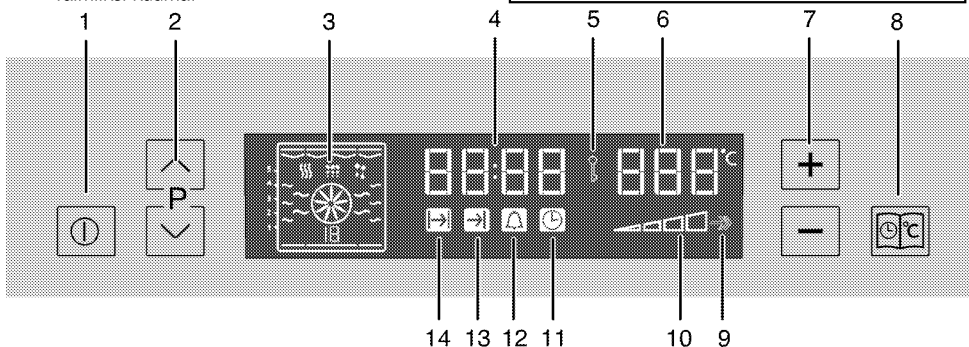
Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus

1. Kellosymboli '11' on aktiivinen, kun uunia käytetään ensimmäistä kertaa. Paina kevyesti näppäimiä "-" tai "+" (7) asettaaksesi nykyisen ajan.



Arvo kulkee nopeammin, jos pidät näppäintä.



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Toimintovalitsin
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Näppäinlukon symboli
- 6 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 7 Lämpötila-aika-säätöpainike (+ ja -)
- 8 Valikko-näppäin
- 9 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 10 Uunin sisälämpötilan symboli
- 11 Kellosymboli
- 12 Hälytysymboli
- 13 Paistojen päättymisen symboli
- 14 Paistojen symboli

Säädä aika jälkepäin.

1. Paina Valikko-painiketta (8) lyhyin välein, kunnes kellosymboli (11) on aktiivinen.
2. Paina kevyesti näppäimiä "+" tai "-" (7) asettaaksesi ajan.



Nykyiset aika-asetukset menetetään virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen. Nykyistä aikaa ei voi muuttaa, kun mikä tahansa uudin toiminnoista on käytössä.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

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



Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, aika-asetus käynnistyy lisääntyen eteenpäin alkaen ajasta 12:00. Kellosymboli '11' syttyy palamaan ilmaisemaan, ettei nykyistä aikaa ole asetettu. Kuvake katoaa heti, kun aika on asetettu.

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.

1. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 17*.
2. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
3. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 17*.

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 25*.
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 25*.



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

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä. Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

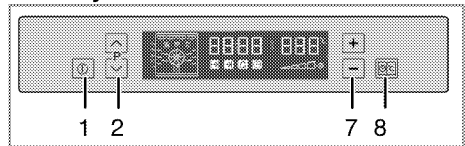
- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grilliritilä tai pellin kanssa käytettävä ritilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvan keräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



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

Sähköuunin käyttäminen

Uunin käyttäminen



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 7 Lämpötila-aika nosto-/laskunäppäin
- 8 Valikko-näppäin

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-painiketta (1) noin kaksi sekuntia.

Valitse lämpötila ja toimintotila

Kun uuni on kytketty päälle, tyhjä toimintonäyttö tulee näkyviin.



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



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

1. Paina \wedge tai \vee (2) valitaksesi halutun käyttötilan.
2. Paina "+"- tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi halutun lämpötilan.

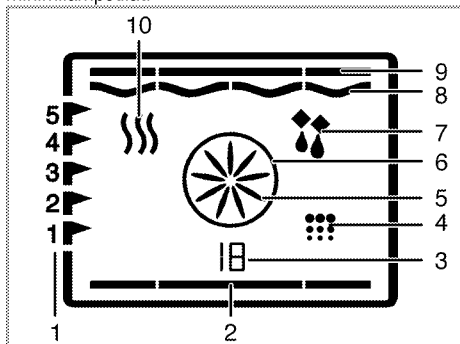


Arvo kulkee nopeammin, jos pidät näppäintä.

- » Uuni käynnistyy heti toimimaan halutussa toiminnossa ja nostaa sisälämpötilan asetettuun lämpötilaan.
- » Aktiiviset lämmittimet ja suositeltu pellen sijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
- » Jos lämpötilaa ei ole asetettu aiemmin, suositeltu asetetun toiminnon lämpötila näkyy lämpötilanäytössä.

Toimintotaulukko:

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



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



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

| Toimintotaulukko | Suosittelu lämpötila (°C) | Lämpötila-alue (°C) |
|--------------------------|---------------------------|---------------------|
| Staattinen | 200 | 40-280 |
| Staattinen + tuuletin | 175 | 40-280 |
| Tuuletinkuumennus | 180 | 40-280 |
| 3 D | 205 | 40-280 |
| Pizza | 210 | 40-280 |
| Täysi grilli ja tuuletin | 200 | 40-280 |
| Täysi grilli | 280 | 40-280 |
| Grilli | 280 | 40-280 |
| Hidas | 180 | 160-220 |

| kypsennys/Eco Fan -kuumennus | | |
|------------------------------|-----|--------|
| Alakuumennus | 180 | 40-220 |
| Pitäminen lämpimänä | 60 | 40-100 |



Säädettävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuussyistä rajoitettu kuuteen tuntiin. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kellossa vilkkuvat.



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



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

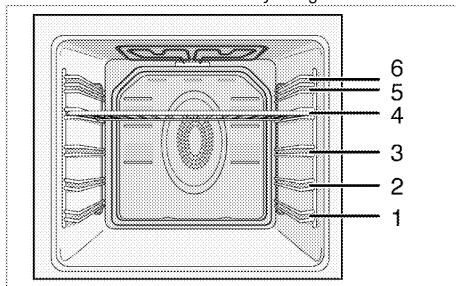
Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1) noin kaksi sekuntia.

Ritiläsijainnit (malleissa, joissa on grilliritilä)

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

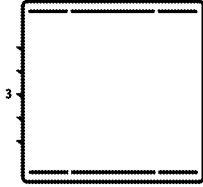
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.



Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

1. Ylä- ja alalämpö



Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

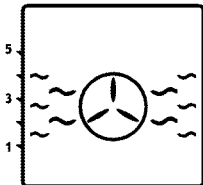
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

3. Tuulettinkuumennus

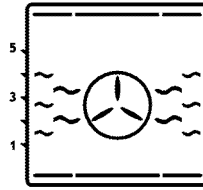


Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



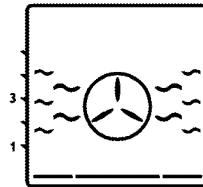
Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

4. "3D"-toiminto



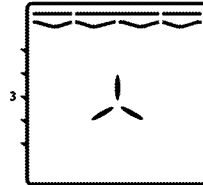
Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

5. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

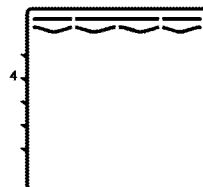
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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

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

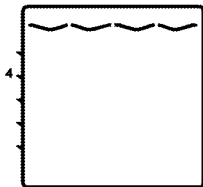
7. Täysi grilli



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

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

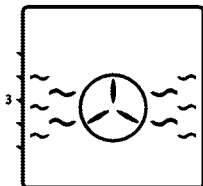
8. Grilli



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

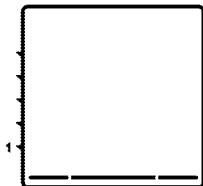
- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillikuumentimen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

9. Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus



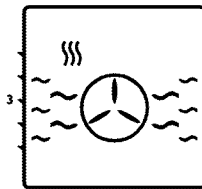
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus** -taulukossa.

10. Alakuumennus



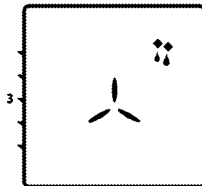
Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

11. Lämpimänä pito



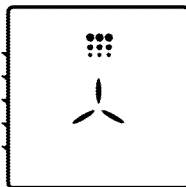
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

12. Toimii tuuletintoiminnon kanssa



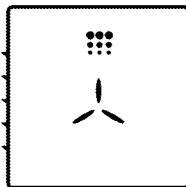
Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.

13. Pyrolyysi - virransäästötila



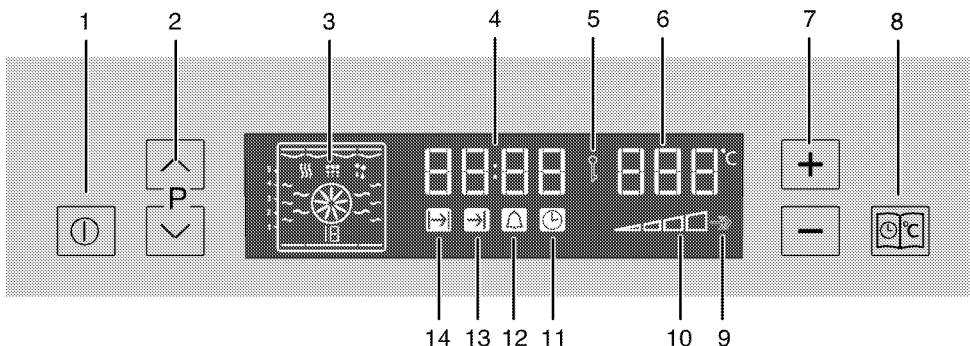
Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 26*.

14. Pyrolyysi



Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttäaksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 26*.

Uunin ohjausyksikön käyttö



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Toimintovalitsin
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Näppäinlukon symboli
- 6 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 7 Lämpötila-aika-säätöpainike (+ ja -)
- 8 Valikko-näppäin
- 9 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 10 Uunin sisälämpötilan symboli
- 11 Kellosymboli
- 12 Hälytyssymboli
- 13 Paistoaajan päättymisen symboli
- 14 Paistoaajan symboli

Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

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

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-painiketta (1).
2. Paina \wedge tai \vee (2) valitaksesi halutun käyttötilan (toiminto).
3. Kun uuni on kytketty päälle, paina Valikko-painiketta (8) lyhyin välein aktivoiaksesi Kypsennysaika-symbolin (14).
4. Paina "+-" tai "-"-näppäintä (7) asettaaksesi kypsennysajan.
5. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
6. Paina "+-" tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi kypsennyslämpötilan.

» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.



Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (10) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

7. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
 8. Hiljennä hälytys painamalla Valikko- (8) tai on/off (1) -näppäintä.
- » Hälytys on hiljennetty, uuni on kytketty pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näkyy näytössä.

Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisajan.

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
2. Paina \wedge tai \vee (2) valitaksesi halutun käyttötilan.
3. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein aktivoiaksesi kypsennysaikasymbolin (14).
4. Paina "+-" tai "-"-näppäintä (7) asettaaksesi kypsennysajan.
5. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein aktivoiaksesi kypsennysajan päättymissymbolin (13).
6. Paina "+-" tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan.

» Kun olet asettanut kypsennyksen päättymisajan, kypsennyksen päättymisajan symboli (15) pysyy valaistuna.

7. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
8. Paina "+-" tai "-"-näppäimiä (7) asettaaksesi kypsennyslämpötilan.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitus aika alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.



Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (8) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

9. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
10. Hiljennä hälytys painamalla Valikko- (8) tai on/off (1) -näppäintä.
- » Hälytys on hiljennetty, uuni on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti ja nykyinen aika näkyy näytössä. Uunin lamppu sammuu.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen tai automaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava.

Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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



Tehostin voidaan asettaa vain uunin ollessa päällä. Tehostinta ei voi valita sulatus- ja puhdistusasennossa. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

1. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes Tehostin (nopea esilämmitys) -symboli (9) on aktiivinen.
- » "OFF" tulee näkyviin näyttöön.
2. Paina "+" (7) aktivoitaksesi Tehostin-toiminnon.
- » Kun tehostin on aktivoitu, On tulee näkyviin näyttöön ja Tehostin-symboli pysyy valaistuna.
- » Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.
3. Voit deaktivoida Tehostin-toiminnon painamalla Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes tehostinsymboli (9) aktivoituu.
- » On tulee näkyviin näyttöön.
4. Paina "-" (7) deaktivoitaksesi Tehostin-toiminnon.
- » "OFF" tulee näkyviin näyttöön.

Näppäimistölukon käyttö

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.



Näppäinlukkoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä pitämällä on/off-näppäintä (1) painettuna 2 sekuntia, vaikka näppäinlukko olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

1. Paina näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes näppäinlukkosymboli (5) on aktiivinen.
- » "OFF" tulee näkyviin näyttöön.
2. Paina "+"-näppäintä (7) aktivoitaksesi näppäinlukon.
- » Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näyttöön ja näppäinlukkosymboli pysyy valaistuna.

Näppäinlukon deaktivointi

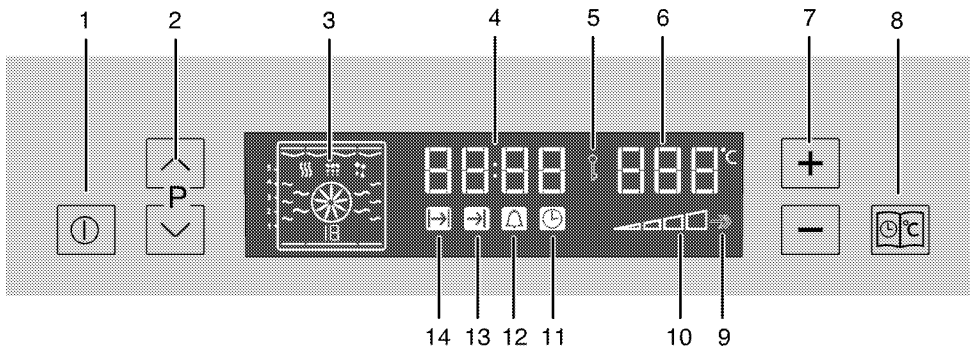
1. Paina näppäintä (8) aktivoitaksesi näppäinlukkosymbolin (5).
- » On tulee näkyviin näyttöön.
2. Paina "-"-näppäintä (7) deaktivoitaksesi näppäinlukon.
- » Kun näppäinlukko on deaktivoitu, "OFF" tulee näkyviin näyttöön ja näppäinlukkosymboli (5) katoaa näkyvistä.



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

Kellon käyttäminen hälytyksenä

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



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Toimintovalitsin
- 4 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 5 Näppäinlukon symboli
- 6 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 7 Lämpötila-aika-säätöpainike (+ ja -)
- 8 Valikko-näppäin
- 9 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 10 Uunin sisälämpötilan symboli
- 11 Kellosymboli
- 12 Hälytysymboli
- 13 Paistoajan päättymisen symboli
- 14 Paistoajan symboli

Kellon käyttäminen hälytyksenä



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

Ruoanlaittoaikataulukko



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

| Ruokalaji | Uunipeltien lukumäärä (tepsi adeti) | | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paisto-aika (noin min) |
|-------------------------|-------------------------------------|--|--------------|----------------|------------------------|
| Kakkua tasolla* | Yksi pelti | | 3 | 175 | 25 ... 35 |
| Kakkuja vuossa* | Yksi pelti | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Kakut paperivuossa* | Yksi pelti | | 3 | 165 | 20 ... 30 |
| | 2 peltiä | | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | 3 peltiä | | 1 - 3 - 5 | 165 | 40 ... 55 |
| Sokerikakku* | Yksi pelti | | 3 | 200 | 8 ... 12 |
| | 2 peltiä | | 1 - 5 | 200 | 15 ... 20 |
| | 3 peltiä | | 1 - 3 - 5 | 175 | 20 ... 30 |
| Pikkuleivät* | Yksi pelti | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 peltiä | | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | 3 peltiä | | 1 - 3 - 5 | 165 | 35 ... 45 |
| Taikinalivonnainen* | Yksi pelti | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 peltiä | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 peltiä | | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Ravitseva leivonnainen* | Yksi pelti | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 peltiä | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 peltiä | | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.



Hälytyskelloa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä.

Hälytyksen asettaminen

1. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes hälytysymboli (12) on aktiivinen.
2. Paina "+"- tai "-"-näppäintä (7) asettaaksesi hälytysajan.
» Hälytysymboli pysyy valaistuna näytössä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Kun hälytysaika on lopussa, hälytysymboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

Jos haluat peruuttaa hälytyksen:

1. Paina Valikko-näppäintä (8) lyhyin välein, kunnes hälytysymboli (12) on aktiivinen.
2. Paina "-"-näppäintä (7), kunnes "0.00" näkyy näytössä.

Leivonta ja paahdaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alataline.

| | | | | | |
|-----------------------------|------------|--|-------|-----------------------------------|-------------|
| Hapanleipä* | Yksi pelti | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne* | Yksi pelti | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | Yksi pelti | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Yksi pelti | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Pihvi (kokonainen) / paisti | Yksi pelti | | 3 | 25 min 250/max sitten 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lampaan viulu (pata) | Yksi pelti | | 3 | 25 min 250/max sitten 190 | 70 ... 90 |
| | Yksi pelti | | 3 | 25 min 250/max sitten 190 | 60 ... 80 |
| Paistettu broileri | Yksi pelti | | 2 | 15 min 250/max sitten 180 ... 190 | 60 ... 70 |
| | Yksi pelti | | 2 | 15 min 250/max sitten 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Kaikkuna (5.5 kg) | Yksi pelti | | 1 | 25 min 250/max sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Yksi pelti | | 1 | 25 min 250/max sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala | Yksi pelti | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Yksi pelti | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Kun laitat ruokaa kahdella pelliillä yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.
* Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

(**) Esikuumennusta vaativassa ruoanlaitossa esikuumenna uunia paistoajan alussa, kunnes uunin lämpötilasymboli (B) nousee korkeimmalle tasolle.

Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus

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

Älä avaa uuninluukua Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

| Ruokalaji | Paistotason numero | | Ritilän asento | Lämpötila (°C) | Paisto aika (noin min) |
|------------------------|--------------------|--|----------------|----------------|------------------------|
| Lihapata | Yksi taso | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kanapata | Yksi taso | | 3 | 160 | 70 ... 100 |
| Leikkopapu | Yksi taso | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Munakoisopata | Yksi taso | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Paisti – kokonainen | Yksi taso | | 3 | 160 | 110 ... 130 |
| Paisti – viipaloitu | Yksi taso | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kakut paperivuossa | Yksi taso | | 3 | 185 | 35 ... 40 |
| Pikkuleipä | Yksi taso | | 3 | 185 | 30 ... 35 |
| Taikinalleivonnainen | Yksi taso | | 3 | 200 | 40 ... 45 |
| Rasvainen leivonnainen | Yksi taso | | 3 | 200 | 40 ... 45 |

- Esilämmitä 6–7 minuuttia.
- Valkoiset/punaiset lihat on pyöräytettävä pannulla ennen ruoanlaittoa ja ruskistettava.
- Leikkopapuja on keitettävä vedessä 30 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Purkkipapuja voi käyttää sellaisinaan.
- Astian peittäminen ruoanlaiton aikana parantaa tulosta.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

Grillin käyttäminen



VAROITUS

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

Grillin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1) noin 2 sekunnin ajan.
2. Paina \wedge tai \vee näppäintä (2) asettaaksesi grillitoiminnon.
3. Paina '+' tai '-' näppäimiä (7) asettaaksesi halutun lämpötilan.

Grillin sammuttaminen

1. Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1) noin kaksi sekuntia.



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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen



| Ruoka | Asettamistaso | Grillausaika (noin) |
|---------------------|---------------|---------------------|
| Kala | 4..5 | 20..25 min. # |
| Viipaloitu broileri | 4..5 | 25...35 min. |
| Lampaankyljykset | 4..5 | 20..25 min. |
| Paahtopaisti | 4..5 | 25...30 min. # |
| Vasikankyljykset | 4..5 | 25..30 min. # |
| Paahtoleipä | 4 | 1...2 min. |

riippuen paksuudesta



6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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


| | |
|--|--|
|  | VAARA: Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa. Sähköiskun vaara! |
|  | VAARA: Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! |

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

| | |
|--|--|
|  | Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä. |
|  | Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun. |

Ohjauspaneelin puhdistaminen

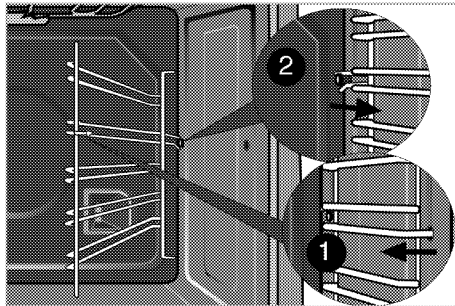
Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

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


Unin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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





Pyroliittinen itsepuhdistus

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

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

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.
2. Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla.

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

3. "Pyrolyysi"  Valitse pyrolyttinen toiminto (itsepuhdistus).

 Jos uuni ei ole erityisen likainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa. Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa  tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistusykli  on lopussa.

Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön.


Kestoaikaa ei voi säätää.

Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.



Joidenkin lintujen terveys on erityisen herkkä itsepuhdistusjakson aikana syntyville höyryille. Siirrä linnut aina toiseen suljettuun ja hyvin tuuletettuun huoneeseen. Tuuleta keittiötä hyvin itsepuhdistusjakson aikana.

4. Uuninluukkua ei voi avata ja näytössä näkyy

lukkosymboli  itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkua väkisin

kahvasta ennen kuin lukkosymboli  on kadonnut.

5. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

Uuninluukun puhdistaminen

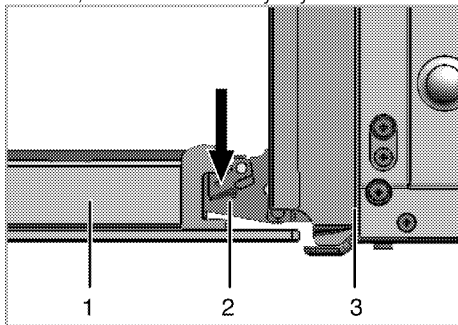
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



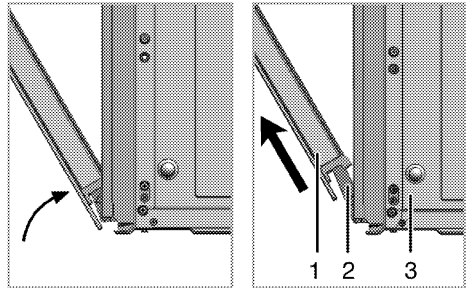
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

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



- 1 Luukku
- 2 Sarana
- 3 Uuni



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

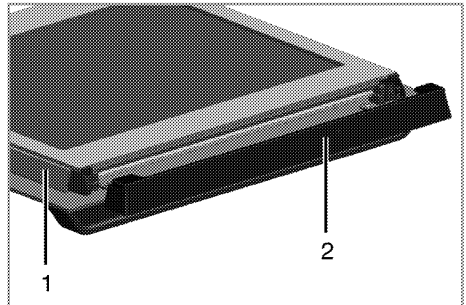


Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

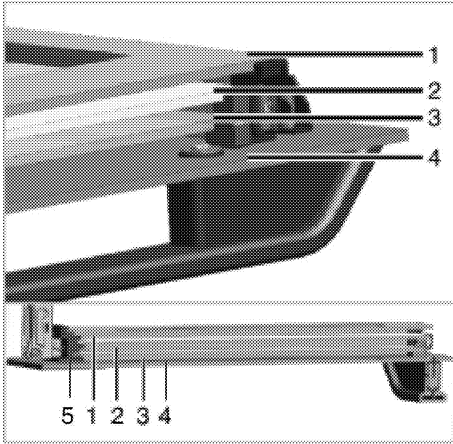
Luukun sisälasin irrottaminen

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

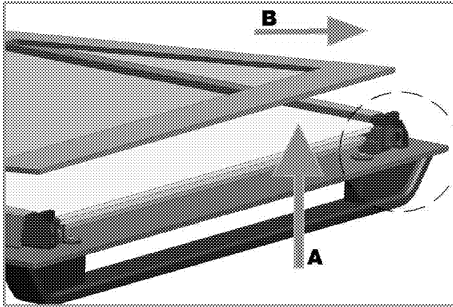
1. Avaa uuninluukku.



- 1 Kehikko
- 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa (1).

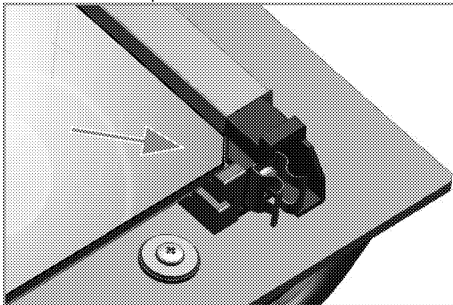


- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Toinen sisälasipaneeli
- 3 Kolmas sisälasipaneeli
- 4 Ulkolasipaneeli
- 5 Muovinen lasipaneelirako-Ala



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

4. Poista toinen ja kolmas lasipaneeli toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe luukun uudelleenkokoonamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin (2, 3) uudelleen asentaminen.

Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia. On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5). Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



Kaikki lasipaneelit on asennettava uudelleen puhdistuksen jälkeen.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

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



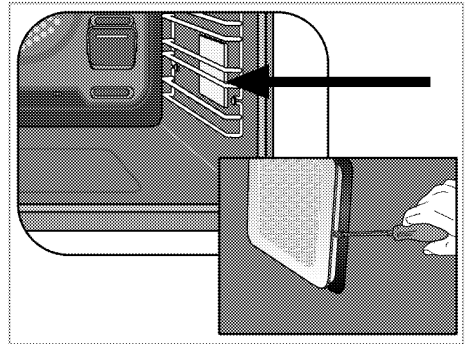
Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 10*. Uunin lamppuja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus, sivu 26*.



3. Irrota lasisuojaus ruuvitaltalla.
4. Vedä uunin lamppu irti ja vaihda se uuteen.
5. Aseta lasisuojaus ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> *Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso Näppäimistölkun käyttö, sivu 22)*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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



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

Læs denne brugervejledning først!

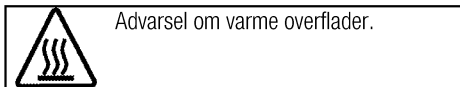
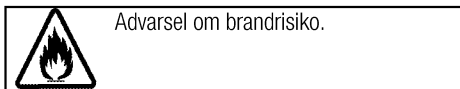
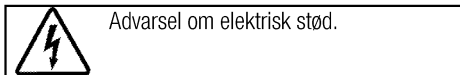
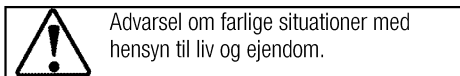
Kære kunde!

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

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
 Elektrisk sikkerhed 4
 Produktsikkerhed 5
 Brug af ovnen 6
 Sikkerhed for børn 7
 Bortskaffelse af gammelt apparat 7
 Bortskaffelse af transportemballage 7

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
 Pakkens indhold 9
 Tekniske specifikationer 10

3 Installation 11

Inden installering 11
 Installation og tilslutning 13
 Transport 14

4 Forberedelser 15

Gode råd om energibesparelser 15
 Første anvendelse 15
 Tidsindstilling 15
 Første rengøring af produktet 15
 Første opvarmning 16

5 Betjening af ovnen 17

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning 17
 Brug af den elektriske ovn 17
 Betjeningsmodus 19
 Således anvendes ovnens kontrolenhed 21
 Anvendelse af tastelås 22
 Anvendelse af uret som alarm 22
 Tabel over koge-/stegetider 23
 Betjening af grillen 25
 Tabel for madtilberedningstider for grillning 25

6 Vedligeholdelse og pleje 26

Generelle informationer 26
 Rengøring af kontrolpanel 26
 Rengøring af ovnen 26
 Således tages ovnlågen af 27
 Afmontering af lågens inderste glas 27
 Udskiftning af ovnpære 28

7 Fejlafhjælpning 29

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende

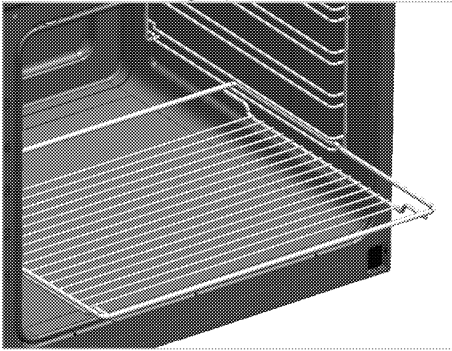
- kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
 - Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
 - Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
 - Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
 - I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
 - Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udsifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Inden rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud. Tag alt tilbehør ud af ovnen.
- Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning, og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.
- Under pyrolyserens kan overflader blive varmere, end ved standard brug. Hold børn væk.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

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

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

Sikkerhed for børn

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

- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

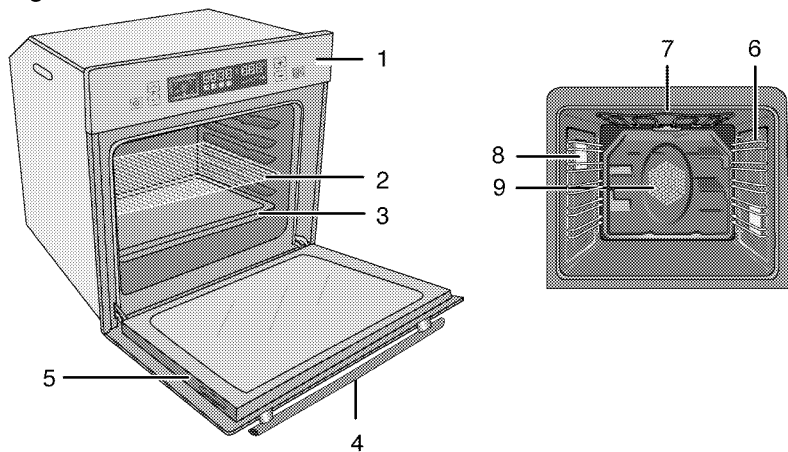
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

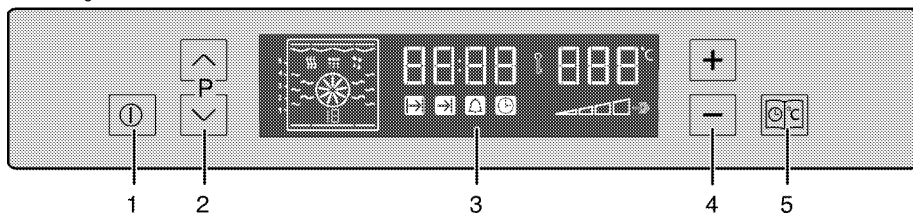
2 Generelle informationer

Oversigt



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

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



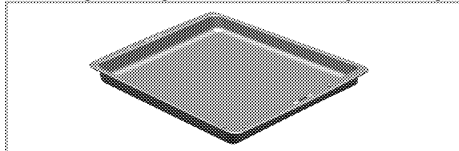
- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Programvælgerknap
- 3 Display
- 4 Knap til at øge/sænke temperatur-tid
- 5 Menutast

Pakkens indhold

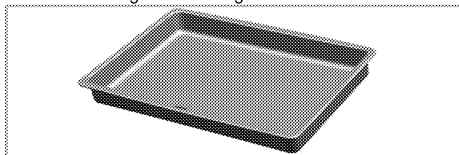


Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

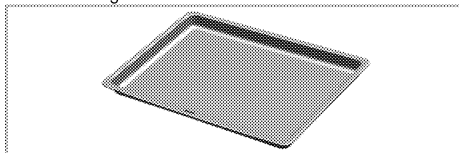
1. **Brugsvejledning**
2. **Bradepande**
Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



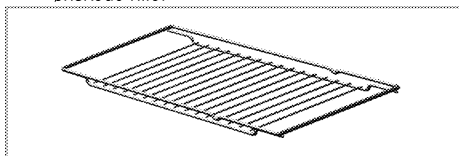
3. **Dyb bradepande**
Bruges til bagværk, store stege, saftige retter og til samling af fedt fra grillen.



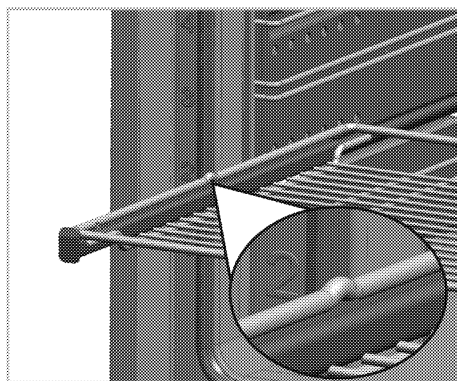
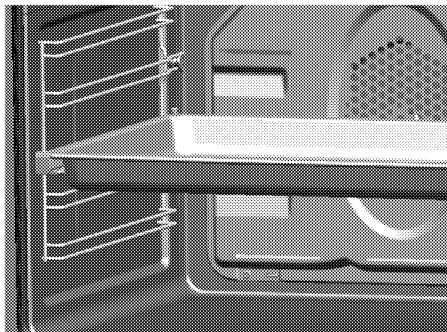
4. **Flad bradepande**
Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



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



6. **Sæt trådhylden og risten fast i rillerne**
Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander.
Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



Tekniske specifikationer

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Spænding / frekvens | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total strømforbrug | 3.1 kW |
| Sikring | min. 16 A |
| Ledningstype/størrelse | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Ledningslængde | maks. 2 m |
| Eksterne mål (højde/bredde/dybde) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installationsmål (højde/bredde/dybde) | **590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hovedovn | Multifunktionsovn |
| Belysning | 15/25 W |
| Grill strømforbrug | 2.2 kW |

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

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

** Se. *Installation, side 11.*



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

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

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert

afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



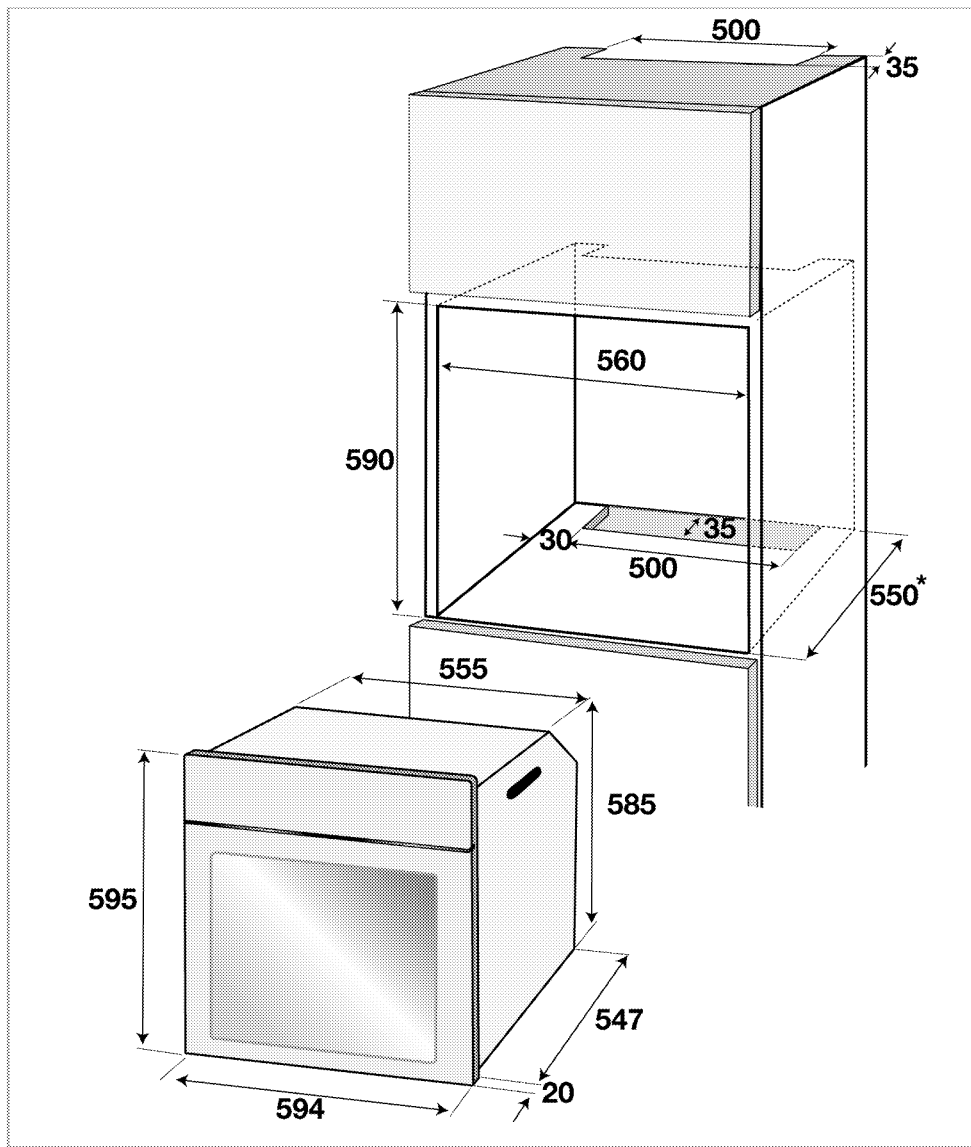
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

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



FARE:

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

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



FARE:

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

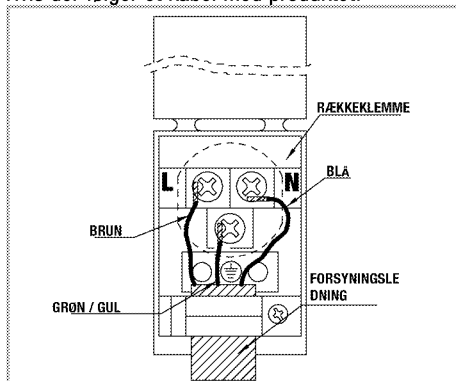
Tilslutning af strømkabel

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

instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:

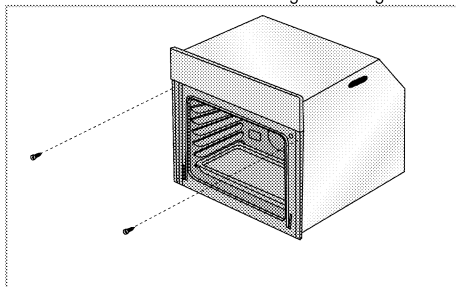


2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Jord)

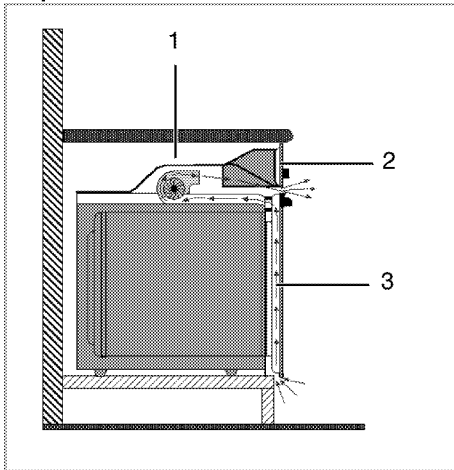
Installation af produktet

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



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



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

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

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

- Brug mørkfarvet eller emaljelabelt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kokebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.

- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

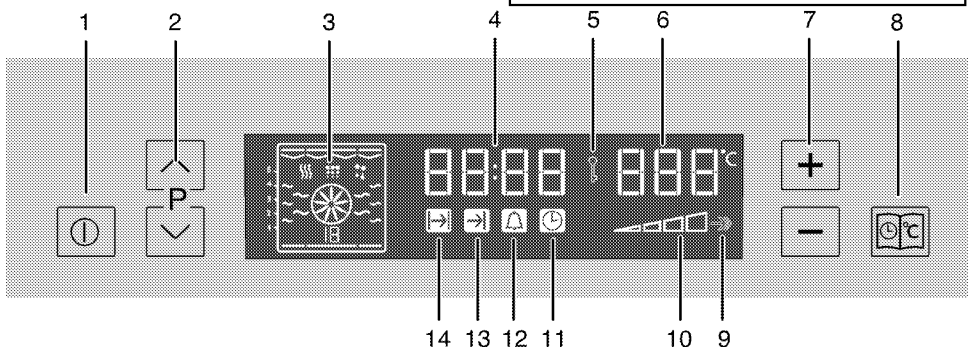
Første anvendelse

Tidsindstilling

1. Ur symbolet '11' aktiveres, når ovnen betjenes første gang. Tryk på "+" eller "-" (7) for at indstille tiden.



Værdien løber gennem hurtigere, hvis du holder tasten nede.



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Programvælgerknap
- 3 Funktionsdisplay
- 4 Tidsindikator
- 5 Symbol for tastelås
- 6 Temperaturområde indikator
- 7 Temperatur-tidsindstillingstast (+ og -)
- 8 Menutast
- 9 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 10 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 11 Symbol for ur
- 12 Alarmsymbol.
- 13 Symbol for slut for madlavningstid
- 14 Symbol for koge-/stegetid

Justering af tiden senere

1. Tryk på Menu knappen (8) med korte intervaller, indtil ur symbolet (11) aktiveres.
2. Tryk let på "+" eller "-" (7) for at indstille tiden.



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

Første rengøring af produktet



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

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



Hvis den aktuelle tid ikke indstilles, vil tidsindstilling begynde at forøges op fra 12:00. Ur-ikonet '11' bliver vist for at angive, at den aktuelle tid ikke er indstillet. Dette ikon vil forsvinde, når tiden er sat.

Første opvarmning

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



ADVARSEL

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

Elektrisk ovn

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
1. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 17*.
2. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
3. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 17*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 25*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 25*



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

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

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



FARE:

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslette damp. Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

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

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

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

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det

dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.

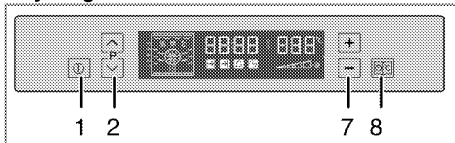
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



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

Brug af den elektriske ovn

Betjening af ovnen



- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Programvælgerknap
- 7 Knap til at øge/sænke temperatur-tid
- 8 Menustast

1. Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.

Vælg temperatur og betjeningsmåde

Når ovnen er tændt, vises der blank funktion på displayet.



Når displayet er i denne tilstand, kan funktionerne madlavningstid, slut på madlavningstid og Booster (hurtig opvarmning) indstilles.



Ovnen vil slukke automatisk inden for 10 sekunder, hvis der ikke foretages nogen indstilling på skærmen.

1. Tryk på \wedge eller \vee (2) for at vælge den ønskede betjeningsmåde.

2. Tryk på '+' eller '-' tasterne (7) for at sætte den ønskede temperatur.



Værdien løber gennem hurtigere, hvis du holder tasten nede.

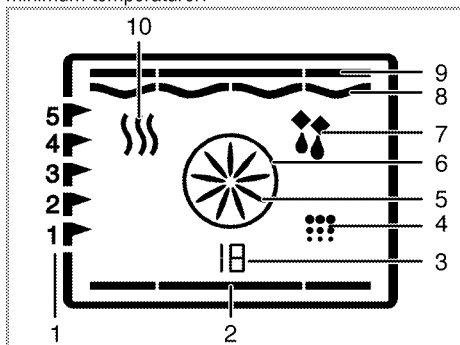
» Ovnen uden videre starte med at køre i den ønskede funktion og vil øge den indvendige temperatur til den indstillede temperatur.

» Aktive varmelegemer og foreslået pladeposition vises på funktionsdisplayet.

» Hvis temperaturen ikke er indstillet forinden, vil den anbefalede temperatur for den indstillede funktion blive vist på temperaturskærmen.

Funktionstabel :

Funktionstabellen angiver de funktioner, der kan bruges i ovnen og deres respektive maksimum og minimum temperaturer.



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



Funktioner varierer afhængigt af produktmodel!

| opvarmning | | |
|---------------------------------|-----|---------|
| 3 D | 205 | 40-280 |
| Pizza | 210 | 40-280 |
| Fuld grill & blæser | 200 | 40-280 |
| Fuld grill | 280 | 40-280 |
| Grill | 280 | 40-280 |
| Langsom madlavning/Øko varmluft | 180 | 160-220 |
| Undervarme | 180 | 40-220 |
| Hold varm | 60 | 40-100 |



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



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



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



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

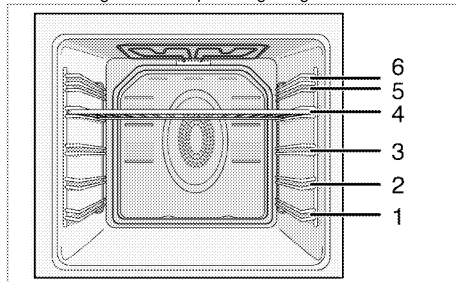
Sluk for den elektriske ovn

Tryk på On/off tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.

Hydepositioner (for modeller med trådgrill)

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

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.

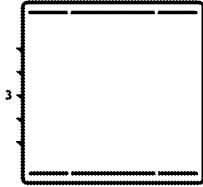


| Funktionstabel | Anbefalet temperatur (°C) | Temperaturområde (°C) |
|------------------|---------------------------|-----------------------|
| Statisk | 200 | 40-280 |
| Statisk + blæser | 175 | 40-280 |
| Blæser | 180 | 40-280 |

Betjeningsmodus

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

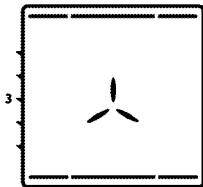
1. Over- og undervarme



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

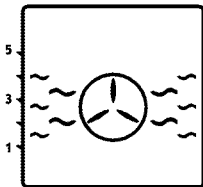
Egnet hyldeposition vil blive vist på skærmen.

2. Ventilator-understøttet over-/undervarme



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

3. Ventilator opvarmning

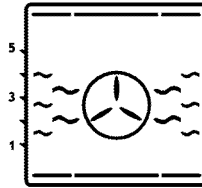


Varm luft, der opvarmes af det bageste varmelegeme, spredes meget hurtigt jævnt overalt i ovnen ved hjælp af ventilatoren. Dette er velegnet til at tilberede dine måltider på forskellige hylde niveauer, og i de fleste tilfælde er forvarmning ikke nødvendig. Egnet til madlavning med flere plader.



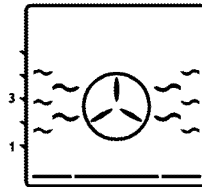
Når lågen er åbnet, vil blæsemotoren ikke køre for at holde den varme luft inde i ovnen.

4. "30" funktion



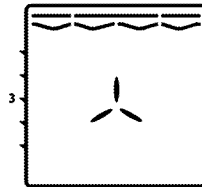
Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning kører. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

5. Pizza funktion



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

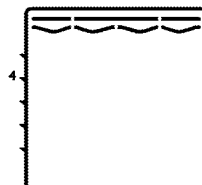
6. Fuld grill + ventilator



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

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

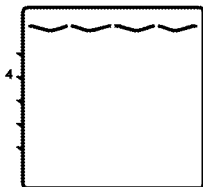
7. Fuld grill



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

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

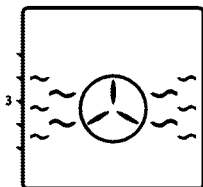
8. Grill



Lille grill i ovns loft er tændt. Eget til grill og gratinerede retter.

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

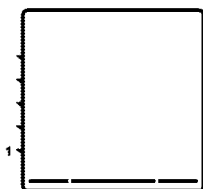
9. Langsom madlavning/Øko varmluft



For at spare strøm kan du bruge denne funktion i stedet for de madlavningsfunktioner, du ville udføre ved brug af ventilator opvarmning ved 160-220°C temperaturområde. Men tilberedningstiden vil øges lidt.

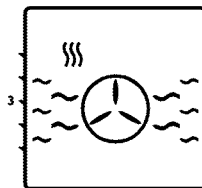
Madlavningstider forbundet med denne funktion er angivet i **Langsom madlavning/Øko varmluft** tabellen.

10. Undervarme



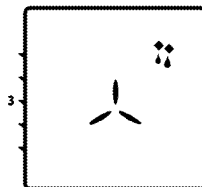
Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunning af med fra bunden.

11. Hold varm



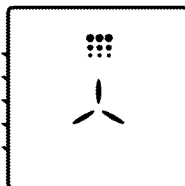
Bruges til at holde maden ved en serveringstemperatur i lang tid.

12. Kører med ventilator



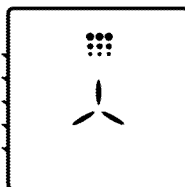
Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Eget til at tø frossen grynet mad langsomt op ved rumtemperatur og nedkøling af den tilberedte mad.

13. Pyrolyse - økonomi indstilling



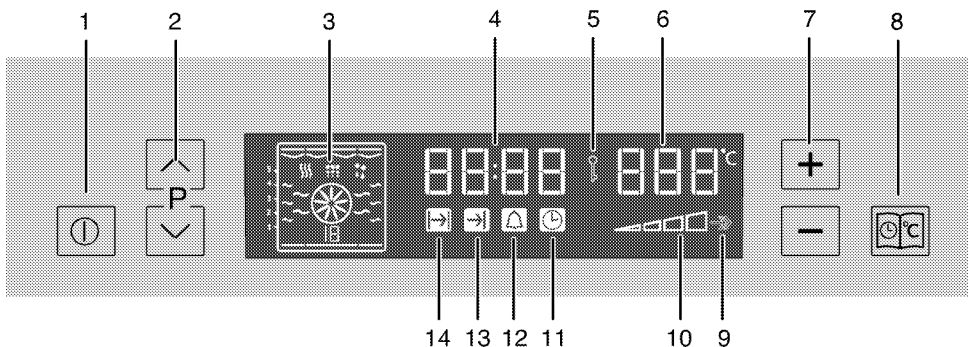
Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Anbefales til let tilsmudsede ovne. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 26*.

14. Pyrolyse



Denne funktion gør det muligt for ovnen at gøre sig selv ren ved høj temperatur. Læs beskrivelsen i afsnittet om rensning, inden denne funktion anvendes se, *side 26*.

Således anvendes ovnens kontrolenhed




- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Programvælgerknap
- 3 Funktionsdisplay
- 4 Tidsindikator
- 5 Symbol for tastelås
- 6 Temperaturområde indikator
- 7 Temperatur-tidsindstillingstast (+ og -)
- 8 Menutast
- 9 Booster-symbol (hurtig forvarming)
- 10 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 11 Symbol for ur
- 12 Alarmsymbol.
- 13 Symbol for slut for madlavningstid
- 14 Symbol for koge-/stegetid

Gør semiautomatisk funktion mulig

I denne funktionsmåde kan du justere tidsperioden, i løbet af hvilken ovnen vil fungere (tilberedningstiden).

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
2. Tryk på \wedge eller \vee (2) for at vælge den ønskede betjeningsmåde (funktion).
3. Når ovnen er tændt, tryk Menuknappen (8) med korte intervaller for at aktivere symbolet for Madlavningstid (14).
4. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at indstille madlavningstiden.
» Tilberedningstidsymbolet (14) forbliver tændt efter justering af tilberedningstiden.
5. Sæt retten ind i ovnen.
6. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at sætte madlavningstemperaturen.
» Ovnen varmes op til den indstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

 Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (10) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

7. Når tilberedningsprocessen er fuldstændt, vil "Slut" fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
8. Tryk på Menu (8) eller Tænd/Sluk (1) knappen for at lyddæmpe alarmen.
» Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises.

Tænd for helautomatisk funktion

I denne funktionsstilstand kan du justere madlavningstiden og slut på madlavningstiden.

1. Tryk på On/off tasten (1) for at tænde ovnen.
2. Tryk på \wedge eller \vee (2) for at vælge den ønskede betjeningsmåde.
3. Tryk på Menuknappen (8) med korte intervaller for at aktivere Madlavningstidsymbolet (14).
4. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at indstille madlavningstiden.
5. Tryk på Menuknappen (8) med korte intervaller for at aktivere Symbolet for Slut på Madlavningstid (13).
6. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at indstille slut på madlavningstiden.
» Når slut på madlavningstiden, forbliver symbolet for Slut på Madlavningstiden (13) tændt.
7. Sæt retten ind i ovnen.
8. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at sætte madlavningstemperaturen.
» Ovn timeren udregner automatisk starttiden for tilberedningen ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat. Valgte funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre. Ovnlampen er tændt under madlavningsprocessen.

i Alle afsnit af det inderste ovnsymbol (10) vil tænde, når ovnen når den indstillede temperatur.

- Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **"Slut"** fremkomme på displayet og alarmen vil lyde.
- Tryk på Menu (8) eller Tænd/Sluk (1) knappen for at lyddæmpe alarmen.
» Alarmen lyddæmpes, ovnen slukkes automatisk og den aktuelle tid vises. Ovnlampen slukker.

i Hvis du ønsker at annullere den halvautomatiske eller automatiske programmering, når du har sat dem, skal du nulstille tilberedningstiden.

Indstilling af booster (hurtig forvarmning)

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

i Boosterfunktionen kan kun indstilles, mens ovnen kører. Booster kan ikke vælges i afrimnings- og rengøringspositioner. Boosterindstillinger bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

- Tryk på Menuknappen (8) med korte intervaller, indtil Booster (hurtig forvarmning) symbolet (9) aktiveres.
» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.
- Tryk på **"+"** (7) for at aktivere Booster funktionen.
» Når Booster er aktiveret, kommer **'On'** frem på displayet og Booster symbolet forbliver tændt.
» Booster symbolet forsvinder, så snart ovnen når den ønskede temperatur, og ovnen genoptager at køre i den funktion, den var i inden Booster funktionen.
- For at deaktivere Booster funktionen, tryk på Menuknappen (8) med korte intervaller, indtil Booster symbolet (9) aktiveres.
» **"On"** vil fremkomme på displayet.
- Tryk på **"-"** (7) for at deaktivere Booster funktionen.

» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.

Anvendelse af tastelås

Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at oven bruges ved at aktivere Tastelåsfunktionen.

i Tastelåsen kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke. Ovnen kan slukkes ved at holde knappen On/Off (1) trykket nede i 2 sekunder, selv om tastelåsen er aktiveret, mens ovnen er i brug.

- Tryk på knappen (8) med korte intervaller, indtil tastelås symbolet (5) aktiveres.
» **"OFF"** vil fremkomme på displayet.
- Tryk på **"+"** tasten (7) for at aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet og Tastelås symbolet forbliver tændt,.

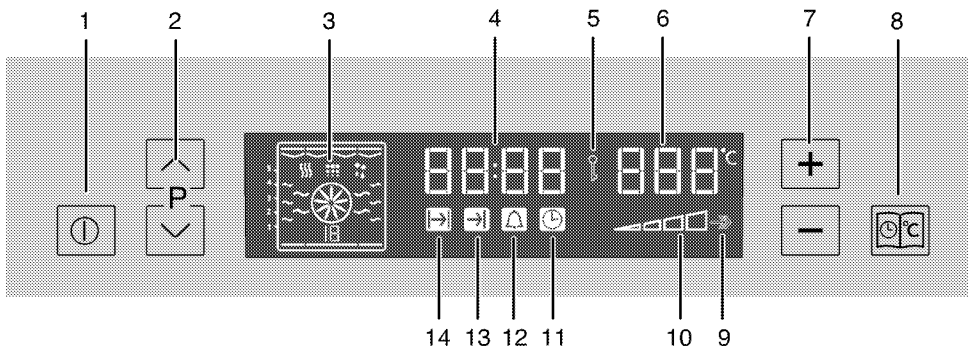
Deaktivering af tastelås

- Tryk på tasten (8) for at aktivere tastelåssymbolet (5).
» **"On"** vil fremkomme på displayet.
- Tryk på **"-"** tasten (7) for at deaktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen er deaktiveret, kommer **"OFF"** frem på displayet og tastelås symbolet (5) forsvinder.


i Ovnknapperne fungerer ikke, når tastelåsfunktionen er aktiveret. Tastelåsindstillinger bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

Anvendelse af uret som alarm

Du kan bruge produktets ur til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet. Alarmklokken har ingen indflydelse på ovnens funktioner. Det bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Urets alarm vil give et signal, når den stillede tid er gået.




- 1 TÆND/SLUK knap
- 2 Programvælgerknap
- 3 Funktionsdisplay
- 4 Tidsindikator
- 5 Symbol for tastelås
- 6 Temperaturområde indikator
- 7 Temperatur-tidsindstillingstast (+ og -)
- 8 Menutast
- 9 Booster-symbol (hurtig forvarmning)
- 10 Symbol for ovnens indvendige temperatur
- 11 Symbol for ur
- 12 Alarmsymbol.
- 13 Symbol for slut for madlavningstid
- 14 Symbol for koge-/stegetid


 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

 Urets alarm kan bruges, enten når ovnen kører eller ikke.

Anvendelse af uret som alarm

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

Tablet over koge-/stegetider

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


Indstilling af alarmen




1. Tryk på Menu knappen (8) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet (12) aktiveres.
2. Tryk på "+" eller "-" tasterne (7) for at indstille alarmtiden.
 - » Alarmsymbolet forbliver tændt, efter alarmtiden er indstillet.
3. Når alarmtiden er afsluttet, vil alarmsymbolet begynde at blinke, og der høres et alarmsignal.
4. Tryk en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.

Hvis du vil annullere alarmen:

1. Tryk på Menu knappen (8) med korte intervaller, indtil alarmsymbolet (12) aktiveres.
2. Tryk på "-" tast (7), indtil "0.00" fremkommer på displayet.

Bagning og stegning

 1. rist i ovnen er den nederste rist.

| Madvare | Antal bageplader (tepsi adeti) | | Hyldedeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|--------------------|--------------------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| Kager i fad* | En bageplade |  | 3 | 175 | 25 ... 35 |
| Kager i form* | En bageplade |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Kager i bagepapir* | En bageplade |  | 3 | 165 | 20 ... 30 |
| | 2 bageplader |  | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | 3 bageplader |  | 1 - 3 - 5 | 165 | 40 ... 55 |
| Sandkage* | En bageplade |  | 3 | 200 | 8 ... 12 |
| | 2 bageplader |  | 1 - 5 | 200 | 15 ... 20 |
| | 3 bageplader |  | 1 - 3 - 5 | 175 | 20 ... 30 |
| Kiks* | En bageplade |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 bageplader |  | 1 - 3 | 165 | 35 ... 45 |
| | 3 bageplader |  | 1 - 3 - 5 | 165 | 35 ... 45 |
| Butterdej* | En bageplade |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 bageplader |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 bageplader |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Rig butterdej* | En bageplade |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 bageplader |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 bageplader |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |

| | | | | | |
|--------------------------|--------------|--|-------|--------------------------------|-------------|
| Surdej* | Én bageplade | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne* | Én bageplade | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | Én bageplade | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Én bageplade | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Bøf (hel) / Steg | Én bageplade | | 3 | 25 min. 250/max så 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammekølle (ildfast fad) | Én bageplade | | 3 | 25 min. 250/max så 190 | 70 ... 90 |
| | Én bageplade | | 3 | 25 min. 250/max så 190 | 60 ... 80 |
| Stegt kylling | Én bageplade | | 2 | 15 min. 250/max så 180 ... 190 | 60 ... 70 |
| | Én bageplade | | 2 | 15 min. 250/max så 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Tyrkiet (5.5 kg) | Én bageplade | | 1 | 25 min. 250/max så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Én bageplade | | 1 | 25 min. 250/max så 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk | Én bageplade | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Én bageplade | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Når der tilberedes med to bakker på samme tid, skal det dybe ovnfad placeres på øverste hylde og det andet på den nederste.
 * Der foreslås forvarme til al slags mad.

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, forvarmes der i starten af madlavningen, indtil ovenns temperatursymbol (8) kommer op på højeste niveau.

Langsom madlavning/Øko varmluft

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

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

| Ret | Tilberedningsniveau nummer | | Hyldeposition | Temperatur (°C) | Tilberedningstid (ca. i min.) |
|-----------------------|----------------------------|--|---------------|-----------------|-------------------------------|
| Kød-ildfast fad | Et niveau | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kylling-ildfast fad | Et niveau | | 3 | 160 | 70 ... 100 |
| Bønne | Et niveau | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Aubergine-ildfast fad | Et niveau | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Bøf-Hel | Et niveau | | 3 | 160 | 110 ... 130 |
| Bøf - Skiveskåret | Et niveau | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kager i bagepapir | Et niveau | | 3 | 185 | 35 ... 40 |
| Småkage | Et niveau | | 3 | 185 | 30 ... 35 |
| Butterdej | Et niveau | | 3 | 200 | 40 ... 45 |
| Rig butterdej | Et niveau | | 3 | 200 | 40 ... 45 |

- Forvarm i 6-7 minutter.
- Hvidt/rødt kød skal vendes over i panden inden tilberedning, indtil det er kogt ned.
- Bønner skal koges 30 minutter inden tilberedning. Du kan bruge dåsebønner direkte.
- Hvis panden dækkes til, intensiveres tilberedningen.

Tips til at bage kager


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

- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

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

- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovenlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekund for at tænde ovnen.
2. Tryk på \wedge eller \vee tasten (2) for at indstille grillfunktionen.
3. Tryk på '+' eller '-' tasterne (7) for at indstille den ønskede temperatur.

Slukke for grillen

1. Tryk på tænd/sluk tasten (1) i ca. 2 sekunder for at slukke ovnen.



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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

| Mad | Indsætningsniveau | Grilltid (ca.) |
|------------------|-------------------|----------------|
| Fisk | 4..5 | 20..25 min. # |
| Kylling i skiver | 4..5 | 25..35 min. |
| Lammekoteletter | 4..5 | 20..25 min. |
| Roastbeef | 4..5 | 25..30 min. # |
| Kalvekoteletter | 4..5 | 25..30 min. # |
| Ristet brød | 4 | 1..2 min. |

afhængigt af tykkelse

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



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



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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

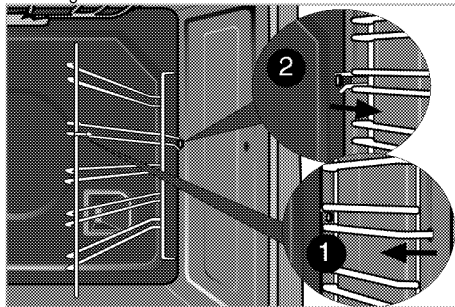


Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

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



Pyrolyse selvrens

**FARE:**


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




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

1. Tag alt tilbehør ud af ovnen. I modeller med sidestativ; husk at tage sidestativet ud.
2. I den rensningsprocessen skal der fjernes snavs fra udvendige overflader og indvendigt i ovnen med en fugtig klud.



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

3. "Pyrolyse"  Vælg pyrolyse-funktionen (selvrens).



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

Selv-rensningstiden bliver vist på displayet. Denne varighed kan ikke justeres.

Slutningen af selv-rensnings cyklusen kan justeres.



Nogle fugles helbred er ekstremt følsomt mod dampene, der afgives under selvrensningens cyklus. Flyt altid fugle ind i et andet lukket og meget ventileret rum. Hold køkkenet godt ventileret under selv-rensningens cyklus.

- Ovnlågen kan ikke åbnes, og låsesymbolet  kommer frem på tidsdisplayet under selvrensning. Den forbliver låst et stykke tid efter, pyrolyse funktionen afsluttes. Pres ikke lågelåsen med håndtaget, før låsesymbolet  forsvinder.
- Efter rensningsprocessen fjernes snavsaflejringer med eddikevand.

Rens ovnlågen

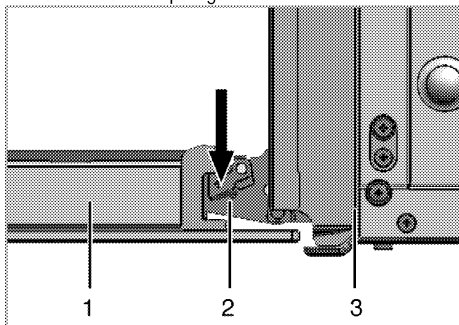
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



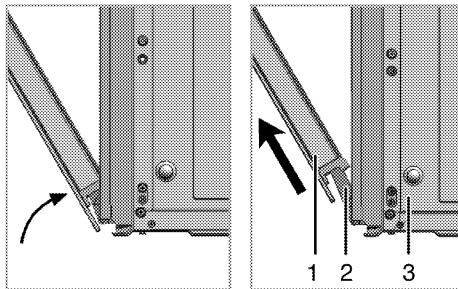
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

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



- Frontlåge
- Hængsel
- Ovn



- Flyt frontlågen til halvvejs.
- Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.

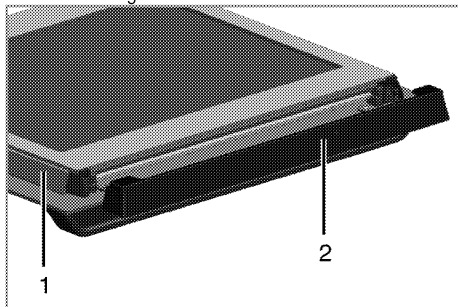


Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselboksen, når lågen installeres igen.

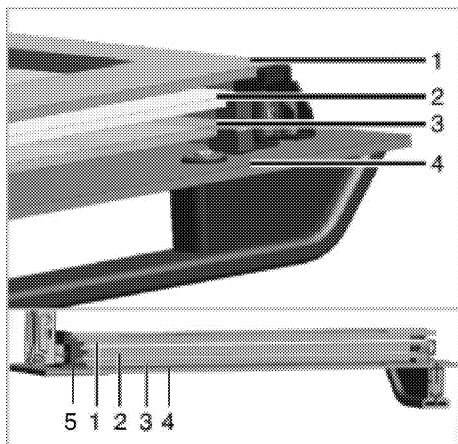
Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

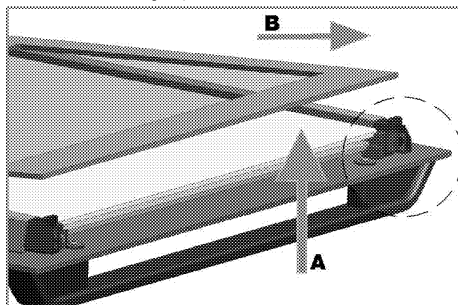
- Åbn ovnlågen.



- Ramme
 - Plasticdel
- Træk imod dig selv og tag plastic delen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).

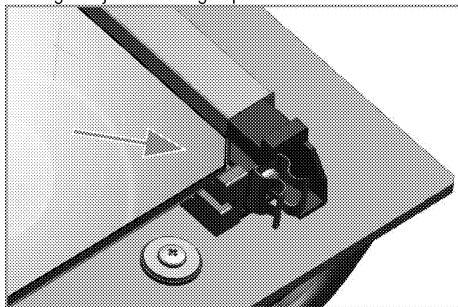


- 1 Det inderste glasparti
- 2 Næstinderste glasparti
- 3 Tredie inderste glasparti
- 4 Yderste glasparti
- 5 Plasticrille glasparti - nederste



Som illustreret i figuren, løftes det inderste glasparti let i retning A og trækkes i retning B.

4. Gentag samme procedure for at fjerne det andet og tredje inderste glasparti.



Første trin af at regruppere lågen er at genmontere andet og tredje inderste glasparti (2,3).

Som illustreret i figuren skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne.

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

Det er vigtigt at placere de nederste hjørner på alle inderglaspartier i de nederste plasticriller (5).

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



Alle glaspartier skal genmonteres efter rengøring.

Udskiftning af ovnpære



FARE:

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

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



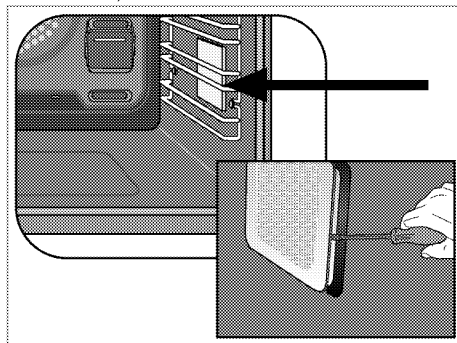
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 10* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en kvadratisk lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Fjern riller som beskrevet tidligere. Se *Rengøring af ovnen, side 26*.



3. Fjern glassdækslet med en skruetrækker.
4. Træk ovnpæren af og skift den ud.
5. Sæt glassdækslet på plads og monter riller.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Greb/ knapper/taster på betjeningspanelet virker ikke. >>> *Tastelås kan være aktiveret. Deaktiver den. (Se. Anvendelse af tastelås, side 22)*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



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

