

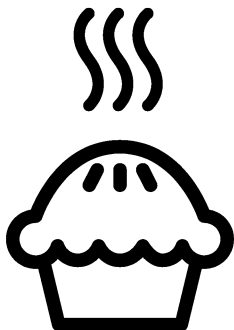
Blomberg

Uuni

Käyttöopas

Ovn

Brukerhåndbok



HITM8430X

FI / NO

285.3045.86/R.AD/17.07.2020/2-2

7758286337

Lue ensin tämä käyttöopas!

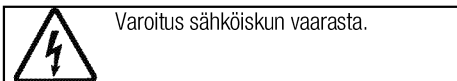
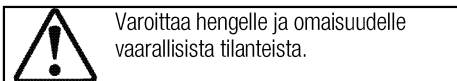
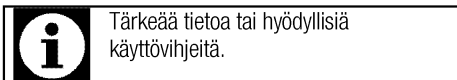
Hyvä asiakkaamme

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 myöhemmä 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	8
Lasten turvallisuus	8
Vanhan laitteen hävittäminen	8
Pakkausmateriaalin hävittäminen	9

2 Yleiset tiedot 10

Yleiskatsaus	10
Pakkauksen sisältö	11
Tekniset tiedot	12

3 Asennus 13

Ennen asennusta	13
Asennus ja liitäntä	14
Vanhan laitteen hävittäminen	16

4 Valmistelut 17

Energiansäästövihjeitä	17
Ensimmäinen käyttökerta	17
Aika-asetus	17
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	17
Ensimmäinen kuumennus	18

5 Keittotason käyttö 19

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta	19
Liesien käyttäminen	20
Ohjauspaneeli	21

6 Uunin käyttäminen 27

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	27
Sähköuunin käyttäminen	27
Käyttötilat	29
Uunin ohjausyksikön käyttö	31
Ruoanlaittoaikataulukko	35
Grillin käyttäminen	37
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	38

7 Kunnossapito ja huolto 39

Yleisiä tietoja	39
Lieden puhdistaminen	39
Ohjauspaneelin puhdistaminen	39
Uunin puhdistus	39
Uuninluukun irrottaminen	40
Luukun sisälasin irrottaminen	41
Uunin lampun vaihtaminen	41

8 Vianetsintä 43

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 fysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitetylle lattialle. Muuta ilmastointilaitteen puute tuotteen alla aiheuttaa sähköisten osien ylikuumenemisen. Tämä aiheuttaa ongelmia tuotteellasi.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän

sähkötekniikan 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 uuninluokun ja kehikon väliin

äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

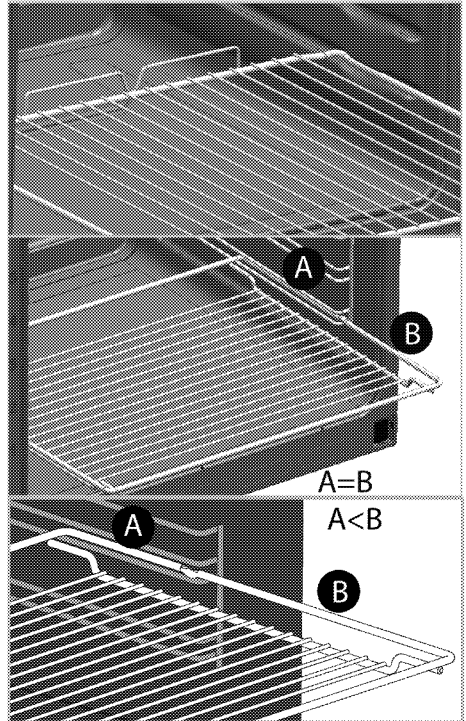
Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyysi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen

joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) Ritolän ja pellin asettaminen oikein ritoläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on

tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



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

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

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.
- VAROITUS: Valvoton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROTOIMI: Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 19*, astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät

insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.

- VAROITUS: Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROITUS: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.

- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY

(WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja

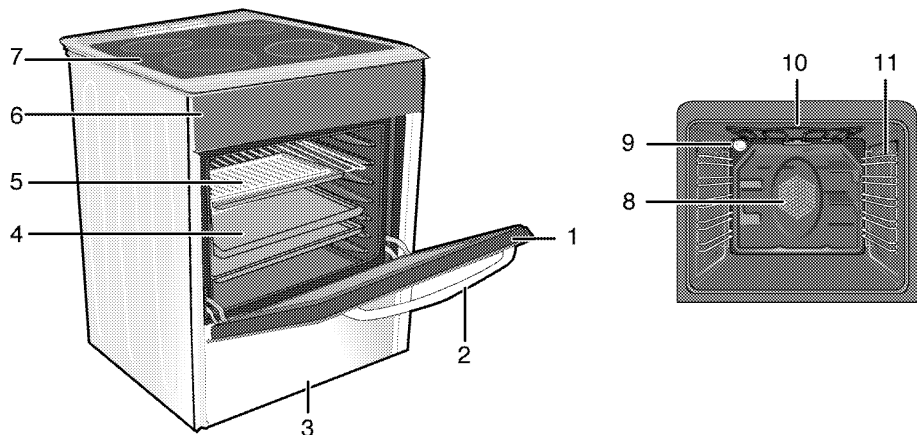
elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

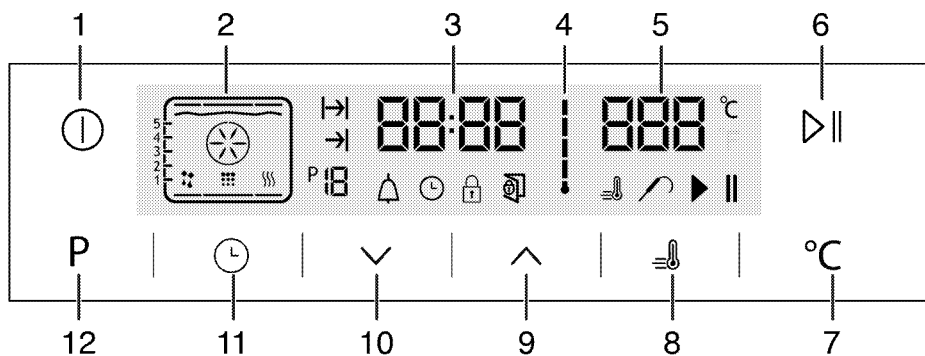
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



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

Pakkauksen sisältö

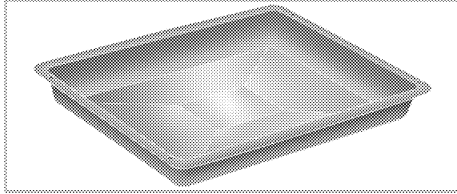


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

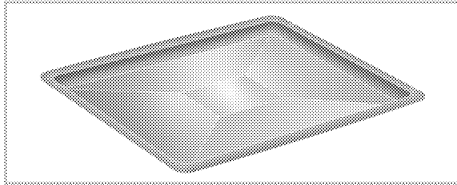
2. Uunipannu

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



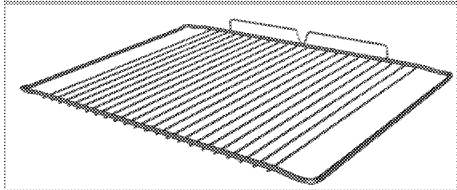
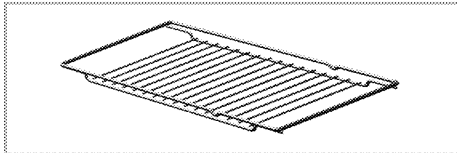
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



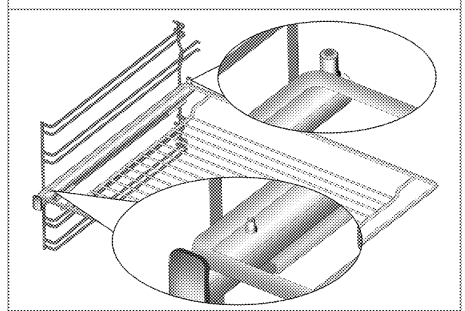
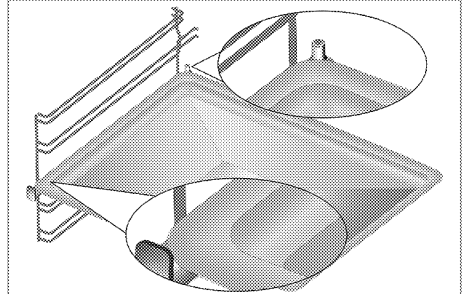
4. Uuniritilä

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



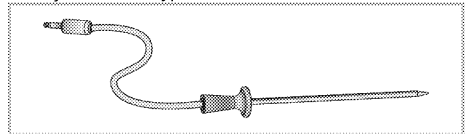
5. Ritiän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimien takaosan tangot ovat vasten ritiän ja pellin reunoja.



6. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	min 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	10.3 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5x 1,5 mm ²
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/3700 W
UUNI/GRILLI	
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-kuumennintoinnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoinnolla (jos sellainen on).

Energiatohokkuusluokka 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.

 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:

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



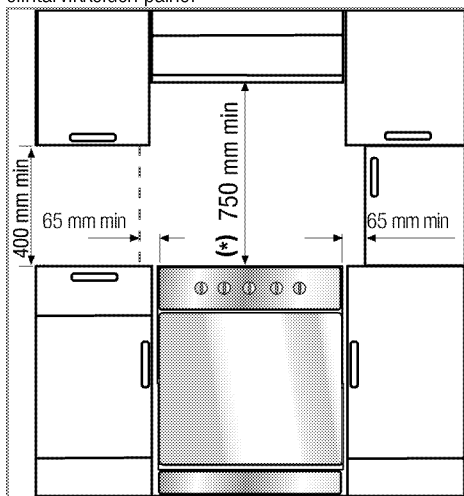
VAARA:

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

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

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



- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen

mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.

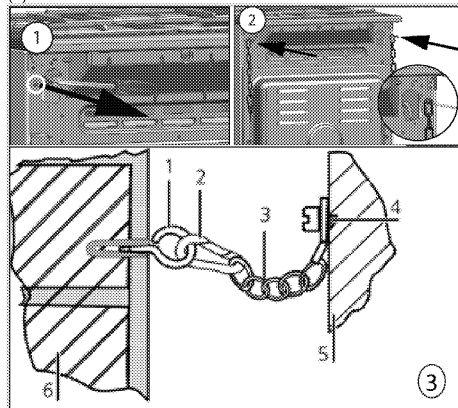
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedien yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Laite on laiteluokan 1 mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seinää, keittiökalusteita tai minkä kokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Kaikkien liedien vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

Turvaketju

Jos tuotteessa on kaksi turvaketjua;

Laite on kiinnitettävä kaatumisen varalta uunin mukana toimitetulla kahdella turvaketjulla.

Kiinnitä koukku (1) sopivalla tavalla keittiön seinään (6) ja kiinnitä turvaketju (3) koukkuun lukitusmekanismilla (2).

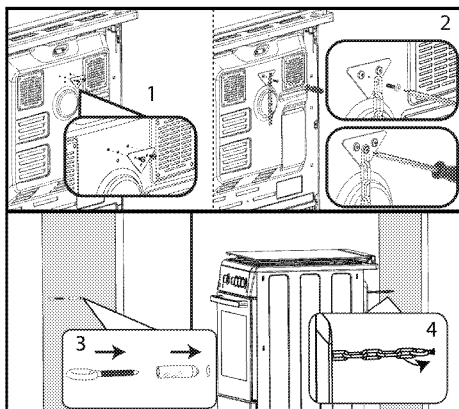


- 1 Tukikoukku
- 2 Lukitusmekanismi
- 3 Turvaketju
- 4 Kiinnitä ketju kunnolla liedien takaosaan.
- 5 Liedien takaosa
- 6 Keittiön seinä

Jos tuotteessa on yksi turvaketju;

Laite on kiinnitettävä kaatumisen varalta uunin mukana toimitetulla yhdellä turvaketjulla.

Kiinnitä turvaketju tuotteeseen noudattamalla kuvassa esitettyjä vaiheita.



i Varoketjun tulee olla niin lyhyt kuin mahdollista, jotta vältetään kallistuminen eteen ja viisto, jotta vältetään uunin sivukallistus.

Liesivaroketju liesiin, joihin ei ole suunniteltu kannatinkiinnitysaukkoa.

Asennus ja liittäminen

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisäästeisten asennussääntöjen mukaisesti.

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

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

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

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 sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppiin mukaan.

Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



VAARA:

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

Virtakaapelin liittäminen

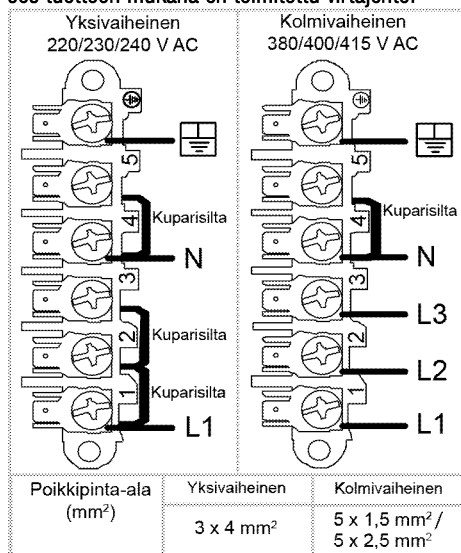


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasia ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

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

Lisäsuojauksia jännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



2. Liitä yksivaihelitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

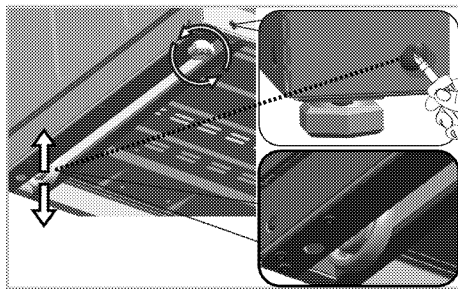
3. Liitä kolmivaihelitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

Uunin jalkojen säätö

Käytä tuotteen etupuolella olevaa ruuvimekanismia, jonka avulla voit nostaa tuotetta 11 mm säätämällä pyöriä sen pohjassa. Älä käytä ylimääräistä voimaa tätä ruuvia kiertäessäsi. Muussa tapauksessa mekanismi voi rikkoutua.

Tärinät tuotteen ollessa käytössä voivat aiheuttaa tuotteen jalkojen kaatumisen. Vaaratilanteiden välttämiseksi tuotteen on pysyttävä suorassa ja tasapainossa jaloillaan. Voit säätää tuotteen etujalkoja kääntämällä niitä oikealle ja vasemmalle sekä takajalkoja käyttäen ruuvia alla olevan kuvan mukaisesti. Tasapainota tuote ja säädä se työtason kanssa.



Jalustan säätö

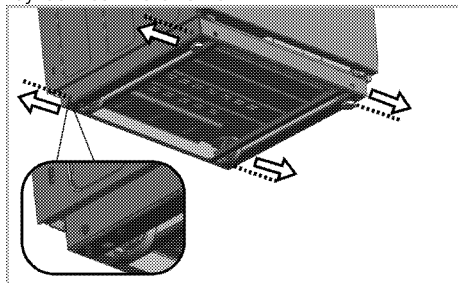
Valtuutettu huoltoliike voi poistaa tuotteen pohjan jolloin sen korkeus laskee 850 mm:iin. Tässä tapauksessa tuotteeseen on asennettava 4 jalkaa. **Tämä toimenpide tulee suorittaa vain valtuutetun huoltoliikkeen toimesta.**

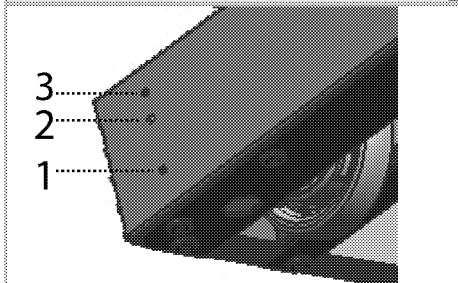
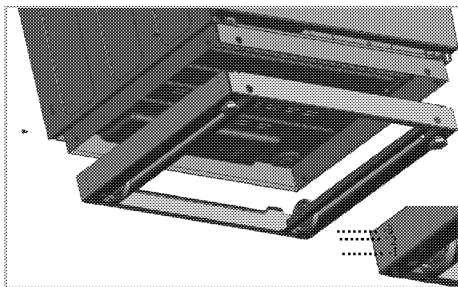
Tuotteen mukana on pohja, joka koostuu kahdesta sisäkkäisestä osasta. Kun olet asentanut tuotteen alas tasaiselle alustalle, voit poistaa kuvassa esitetyt ruuvit ja vetää sisäpohjaa ulos tekemään 3-portaisen korkeudensäädön.

Minimikorkeus on 900 mm 1. tasossa. Voit säätää korkeutta arvoon 900-911 mm säätämällä pyöriä käyttäen ruuvimekanismia.

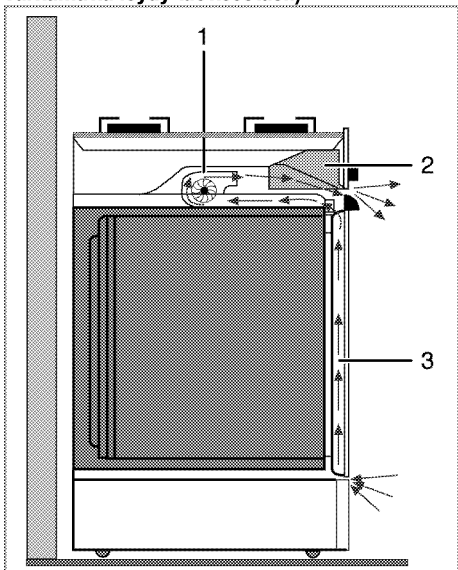
Minimikorkeus on 920 mm 2. tasossa. Voit säätää korkeutta arvoon 920-931 mm säätämällä pyöriä käyttäen ruuvimekanismia.

Minimikorkeus on 930 mm 3. tasossa. Voit säätää korkeutta arvoon 930-941 mm säätämällä pyöriä käyttäen ruuvimekanismia.





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



- 1 Jäähdystytuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Tuuletin jäähdyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.



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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

Energiansäästövihjeitä

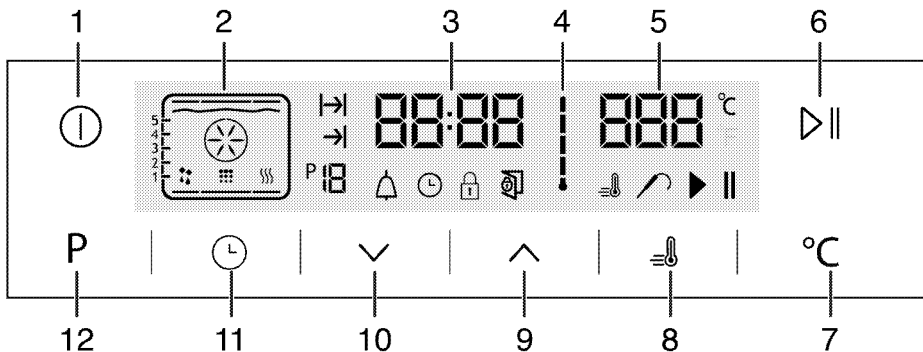
Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

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

Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus



- 1 ON/OFF-näppäin
 - 2 Toimintovalitsin
 - 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
 - 4 Uunin sisälämpötilan symboli
 - 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
 - 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
 - 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
 - 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
 - 9 Plus-näppäin
 - 10 Miinus-näppäin
 - 11 Säätonäppäin
 - 12 Enteriä toimintanäyttö
1. Uunin ensimmäisen käytön aikana ⌚ -symboli syttyy palamaan, kosketa $\wedge$ / $\vee$ -näppäimiä asettaaksesi tunnit.

2. Vahvista asetus koskettamatta ⌚ -symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



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

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



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

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit

2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus

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



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.

4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 27*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 27*.

Grilliuuni

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



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

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

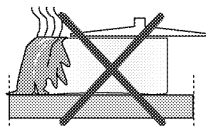


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tulee, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

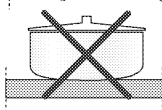
- Ennen ruokien uppoaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoaistamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi.
- Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli.
- Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla.
- Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

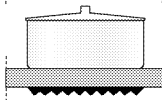
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.

“Kiehuminen voi vaihdella kattilatyyppin mukaan ja kattilan sekä keittoalueen koosta. Tasaisemmaksi kiehumiseksi käytä yksi askel suurempaa keittoaluetta. Suurempien keittoalueiden käyttämisellä ei ole induktiolieden energiankulutuksen kannalta mitään negatiivista vaikutusta, koska lämpö muodostuu induktion avulla vain kattilan pohjassa.”

Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos “” ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedon. Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

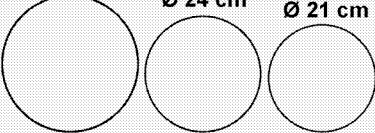
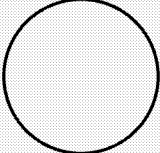
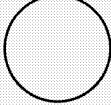
Induktioruoanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue

kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valittu keittoalue ja "L"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

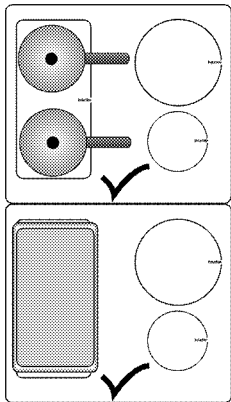
Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä.
Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarın kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Suuri keittoalue - Säätyy automaattisesti kasarın mukaan. - Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. - Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	Normaali keittoalue - Säätyy automaattisesti kasarın mukaan. - Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. - Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	Pieni keittoalue - Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) - Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta kahtena puolikkaana erotettuna vasempaan taka- ja etukeittoalueisiin.

Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta suurille kattiloille.

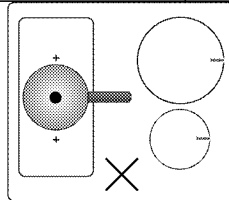
Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitettyjä ruoka-astioita.



Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedn tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.



Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.



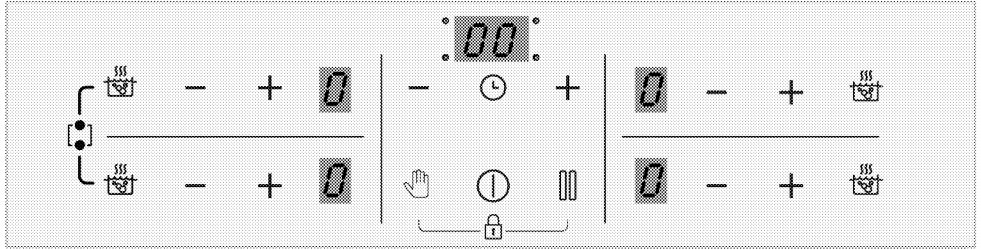
Kattila peittää laajapintaisen keittoalueen molemmat keskiosat. Älä käytä keittoaluetta muilla tavoin.

Liesien käyttäminen



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

Ohjauspaneeli

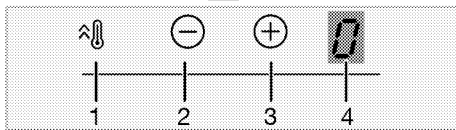
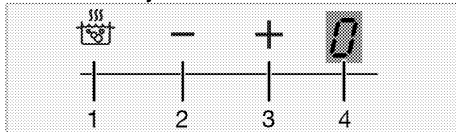


Tekniset tiedot

- Pälle/pois-näppäin
- Näppäinlukon/lapsilukon näppäin
- Ajustimen asetus-/purkunäppäin
- Tehostin (booster)-näppäin
- Puhdistuslukon näppäin
- Stop and Go -näppäin
- Miinus-näppäin
- Plus-näppäin

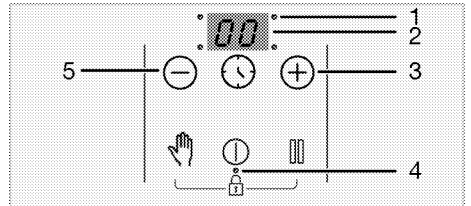
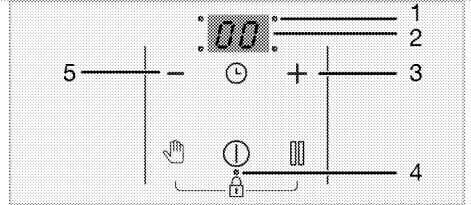
i Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Lieden todellinen ulkonäkö ja toiminnot voivat vaihdella mallin mukaan.

Keittoalueen näyttöruutu



- 1 Tehostin (booster)-näppäin
- 2 Zone miinus -näppäin (lämpötilatason säätöä varten)
- 3 Zone plus -näppäin (lämpötilatason säätöä varten)
- 4 Keittoalueen näyttöruutu

Ajustinnäyttö



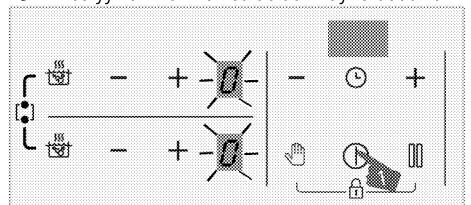
- 1 Desimaalipiste ajan asettamista varten
- 2 Ajustinnäyttö
- 3 Ajustimen plus-näppäin (ajastimen tasolle)
- 4 Desimaalipiste avain-/lapsilukkoa varten
- 5 Ajustimen miinus -näppäin (ajastimen tasolle)

i Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden kytkeminen päälle:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "1"-näppäintä. "0" ilmestyy kaikkien keittoalueiden näyttöruuduille.





Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.



Jos mitään näppäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuuksista.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

1. Koskettamalla "ⓘ" -näppäintä

Kosketa "ⓘ" -näppäintä.

2. Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;

Voit sammuttaa keittoalueen säätämällä lämpötila-asetusta "0" tasolle.

3. Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallasi keittoalueelle;

Ajan kuluessa loppuun ajastin sammuttaa valitsemasi keittoalueen. "0" tai "00" ilmestyy keittoalueen näyttöön.

Ajan kuluessa loppuun, laite päästää äänimerkin. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

4. Koskettamalla keittoalueen "—"/"—" -näppäimiä samanaikaisesti haluamallasi keittoalueelle;

Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen "—"/"—" -näppäimiä samanaikaisesti.



Jos "H" tai "h" on palaa kun keittoalue on kytketty pois päältä, keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueita.

Jäännöslämmön merkkivalo

Jos "H" symboli vilkkuu keittoalueen näyttössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian "h" symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.

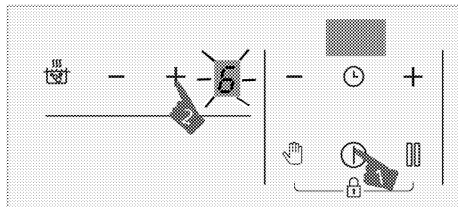


Kun virta katkaistaan, jälkilämmön merkkivalo ei syty ja ei varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Lämpötilantason säätö

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "ⓘ" -näppäintä.

2. Säädä haluamaasi lämpötilatasoa koskettamalla keittoalueen "—"/"—" -näppäimiä.



» Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.



280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

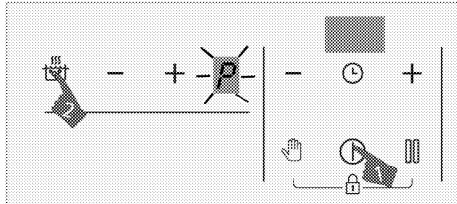
Tehostin (BOOSTER)-asetus

Voit käyttää tehostintoimintaa nopeaan lämmittämiseen. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "ⓘ" -näppäintä.

2. Kosketa haluamasi keittoalueen "—"/"—" -näppäintä



» Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla ja "P"-symboli ilmestyy keittoalueen näyttöruutuun. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennenaikaisesti:

Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa

koskettamalla "—"/"—" tai "—"/"—" -näppäintä.

Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".

Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

Jos yksi keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ja toinen keittoalue, joka sijaitsee samassa vaakasuorassa tasossa asetetaan 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9), ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 9, ja toinen keittoalue voidaan asettaa 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9). Jos toinen keittoalue

asetetaan tasotehostimeen, ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 6.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, jolloin käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä. Laite ei käytä virtaa tänä aikana.

Puhdistuslukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä pohjassa -näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.

Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä.

Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi -näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

Puhdistuslukon purkaminen

Sinun ei tarvitse painaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua ja puhdistuslukko on purkautuu automaattisesti.



Jos haluat purkaa puhdistuslukon aikaisemmin, kosketa ja pidä -näppäintä pohjassa kunnes kuulet **kaksi merkkiääntä**.

Lapsilukko

Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kykemästä keittotasoja päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytketty pois päältä (valmiustilassa).

Lapsilukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **merkkiäänen** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko kytkeytyy pois käytöstä. **"L"** esitetään kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa hetken aikaa ja -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan.



Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa päällä, laite antaa kaksi äänimerkkiä ja **"L"** vilkkuu kaikkien keittoaluiden näyttöruudussa.

Lapsilukon purkaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi merkkiääntä** lapsilukon ollessa päällä

» Lapsilukkotoiminto on purettu. **"L"** vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ja -näppäimen valo sammuu.

Näppäinlukko

Voit asettaa näppäinlukon, estääksesi toimintojen muuttamisen vahingossa lieden ollessa käytössä.

Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko asetetaan päälle ja -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.



Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain -näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, -näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket lieden pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä lieden takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, **"L"** vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäkseen lieden taas päälle.

Näppäinlukon purkaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.

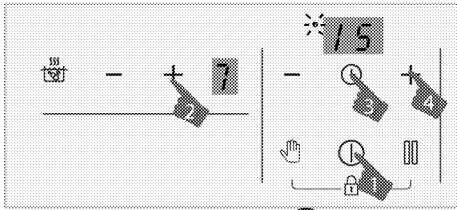
» -näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

Ajastintoininto

Tämän toiminnon avulla kypsentyminen helpottuu. Sinun ei tarvitse vahtia liettä koko ajan yhtäjaksoisesti laittaessasi ruokaa. Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti asettamasi ajan päätyttyä.

Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla "⌚"-näppäintä. "00" symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.
4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen "—"/"—+/-"-näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.



Jos useamman kuin yhden ajastimen arvo asetetaan eri keittoalueille, vyöhykkeen ajastin, jolla on vähimmäisajastinarvo, näkyy ajastimen näytöllä ja kyseisen keittoalueen desimaalipilkku vilkkuu. Muiden keittoalueiden desimaalipisteet sytyvät palamaan jatkuvasti.



Voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan koskettamalla kaikkien keittoalueiden "⌚"-näppäintä uudelleen. Jokaiselle kosketukselle näkyy eri keittoalueen ajastinarvo. Viimein, ajastimen pienin mahdollinen arvo tulee uudelleen esiin.



Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.



Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

Ajastimen asettaminen pois päältä

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin. Jos et paina mitään näppäintä, signaalin ääni peruutetaan muutaman minuutin kuluttua.

Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":

1. Kosketa "—"/"—+/-"-näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä

koskettamalla keittoalueen "—"/"—+/-"-näppäimiä samanaikaisesti:

1. Kosketa halutun keittoalueen "—"/"—+/-"-näppäimiä samanaikaisesti.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.



Tämän vaiheen jälkeen, haluamasi alueen lämpötila asetetaan "0" myös ajastimen kanssa.

Katkaisutoiminto

Voit laskea keittoalueiden käyttölämpötilan alimmalle tasolle (taso 1) tämän toiminnon avulla.



Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa katkon aikana.

1. Kosketa "|||"-näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.

Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). "□"-symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.

2. Kosketa "|||"-näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Toimintaperiaatteet: Induktiolieden toiminta perustuu suoraan lämmönsiirtoon kypsennysvälineen ja lieden välillä. Tämän vuoksi, sillä on useita etuja verrattuna muihin liesityyppeihin. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on 145, 180, 210 ja 280 mm mallista riippuen. Induktion ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueille, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja näin saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.



Tuote saattaa alkaa pysähtyä, kun se toimii tasoilla 1 - 7, etenkin keittoastiassa, joiden halkaisija on pieni ja kun vesiöljyä on vähän. Tämä ei ole vika.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue kytketään automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua (katso taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös hetkeä myöhemmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötilatasolla käytetään enimmäiskäyttöaikaa.

Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen poiskytkemisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuuttia
P (tehostin)	10 minuuttia (*)
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut.	

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraavia oireita voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.
- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasolle 7.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuesssa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa liedet. "E"-varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Tämän vuoksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

Äänet

Ruuanlaiton aikana laitteesta voi kuulua ääniä.

Lieden käytön aikana tietyt keittoastioiden pohjamateriaalit saattavat aiheuttaa ääniä. Äänet johtuvat laitteen induktioteknologiasta, ja niitä syntyy tavanomaisessa käytössä. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.

Laitteesta kuuluvia ääniä selityksineen:

Tuulettimen ääni

Liedessä on tuuletin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle laitteen saavuttaessa tietyn lämpötilan.

Tuulettimessa on automaattinen tehonsäädin, joka säätää tuuletusvoimakkuutta laitteen lämpötilan mukaan.

Sähkömuuntajan ääntä muistuttava surina

Tämä ääni johtuu laitteen induktioteknologiasta. Liesi siirtää lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Tiettyjä pohjamateriaaleja käytettäessä lämmön siirtyminen tuottaa surisevaa ääntä. Ääni riippuu pohjamateriaaleista, joten samasta laitteesta voi kuulua useita erilaisia ääniä.

Rätinä

Ruuanlaiton aikana laitteesta voi kuulua rätisevää ääntä. Tämä ääni johtuu käytettävän keittoastian pohjamateriaalista. Jos keittoastian pohjassa on useista eri materiaaleista koostuva kerrosrakenne, siitä saattaa kuulua rätisevää ääntä.

Viheltävä ääni

Jos käytät kahta liedet samalla puolella olevaa keittolevyä eri lämpötila-asetuksilla, laitteesta saattaa kulua viheltäviä ääniä.

Tyhjä keittoastia

Tyhjää keittoastiaa kuumennettaessa laitteesta saattaa kuulua ääni. Ääni katoaa, kun laitteen keittoastian vettä tai ruokaa.

Virheviestit

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä pidetään painettuna	"E" symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Liesitaso on ylikuumentunut	"H" symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu



Saadaksesi lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä, katso taulukko 2.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 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 siitä pois.



VAARA:

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

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

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuoikia.
- 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 hyllyruussa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava ritilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



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

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

Vinkkejä lihan paistoanturin käyttöön

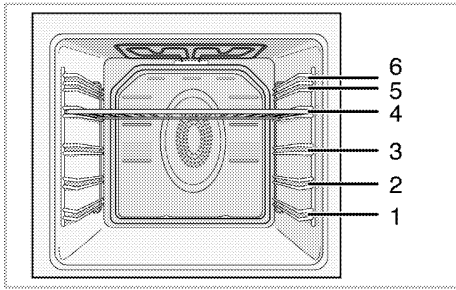
- Kypsennä liha painamalla paistoanturi lihapalan paksumpaan kohtaan. Älä anna paistoanturin koskea paistoastiaan, luuhun tai rasvakudokseen.
- Kun paistat kokonaista broileria, työnnä paistoanturi vatsan ja reiden väliin, koska rintaosasto on ontto-
- Kun paistat lihapaloja, valitse suunnilleen samankokoisia paloja. Työnnä paistoanturi paksumpaan lihapalaan.
- Jos ruoka ei ole mielestäsi kypsää ruoanlaiton päättyessä, toista ruoanlaittoimenpide työntämällä paistoanturi toiseen kohtaan.

Sähköuunin käyttäminen

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

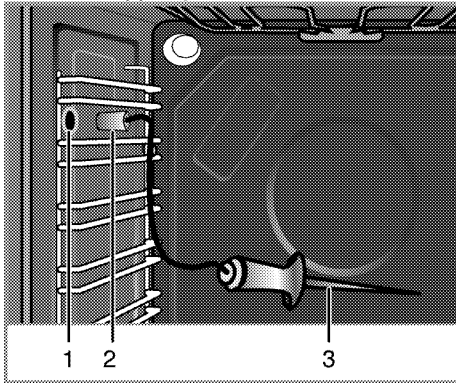
On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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



Lihan paistoanturin käyttö

1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämmölle, aseta paistoanturi liittinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



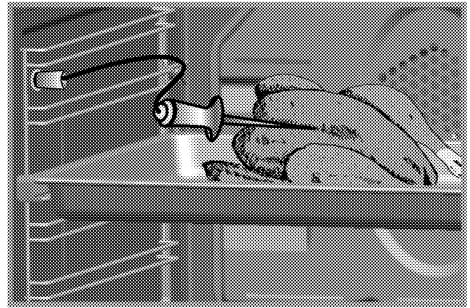
- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liittinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää

i Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.

i Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.

i Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa lihan paistoanturin automaattisesti, kun työnnyt sen lihaan, jolloin lämpötilan osoitinnäytössä näkyy **P75/075**. Lihan paistoanturi tunnistaa automaattisesti, milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetustemperatuurin, ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

i Jos **P75/075** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liittinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Lihan paistoanturin suosituslämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa tätä lämpötilaa lämpötila-alueella 40–99 °C.
- Jos irrotat paistoanturin ennen kuin paistaminen on suoritettu, uuni jatkaa aiemmin asetetulla toiminnolla ja lämmöllä.
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

i Jos käytät lihan paistoanturia työntämättä anturin päätä lihaan, anturin pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja lopettaa paistamisen, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Jos lihan paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen yltävälle lämpötilalle, anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.

i Kun käytät paistomittaria, ruoan johon paistomittari on kiinnitetty todellinen lämpötila sekä valitsemasi lämpötila näytetään ruudulla vuorotellen 3 sekunnin välein. Tämän vaihtelun aikana, paistomittarin symboli näytetään ruudulla yhdessä ruoan johon paistomittari on kiinnitetty lämpötilan kanssa. Paistomittarin symbolia ei näytetä ruudulla valitsemasi lämpötilan näkyessä ruudulla.

Ruoanlaittataso	Lihan sisälämpötila (°C)
Hyvin raaka	55-59
Raaka	60-62
Medium - raaka	63-70
Medium	71-76
Hyvin kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82

i * Elintarviketurvallisuuden vuoksi punaisen lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 63 °C.
 * Elintarviketurvallisuuden vuoksi siipikarjan lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 74 °C.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

1. Ylä- ja alalämpö



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

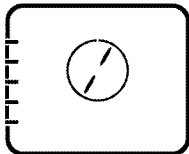
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

3. Tuuletinkuumennus

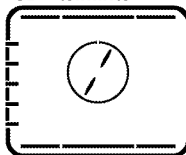


Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla.

Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

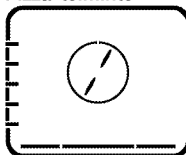
i Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

4. "3D"-toiminto



Ylälämpö, 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.

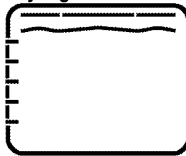
6. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

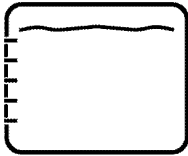
7. Täysi grilli



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

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

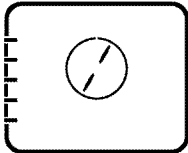
8. **Grilli**



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

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

9. **Eco Fan -kuumennus**



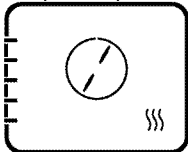
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Eco Fan -kuumennus** -taulukossa.

10. **Alakuumennus**



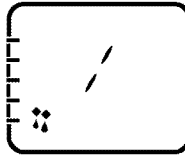
Vain alakuumennus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

11. **Lämpimänä pito**



Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

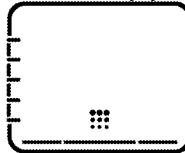
12. **Toimii tuuletintoiminnon kanssa**



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

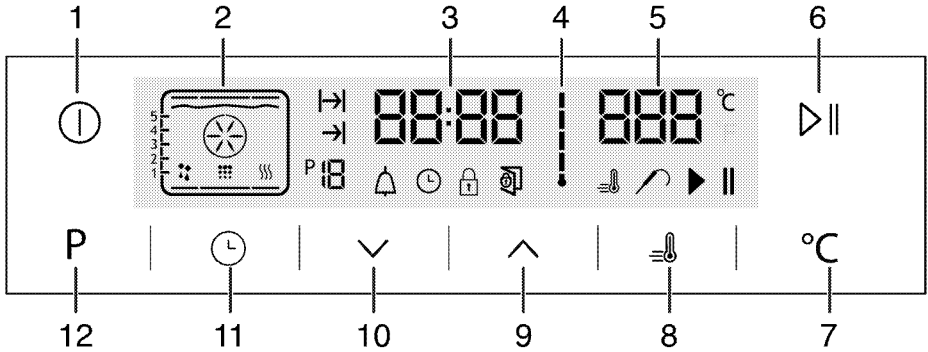
13. **Helppo höyrypuhdistus**

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



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

Uunin ohjausyksikön käyttö

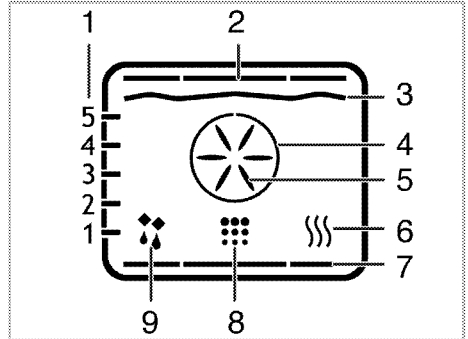


- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säätonäppäin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

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

Toimintotaulukko:

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



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

Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

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



Säädettävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin. Ohjelma perutaan 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.

Uunin käyttäminen

1. Kosketa -näppäintä yli 2 sekunnin ajan käynnistääksesi uunin.
- » Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kun näyttö on tässä tilassa, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja Tehostin (pikakuuennus) -toiminto voidaan asettaa.



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

Manuaalinen ruoanlaitto valitsemalla lämpötila ja toimintotila

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

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
 2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
 3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
- » -symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
 5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
 6. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
 7. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa

asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

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

» Uuni päättää ruoanvalmistuksen ja -symboli tulee näkyviin näytöllä.

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

Ruoanlaitto määrittämällä ruoanlaittoaikaa:

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

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
 2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
 3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
- » -symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
 5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
 6. Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
 7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla -näppäimiä ja vahvista asetetus koskettamalla -näppäintä.

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

8. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
9. Aloita ruoanlaitto koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.

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

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyi palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetussäätötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja

uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

10. Kun kypsennys on valmis, **"End"** [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
11. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.
» Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.

Jos haluat asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi:

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

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.
3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
» -symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
6. Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla -näppäimiä ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.
» Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
8. Kosketa -näppäintä kunnes -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
9. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla -painikkeita ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.
» Kun ruoanlaittoajan päättymisaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
10. Aseta ruoka-annos uuniin.

11. Aloita ruoanlaitto koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila, toiminto, ruoanlaittoaika ja ruoanlaittoajan päättymisaika ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennyksen kuluvaan aikaan 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. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

12. Kun kypsennys on valmis, **"End"** [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
13. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.
» Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.



Jos haluat peruuttaa vain ruoanlaittoajan tai ruoanlaittoajan sekä ruoanlaittoajan päättymisaian asetettua si ne, ruoanlaittoaika on nollattava.

Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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



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

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

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan peukaloinnin aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.

 1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli näkyy näytössä.
» **"OFF"** tulee näkyviin näyttöön.
 2. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla -näppäintä.
» Kun näppäinlukko on aktivoitu, **"On"** tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa koko ajan. Vahvista koskettamalla -näppäintä.



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

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes ☹-symboli näkyy näytössä.
» On tulee näkyviin näyttöön.
2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla ▼-näppäintä.
» "OFF" tulee näkyviin heti, kun näppäinlukko on pois käytöstä. Vahvista koskettamalla ☹-näppäintä.



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

Hälytyskellon asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Ajastin antaa hälytysäänen asetetun ajan lopussa.

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



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto ^ / ▼-näppäimillä.
» ☹-symbolin valo palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Hälytysajan lopussa ☹-symboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysmerkkiäänä.

Hälytyksen sammuttaminen

1. Hälytysääni kuuluu 2 minuuttia. Hälytysäänen voi hiljentää painamalla jotain näppäintä.
» Hälytys hiljennetään ja nykyinen aika näkyy näytössä.

Hälytyksen peruuttaminen

1. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes ☹-symboli näkyy näytössä, kun haluat perua hälytyksen.
2. Pidä ▼-näppäintä painettuna, kunnes 00:00" näkyy näytössä.



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

Kellonajan muuttaminen

1. Kosketa ☹-näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes ☹-symboli näkyy näytössä.
2. Kosketa ^ / ▼-näppäimiä asettaaksesi tunnit.
3. Vahvista asetus koskettamalla ☹-symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



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

Äänenvoimakkuuden säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa ☹-näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes -symboli näkyy näytössä.
2. Paina ^ / ▼-näppäimiä ja aseta jokin äänistä L0, L1 tai L2.
3. Vahvista asetus koskettamalla ☹-näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

Säädä virransäätölampun asetus

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa ☹-näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes 'LP'-symboli näkyy näytössä.
2. Paina ^ / ▼-näppäimiä asettaaksesi Päällä- tai EKO-asetuksen.
3. Vahvista asetus koskettamalla ☹-näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.
4. Kun asetus on Päällä, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo on päällä jatkuvasti.
5. Kun asetus on EKO, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo kytketään päälle ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

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

Ruuanlaittoaikataulukko



Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruuan lämpötilan, koostumuksen, tyytin samoin kuin omien ruuanlaittokäytäntöjesi mukaan.

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alataline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 35
Kakkuja vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	30 ... 40
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Taikinalaivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max sitten 180 ... 190	100 ... 120

Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

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

Testiaterioiden paistotaulukko

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

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjajuuka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjajuuka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjajuuka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjajuuka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	30 ... 40
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metallastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	55 ... 65
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metallastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		3	180	50 ... 60
	2 peltiä	2-Pyöreä, musta metallastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metallastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		2 - 4	180	55 ... 65

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

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

Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (noin min)
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	30 ... 35
Taikinalivoonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruuan tapaan ja aseta uuniin.

Grillin käyttäminen



VAROITUS

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

Grillin kytkeminen päälle

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

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan.

Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetustemperatuurin. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

- Voit päättää grillauksen koskettamalla kerran uudelleen -näppäintä.

» Uuni lopettaa grillauksen ja -symboli tulee näkyviin näytöllä.

Grillin sammuttaminen

- Kosketa -painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.



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

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suositteltu lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Vipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahdopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahdoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

riippuen paksuudesta

*Esi lämmitä 5 minuutin ajan.

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

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esi lämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöä 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.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

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

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

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

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



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

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

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



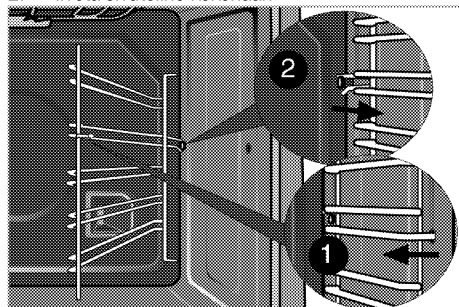
Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

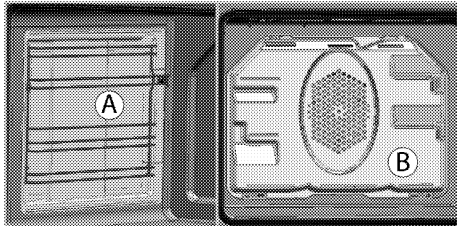
1. Irrota sivuteline etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

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

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

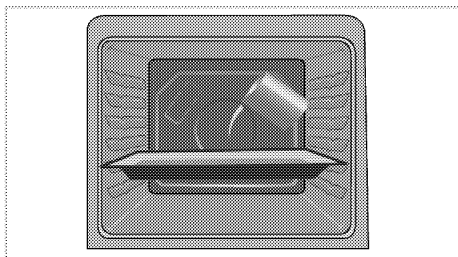


Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



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



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

Uuninluukun puhdistaminen

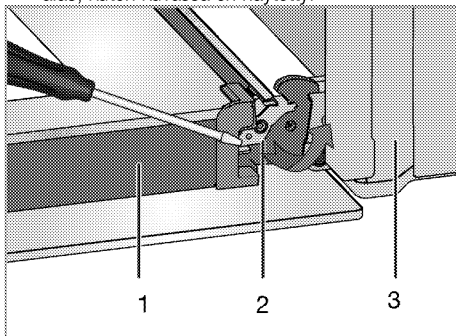
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



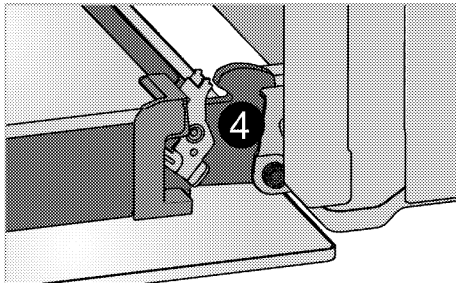
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

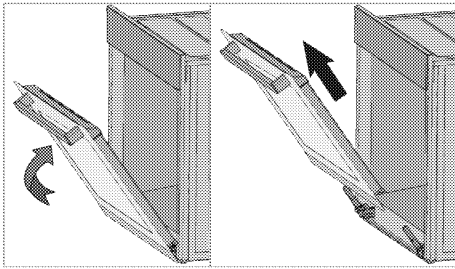
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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



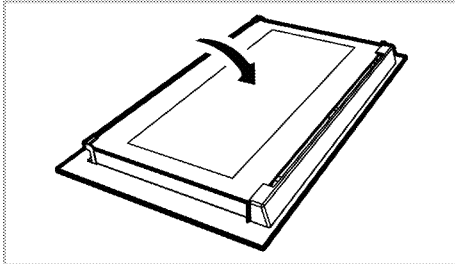
Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

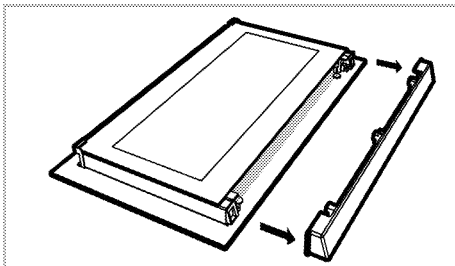
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

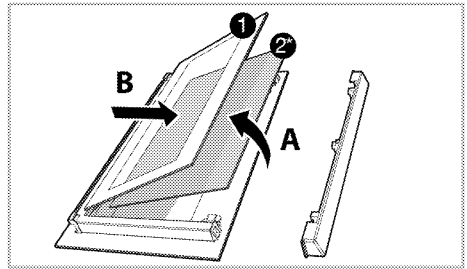
1. Avaa uuninluukku.



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



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



- 1 Sisin lasipaneeli
- 2* Sisälaspipaneeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)
4. Jos tuotteesi on varustettu sisälaspipaneelilla (2); Poista sisälaspipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.
5. Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälaspipaneelin uudelleen asentaminen (2). Aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. (Jos tuotteesi on varustettu sisälaspipaneelilla). Sisälaspipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).
6. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälaspipaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.
7. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

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!

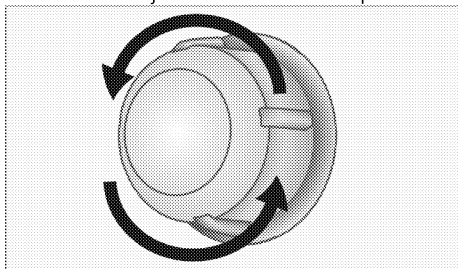


Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on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

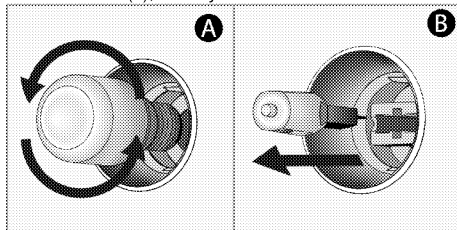
	Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.
	Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.
	Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

8 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.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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

id hi -symboli näkyy keittoalueen näytössä

- Et ole asettanut kattilaa aktiiviselle keittoalueelle. >>> *Tarkista onko keittoalueella kattila.*
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*
- Ruoanlaittoastia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

Valittu keittoalue kytketty pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoaika voi olla kulunut. >>> *Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päättää ruoanlaiton.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> *Ota esine pois paneelilta.*

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

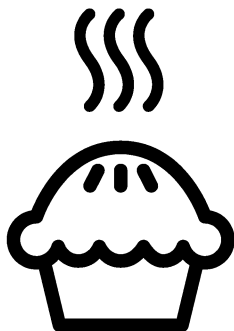
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*



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

Blomberg

Ovn Brukerhåndbok



NO

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:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	8
Sikkerhet for barn.....	8
Bortskaffing av det gamle produktet.....	9
Bortskaffing av emballasjen.....	9

2 Generell informasjon 10

Oversikt.....	10
Innholdet i pakken.....	11
Tekniske spesifikasjoner.....	12

3 Installasjon 13

Før installasjon.....	13
Installasjon og tilkobling.....	14
Framtidig transport.....	16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing.....	17
Første gangs bruk.....	17
Tidsinnstilling.....	17
Første rengjøring av produktet.....	17
Første oppvarming.....	18

5 Slik brukes komfyren 19

Generell informasjon om koking.....	19
Bruk av komfyren.....	20
Kontrollpanel.....	21

6 Slik bruker du ovnen 26

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	26
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	26
Driftsmoduser.....	27
Slik bruker du ovnens kontrollenhet.....	29
Tidstabell for matlagning.....	33
Slik bruker du grillen.....	35
Tidstabell for grilling.....	36

7 Vedlikehold og stell 37

Generell informasjon.....	37
Rengjøre komfyren.....	37
Rengjøring av kontrollpanel.....	37
Rengjøre ovnen.....	37
Fjerne ovnsdøren.....	38
Fjerne dørens indre glass.....	39
Utskifting av ovnspæren.....	39

8 Feilsøking 41

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.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphetes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- 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.

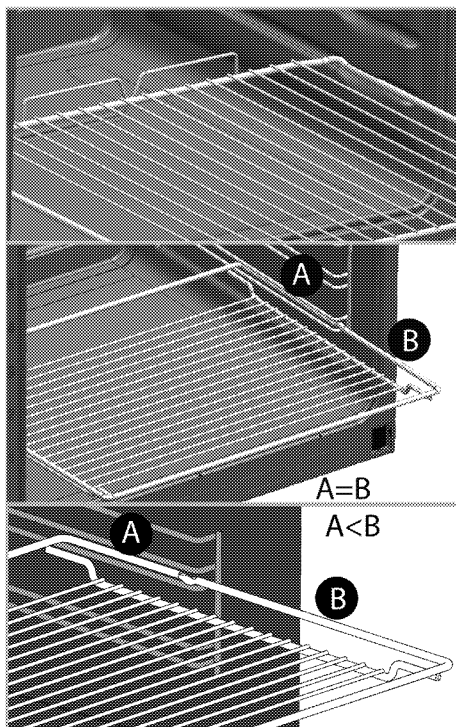
Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- 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.

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: 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.
- 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 fordampes 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 metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plasser 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.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri

bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- ADVARSEL: Forsikre deg om at enten strømledningen ikke er plugget inn, eller at sikringen er slått av før du bytter ut lampen, dette for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk kun temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et branntepe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon*

om koking, side 19, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

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.
- **FORSIKTIG:** 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.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. 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. Ovnen 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:

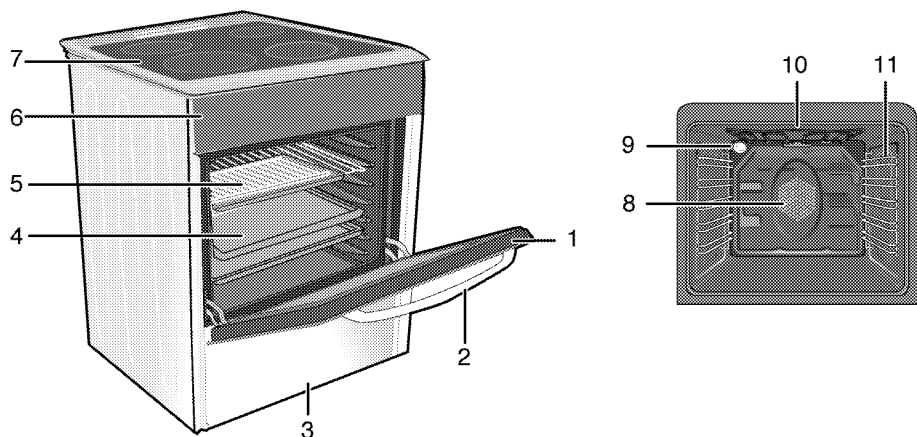
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

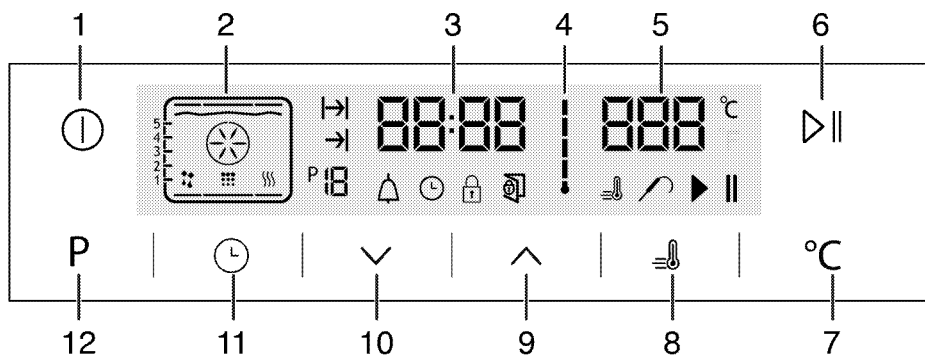
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|----|-----------------------------|
| 1 | Frontdør | 7 | Brennerplate |
| 2 | Håndtak | 8 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 3 | Nedre del | 9 | Lampe |
| 4 | Stekebrett | 10 | Grillvarmeelement |
| 5 | Stekerist | 11 | Hylleposisjoner |
| 6 | Kontrollpanel | | |



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|
| 1 | På/AV-knapp | 7 | Tast for temperaturinnstilling |
| 2 | Funksjonsdisplay | 8 | Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming) |
| 3 | Indikatorfelt for aktuell tid | 9 | Plusstast |
| 4 | Symbol for ovns indre temperatur | 10 | Minustast |
| 5 | Indikatorfelt for temperatur | 11 | Justeringstast |
| 6 | Tast for start/stopp matlaging | 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |

Innholdet i pakken

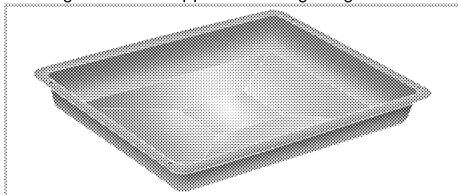


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

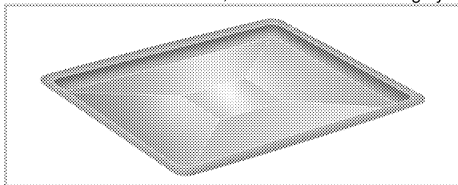
2. Dypt brett

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



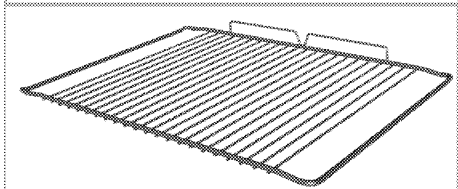
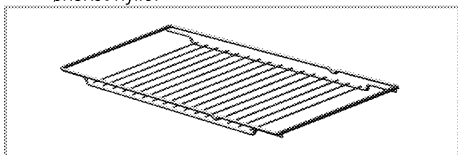
3. Bakebrett

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. Rist

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

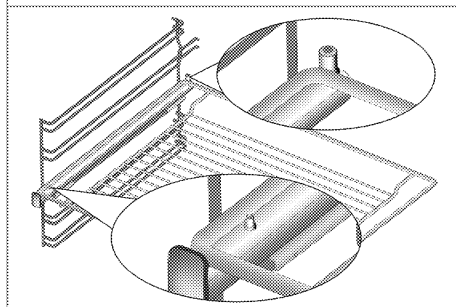
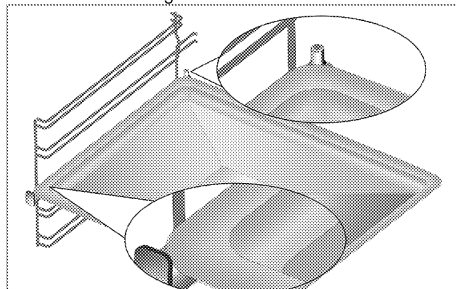


5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

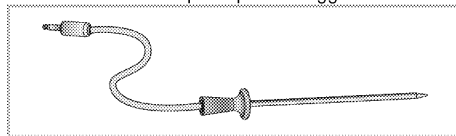
Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risen enkelt.

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.



6. Steketermometer

Når du tilbereder kjøttmåltider, brukes dette til å tilberede maten på en delikat måte ved å stikke den lang, tynne enden inn i kjøttet, og feste den andre enden i sporet på sideveggen.



Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spenning/frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	10.3 kW
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05W-FG 3 x 4 mm ² / 5x 1,5 mm ²
KOMFYR	
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W
OVN/GRILL	
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-standard. 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.



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



Figurer i denne veiledningen er skjematiske 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:

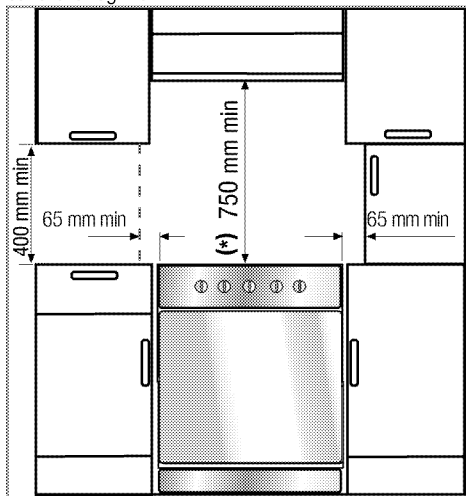
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

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

Før installasjon

For å sikre at kritiske luftpåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg.

Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.



- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65 mm

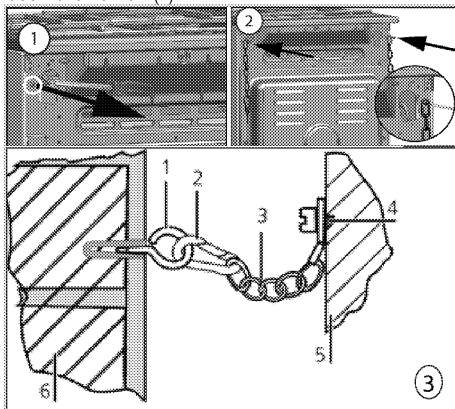
mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovns overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og **én** side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

Sikkerhetsskjede

Hvis produktet har to sikkerhetsskjeder(2);

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av de medfølgende to sikkerhetsskjettingene på ovnen. Fest kroken (1) til kjøkkenveggen (6) med en god stift, og koble sikkerhetsskjettingen (3) til kroken via låsemekanismen (2).

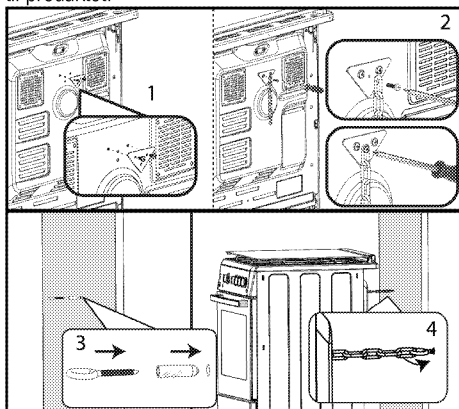


- 1 Stabiliserende krok
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhetsskjede
- 4 Fest lenken skikkelig til komfyrens bakside
- 5 Baksiden av komfyren
- 6 Kjøkkenvegg

Hvis produktet har én sikkerhetsskjede(1);

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av den medfølgende skjettingen på ovnen.

Følg trinnene i bildet under for å feste sikkerhetskjeden til produktet.



i Stabilitetslenken skal være så kort som praktisk mulig for å hindre at ovnen vipper framover, og diagonal for å hindre at den vipper til siden.

Stabilitetslenke til komfyr, ikke utformet med spor til brakettfeste.

Installasjon og tilkobling

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

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

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pedestal.

i Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

Elektrisk tilkøpling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbyter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

! 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!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen.

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 strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

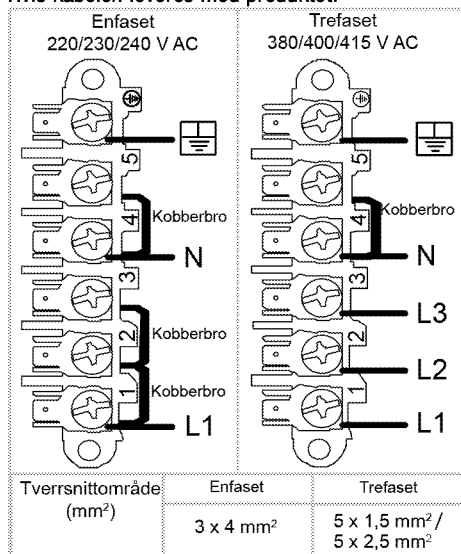
Koble til strømledningen

i Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

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 kretsbyter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:

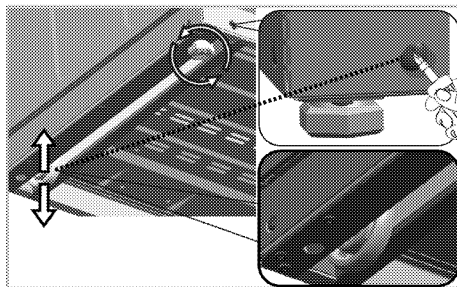


2. **For enkeltfasetilkobling** koble til som vist nedenfor:
 - Brun leder = L (fase)
 - Blå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)
3. **For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
 - Brun leder = L1 (fase 1)
 - Grå/svart leder = L2 (fase 2)
 - Grå/svart leder = L3 (fase 3)
 - Blå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)
 - Skyv produktet mot kjøkkenveggen.

Justere føttene på ovnen

i Ved bruk av skrumekanismen på fremsiden av produktet, kan du heve produktet 11 mm ved å justere hjulene på baksiden. Ikke bruk makt på denne skruen. Ellers kan mekanismen bli skadet.

Vibrasjoner mens produktet er i bruk kan føre til at beholderne på det kan tippe. For å unngå slike farlige situasjoner må du sørge for at produktet står rett og balansert på føttene. Du kan justere føttene foran på produktet ved å dreie dem mot høyre eller venstre, og bakføttene kan justeres ved bruk av skruen vist på bildet under. Balanser produktet og sørg for at det går i flukt med benkeplaten.

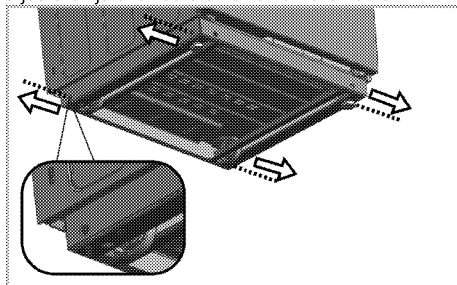


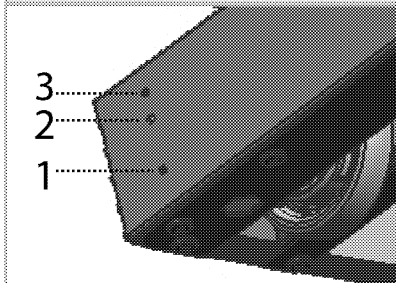
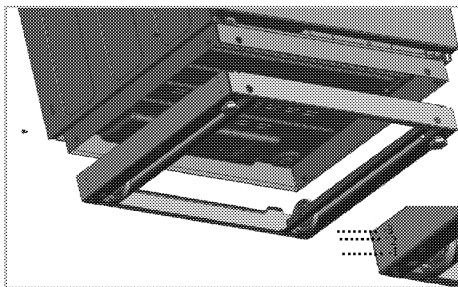
Justere basen

i En autorisert tjenesteleverandør kan ta av basen på produktet for å redusere høyden til 850 mm. I dette tilfellet må de fire medfølgende føttene monteres på produktet. **Denne prosedyren skal kun utføres av en autorisert tjenesteleverandør.**

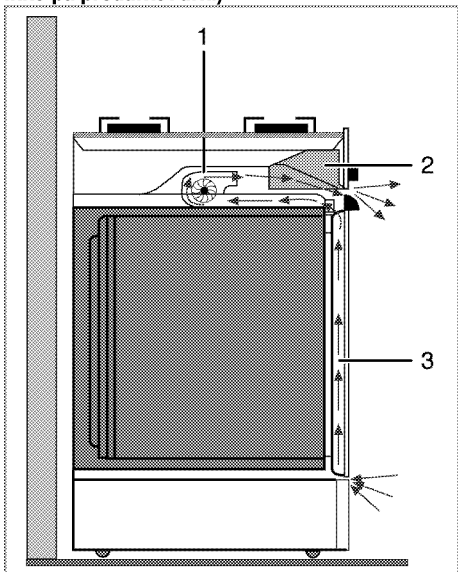
Produktet er utstyrt med en base, som består av to sammenstilte deler. Du kan utføre en 3-trinns høydejustering ved å legge produktet ned på en jevn overflate, ta ut skruene vist på bildet og trekke ut innerbasen.

Minimumshøyden er 900 mm i første trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 900–911 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen. Minimumshøyden er 920 mm i andre trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 920–931 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen. Minimumshøyden er 930 mm i tredje trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 930–941 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen.





For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.



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

Siste kontroll

1. Kople produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske 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

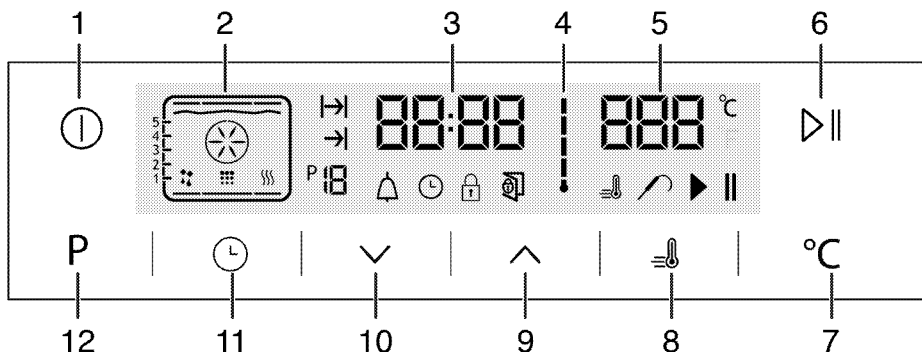
Tips for energisparing

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.

- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk Tidsinnstilling



1. Når ovnen starter vil ⏰-symbolet lys. Trykk på $\wedge$ / $\vee$ -knappene for å angi tiden.

2. Bekreft innstillingen ved å trykke på ⏰-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



Hvis den aktuelle tiden ikke er innstilt, vil tidsindikatoren begynne å øke/bevege seg oppover fra 12.00. ⏰-symbolet vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt innstilt. Dette vil forsvinne så snart tiden er innstilt.

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.



ADVARSEL

Varmer 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.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".

4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 26*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 26*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 35*.
4. Bruk ovnen i omtrent 15 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 35*



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 brukes komfyren

Generell informasjon om koking



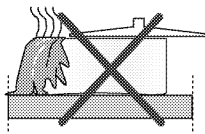
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

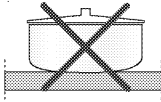
Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

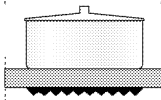
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

”Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde.”

For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis  ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karet bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen.

Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

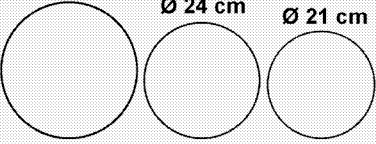
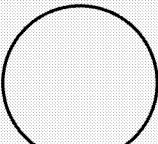
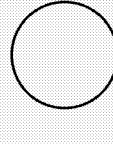


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

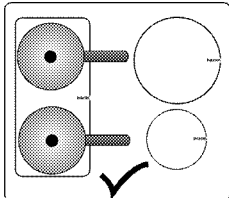


Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

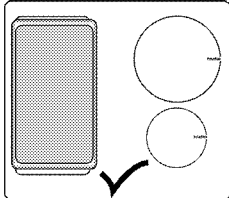
Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Stor kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmfordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmfordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

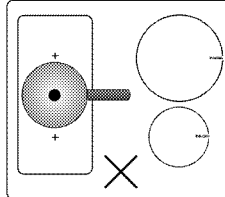
Bruke kasseroller på den brede kokesonen



Du kan bruke den brede kokesonen i to separate halvdelar, som kokesone venstre bak og venstre foran.



Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



Kasserollen må dekke midten av begge områdene i den brede kokesonen. Kokesonen må ikke brukes på andre måter.

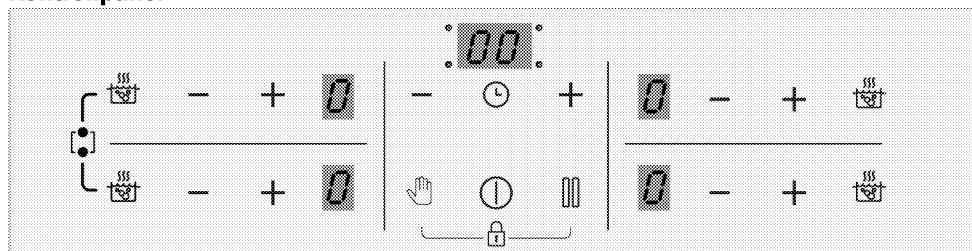
Bruk av komfyren



FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren. Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel

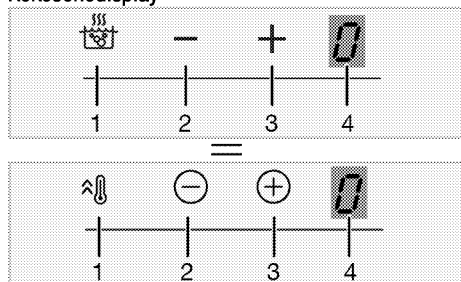


Spesifikasjoner

- På/av-knapp
- Tast for tastelås/barnesikring
- Tast for aktivering/deaktivering av tidsur
- Tast for høy effekt (forsterker)
- Tast for rengjøringslås
- Stop and Go-tast
- Minustast
- Plusstast

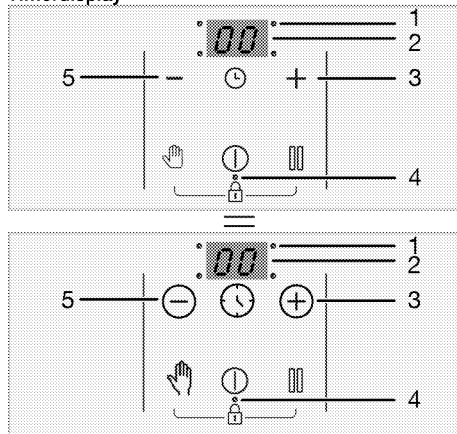
Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



- 1 Tast for aktivering av høy effekt (forsterker)
- 2 Sone minus-tast (for temperaturnivå)
- 3 Sone pluss-tast (for temperaturnivå)
- 4 Kokesonedisplay

Timerdisplay



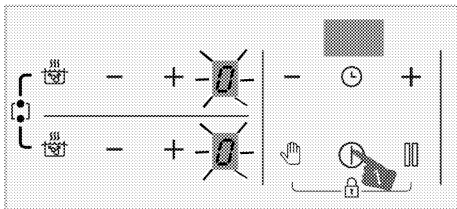
- 1 Desimalplass for tidsinnstilling
- 2 Timerdisplay
- 3 Tidsur pluss-knapp (for tidsurnivå)
- 4 Desimalplass for tastelås/barnesikring
- 5 Tidsur minus-knapp (for tidsurnivå)

Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slik slår du på komfyren:

- 1. Komfyren slås på ved å trykke på "i"-tasten. «0» vises på alle kokesonedisplayer.



Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.



Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

Slå av kokesonen:

En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:

1. Ved å trykke på "I"-tasten

Trykk på "I"-tasten.

2. Ved å redusere temperaturnivået til «0»

Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0».

3. Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet.

Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

4. Ved å trykke på "P"/"++"-sonetastene samtidig for ønsket kokesone

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens "P"/"++"-taster.



Hvis det står «H» eller «h» på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

Hvis «H»-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til «h», som betyr mindre varm.

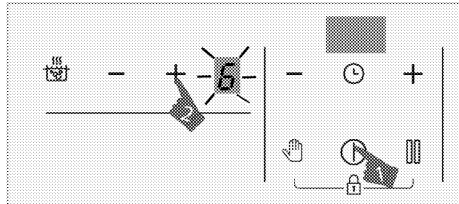


Når strømmen frakobles, tenes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på "I"-tasten.

2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "P"/"++"-sonetastene.



» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.



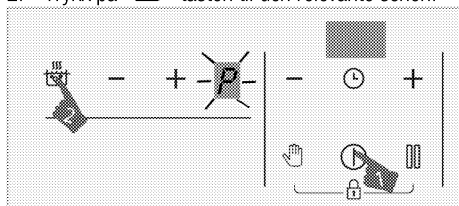
Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlagning over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på "I"-tasten.
2. Trykk på "P"/"++"-tasten til den relevante sonen.



» Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og «P»-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på "P"/"++"- eller "I"-tasten.

Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9).

Hvis den andre sonen er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne -tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt "1"-knappen.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.



Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne -tasten inntil **to lydsignaler** avgis.

Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).

Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. «L» vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for "1"-tasten slås på.



Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og «L» blinker på alle kokesonerdisplayer.

Deaktiver barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. «L» blinker på alle kokesonerdisplayer og lyset for "1"-tasten slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på - og -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for "1"-tasten slås på etter at den har blinket.



Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun "1"-tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i "1"-tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker «L» på alle kokesonerdisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.

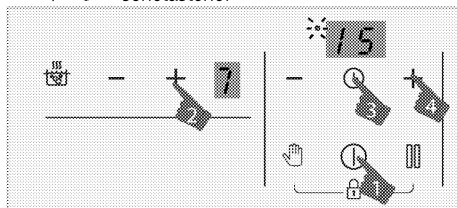
» Lyset i "1"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på "1"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på -sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på "L"-tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på "/-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.

6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

 Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

 Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på -tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

 Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

 Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

1. Trykk på / -tastene til «00» kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert

» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på / -soneknappene:

1. Trykk samtidig på / -soneknappene
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

 Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen «0», også med tidsurnivået.

Stoppfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).

 Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på -tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1).

-symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

2. Trykk på -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

 Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

 Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense.

Hvis én eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1).

Hvis det er tilordnet et tidsur for kokesonen, slås også tidsurdisplayet av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå.

Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivået.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1. Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense – tidsur
0	0
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyren reduseres til nivå 9 etter 5 minutter	

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. «E»-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Lyder

Brukeren kan høre støy under tilberedningen

Under bruk av kokeplaten kan det hende at det er noen lyder avhengig av kasserollenes grunnmateriale. Disse lydene er en vanlig del av induksjonsteknologien. Det er ikke en feil.

Mulige støyårsaker og -typer:

Viftestøy

Platetoppen har en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og aktiveres forskjellige nivåer etter temperaturen.

Lav summende lyd som transformatorsumming

Dette er naturen til induksjonsteknologien. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekarene, kan det være så summende støy avhengig av materialet til kokekaret. Derfor kan brukeren høre forskjellige lyder med forskjellige kasseroller og kokekar.

Spraking

Det kan være sprakende støy under tilberedningen. Dette skyldes materialet og konstruksjonen av bunnen på kokekarene. Hvis kokekar er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer, kan det forekomme sprakende støy.

Plystrelyder

Det kan være plystring når du bruker to kokeplater på samme side av platetoppen med forskjellige nivåer.

Tom kasserolle

Støy kan høres hvis en tom kasserolle blir oppvarmet. Når du setter vann eller mat i kasserollen, vil denne lyden gå bort.

Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	«E»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	«H»-symbolet blinker	Kokesonedisplay



For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2.



Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 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 kuttet.
- 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 hyllen for å samle fett. Bakebrettet må være stort nok til å dekke hele grilleområdet. Dette brettet leveres kanskje ikke sammen med produktet. 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.

Tips for steketermometer

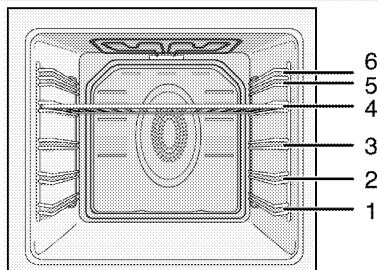
- Tilbered ved å stikke steketermometeren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Ikke la termometeret komme borti fatet, ben eller fettvev.
- Når du steker hel kylling stikkes termometeren inn mellom magen og låret. Dette er på grunn av hulrommet i bryststykket.
- Når du tilbereder mindre kjøttstykker, må du velge stykker med lik størrelse. Stikk termometeret inn i det tykkeste kjøttstykket.
- Hvis du mistenker at kjøttet ikke er ferdig ved slutten av steketiden, gjentar du tilberedningen ved å stikke steketermometeret inn ett annet sted.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Slå av den elektriske ovnen

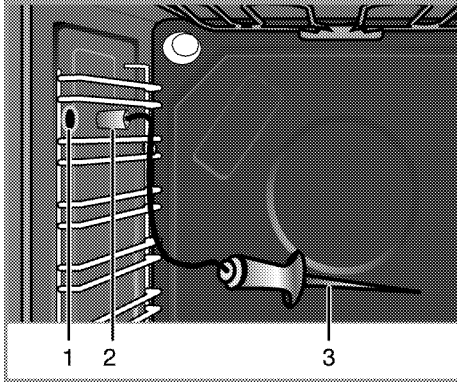
Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllene. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

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 grilltelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Steketermometer

1. Når ovnen er innstilt til en viss funksjon og temperatur, setter du steketermometeret kontakt (2) inn i sporet (1) på sideveggen i ovnen.



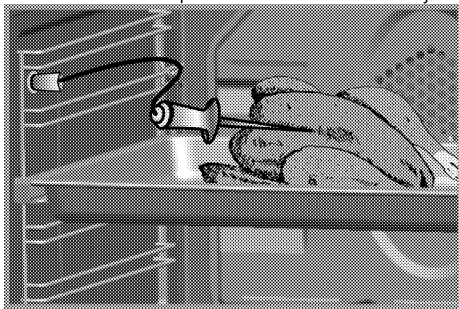
- 1 Spor til steketermometer
- 2 Kontakt til steketermometer
- 3 Følerende på steketermometeret

i Steketermometeret er aktivt når det brukes funksjoner der steketermometersymbolet vises kontinuerlig.

i Hvis du har stilt inn tidsuret på ovnen til en viss tilberedningstid før du bruker steketermometeret, kanselleres denne tidsinnstillingen automatisk når du setter i steketermometeret.

i Når du bruker steketermometeret, kan du ikke bruke hyllene ved kontakten til steketermometeret.

2. Stikk følerenden på steketermometeret inn i kjøttet.



» Ovnen din registrerer automatisk at steketermometeret er satt inn, og det står **P75/075** i temperaturfeltet. Steketermometeret registrerer automatisk når innertemperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen, og avslutter tilberedningen.



Hvis det ikke står **P75/075** i feltet Temperaturindikator, må du passe på at kontakten er satt skikkelig inn i sporet.

- Den anbefalte temperaturen for steketermometeret er 75 °C. Du kan endre denne temperaturen mellom 40 og 99 °C hvis du ønsker.
- Hvis du tar steketermometeret ut før tilberedningen er ferdig, fortsetter ovnen å fungere med den tidligere valgte funksjonen og temperaturen.
- Steketermometeret skal rengjøres med en fuktig klut og tørkes etter hver bruk.



Hvis steketermometeret brukes uten at spissen settes inn i kjøttet, vil den registrere temperaturen inne i ovnen og avslutte tilberedningen ved den angitte temperaturen. Hvis steketermometeret utsettes for temperaturer på 250 °C eller høyere blir sensoren ødelagt.



Når du bruker steketermometeret, vises den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen i maten steketermometeret er satt inn i, vekselvis på displayet. Symbolet for steketermometeret vises også sammen med den faktiske temperaturen på maten som steketermometeret er satt inn i. Når den valgte temperaturen vises på displayet, vises ikke symbolet for steketermometeret.

Tilberedningsnivå	Steketemperatur i kjøttet (°C)
Svært lite stekt	55-59
Lite stekt	60-62
Medium rå	63-70
Medium	71-76
Godt stekt	77-81
Svært godt stekt	>82



* For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved rødt kjøtt når minst 63 °C .

* For matsikkerhet anbefales det at kjøttets kjerne (det kaldeste stedet) ved fjærkre når minst 74 °C .

Driftsmoduser

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

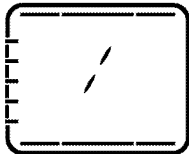
1. **Over- og undervarme**



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.

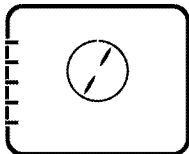
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. **Viftestøttet under-/overvarme**



Varmluft 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. **Varmluft**



Varmluft 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.

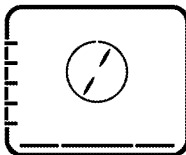
 Når ovnsdøren åpnes, vil ikke viftemotoren gå for å holde den varme luften inne i ovnen.

4. **"3D"-funksjon**



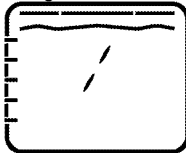
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. **Pizzafunksjon**



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

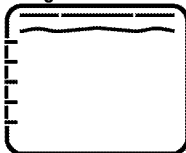
6. **Full grill + vifte**



Varmluft 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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

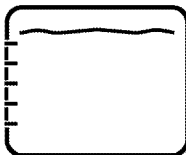
7. **Full grill**



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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

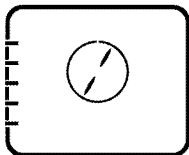
8. **Grill**



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.
- Snu maten etter halve grilltiden.

9. **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.

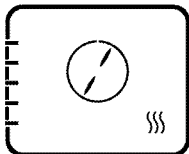
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Øko-varmluftsvifte".

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.

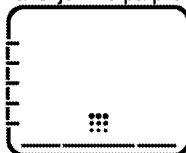
12. Bruk av vifte



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

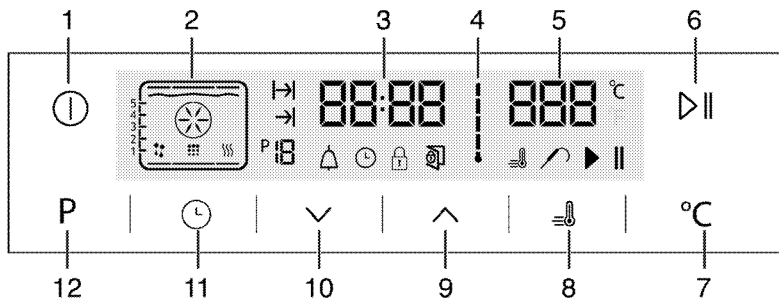
13. Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



Funksjonen gjør at smusset i ovnen blir mykt og enkelt kan fjernes (forutsatt at det ikke har tørket inn for lenge). Se avnittet «Rengjøring – enkel damprengjøring» for enkel damprengjøring.

Slik bruker du ovnens kontrollenhet

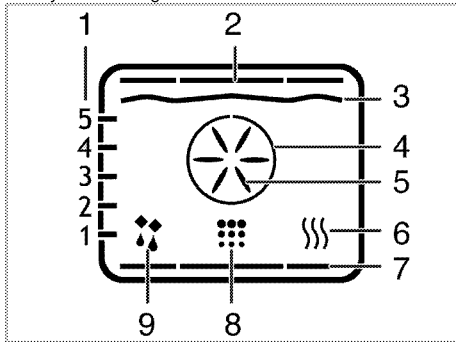


- 1 På/AV-knapp
- 2 Funksjonsdisplay
- 3 Indikatorfelt for aktuell tid
- 4 Symbol for ovnens indre temperatur
- 5 Indikatorfelt for temperatur
- 6 Tast for start/stopp matlaging
- 7 Tast for temperaturinnstilling
- 8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- 9 Plusstast
- 10 Minustast
- 11 Justeringstast
- 12 Returnere Key å funksjonsdisplay

- : Koketidsymbol
- : Symbol for slutt på koketid
- : Funksjonsnummer
- : Alarmsymbol
- : Klokkesymbol
- : Nøkkellåssymbol
- : Åpen dør-symbol
- : Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
- : Kjøttsonde-symbol
- : Pause koking-symbol
- : Start koking-symbol

Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer. Anbefalt temperatur vises når funksjonen er valgt.



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



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjonstabell	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	40-280
Viftestøttet under-/overvarme	40-280
Vifteassistent steking	40-280
"3D"-funksjon	40-280
Pizzafunksjon	40-280
Vifteassistent stor grill	40-280
Full grill	40-280
Lav grill	40-280
Øko-varmluftvifte	160-220
Undervarme	40-220
Opprettholde varme	40-100



Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.



Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Slik bruker du ovnen

1. Trykk på -knappen i mer enn to sekund for å åpne ovnen.

» Første funksjon vises på displayet etter av ovnen er slått på. 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 20 sekunder hvis ingen ovnsinnstilling foretas på denne skjermen.

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus som egner seg for maten du skal tilberede, og du kan kontrollere dette manuelt uten å angi tilberedningstid.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på --knappene.
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
- » -symbolet blinker.
4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på --knappene.
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
6. Sett matretten inn i ovnen.
7. Trykk på -for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.

» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

8. Ovnen vil ikke slå seg av automatisk ved manuell tilberedning uten at tilberedningstid er valgt. Du

kan fullføre tilberedningen ved å trykke på ►||-knappen igjen.

» Ovnens vil fullføre tilberedningen og ||-symbolet vises på displayet.

9. Trykk på ①-knappen i mer enn to sekunder for å lukke ovnen.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan forsikre deg om at ovnen slår seg av ved å velge temperatur og funksjon som er egnet for måltider og angi tilberedningstid. Manuell kontroll uten å angi tilberedningsvarighet.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.

2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på ^-/-knappene.

3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på ^-/-knappene.

5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C-knappen.

6. Trykk på ⌚ til ►|I-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Angi tilberedningstid ved å trykke på ^-/-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ⌚-knappen.

» Når tilberedningstiden er angitt vises ►|I-symbolet kontinuerlig på displayet.

8. Sett matretten inn i ovnen.

9. Trykk på ►||-for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.

» Ovnens vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt.

» Ovnens vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

10. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket «Slutt» vises på displayet, og alarmen vil høres.

11. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

» Alarmen stopper og ovnen avsluttes automatisk.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Du kan forsikre deg om at ovnen går og slår seg av automatisk ved å angi temperatur og funksjon som egner seg for maten du tilbereder. Du kan endre tilberedningstiden og sluttiden til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uten å angi tilberedningsvarighet.

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.

2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på ^-/-knappene.

3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C-knappen.

» °C-symbolet blinker.

4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på ^-/-knappene.

5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C-knappen.

6. Trykk på ⌚ til ►|I-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.

7. Angi tilberedningstid ved å trykke på ^-/-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ⌚-knappen.

» Når tilberedningstiden er angitt vises ►|I-symbolet kontinuerlig på displayet.

8. Trykk på ⌚ til ►I-symbolet vises på displayet for sluttid.

9. Angi tilberedningstid ved å trykke på ^-/-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ⌚-knappen.

» Når sluttiden som er angitt vises ►I-symbolet kontinuerlig på displayet.

10. Sett matretten inn i ovnen.

11. Trykk på ►||-knappen for å starte matlagingen hvis temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.

» 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 den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

12. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket **«Slutt»** vises på displayet, og alarmen vil høres.
 13. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen stopper og ovnen avsluttes automatisk.

 Hvis du bare ønsker å avbryte tilberedningstiden, eller tilberedningstiden og sluttiden etter at du har angitt dem, må du tilbakestille tilberedningstiden.

Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)

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

 Booster kan ikke velges for tining, Øko-varmluftsvifte, hold varm og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

1. Trykk på -knappen etter at du har angitt temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen.
- » -symbolet vises kontinuerlig og booster (rask forvarming) er aktivert.
- » Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.
2. Trykk på -knappen igjen for å avslutte booster-funksjonen.
- » -symbolet vises og booster (rask forvarming) er deaktivert.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på -tasten for å slå av ovnen.

Aktivere tastelåsen

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

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
- » **«AV»** vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen  for å aktivere tastelåsen.
- » Når tastelåsen har blitt aktivert, vises **«På»** på displayet, og -symbolet forblir tent. Bekreft ved å trykke på .

 Øvnknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

For å deaktivere tastelåsen, trykk på

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.
- » **«På»** vil vises på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.

» **«AV»** vises på tastelåsen er deaktivert. Bekreft ved å trykke på .

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

Stille inn alarmklokken

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

Alarmklokken 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. Timeren vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet.

 Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med  / -knappene.
- » -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stillt inn.
3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på  til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til **«00:00»** vises.

 Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og koketiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre klokkeslett

1. Trykk på -knappen med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet.
2. Trykk på  eller  for å stille inn tiden.
3. Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.

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

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.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett	Ett brett	Standardbrett*		3	180	25 ... 35
Kaker i form	Ett brett	Kakeform på rist**		2	180	50 ... 60
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	30 ... 45
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	30 ... 40
Kjeks	Ett brett	Bakebrett*		3	180	25 ... 30
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	170	35 ... 45
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 5	200	45 ... 55
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*		2	200	25 ... 35
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	200	35 ... 45
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Gjærdeig	Ett brett	Standardbrett*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett brett	Rektangulær glass-/metallpanne på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett brett	Standardbrett*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 190	70 ... 90
	Ett brett	Standardbrett*		3	25 min. 250/max deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling (1,8-2 kg)	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max deretter 180 ...	60 ... 80

					190	
	Ett brett	Standardbrett*		2	15 min. 250/max deretter 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett brett	Standardbrett*		1	25 min. 250/max deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	200	20 ... 30
Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.						
* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.						
** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.						

Matlagingstabell for testretter

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Driftsmodus	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Shortbread	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	Ett brett	Standardbrett*		3	140	20 ... 30
	To brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett*		1 - 3	140	20 ... 30
	Tre brett	1-Standardbrett* 3-Bakebrett* 5-Dypt brett*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Standardbrett*		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Bakebrett* 3-Standardbrett*		1 - 3	150	30 ... 45
	Tre brett	1-Dypt brett* 3-Bakebrett* 5-Standardbrett*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sukkerbunn	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Ett brett	Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist**		3	150	30 ... 40
	To brett	1-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund kakeform med en diameter på 26 cm på kakebrett**		1 - 4	150	30 ... 40
Eplepai	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	55 ... 65
	Ett brett	Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist**		3	180	50 ... 60
	To brett	2-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rundt svart metallfat med en diameter på 20 cm på kakebrett**		2 - 4	180	55 ... 65

Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

** Dette utstyret leveres ikke med produktet. Dette utstyret er kommersielt tilgjengelig.

øko-varmluftsvifte



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



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

Rett	Antall brett	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Småkaker	Ett brett	Standardbrett*	3	160	25 ... 35
Kjeks	Ett brett	Standardbrett*	3	200	30 ... 35
Deigbakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett brett	Standardbrett*	3	200	40 ... 45

* Dette utstyret leveres kanskje ikke med produktet.

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 klagjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Slå bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
2. Trykk på  for å velge ønsket grillfunksjon.
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på -knappene.
5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
6. Trykk på  for å starte grillen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
7. Du kan fullføre grillingen ved å trykke på -knappen igjen.

» Ovnen vil fullføre grillingen og -symbolet vises på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -knappen i mer enn to sekunder for å lukke 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	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. [#]
Oppskåret kylling	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Toast *	Rist	4	250/max	1...3 min.

[#] avhengig av tykkelse

*Forvarm i fem minutter

**Hvis grilltemperaturen til produktet ikke kan justeres, vil grillen fungere ved den anbefalte temperaturen.

Rettene i denne matlagingstabellen er utarbeidet i henhold til EN 60350-1 for å gjøre det enklere for kontrollinstitusjoner å teste produktet

Mat	Tilbehør for bruk	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Toastbrød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kjøttboller (store) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

Vend maten etter 2/3 av den totale steketiden.

Det anbefales å forvarme ovnen i ca. 5 minutter for alle typer mat som skal grilles.

7 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.

Rengjøre komfyren

Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift.

Fargeblekning og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

Rengjøring av kontrollpanel

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



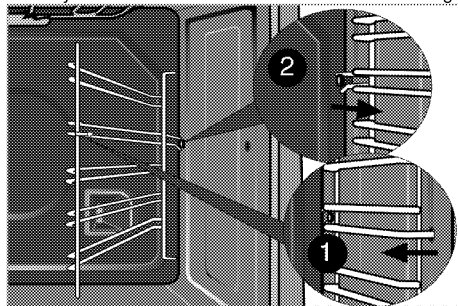
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

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

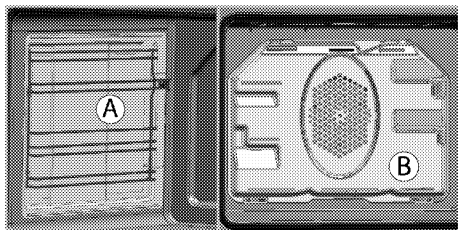


Katalytiske vegger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske

vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Takket være deres perforerte struktur absorberer katalytiske overflater fett, og når overflaten er fylt med fett, starter de å skinne. I dette tilfellet, så er det anbefalt å bytte delene.

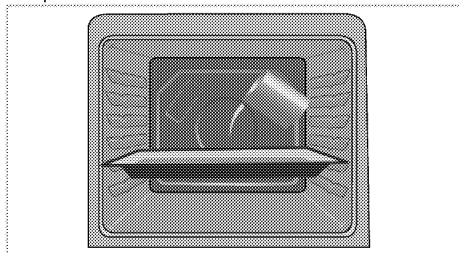


Enkel damprengjøring

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vannråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Velg funksjon for enkel damprengjøring. Varigheten for rengjøringen vises på skjermen, og den kan ikke endres. Du kan stille inn sluttidspunkt for denne rengjøringsfunksjonen.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

i I løpet av den enkle damprengjøringsmodusen vil vannet som er plassert på brettet for å myke opp skitt/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset av ovnsdøren, derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren blir åpnet. Tørk av kondens så snart ovnsdøren blir åpnet.

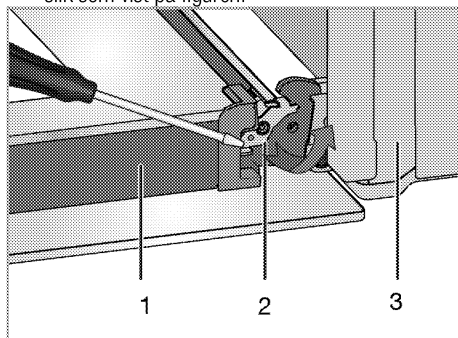
Rengjør ovnsdøren

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

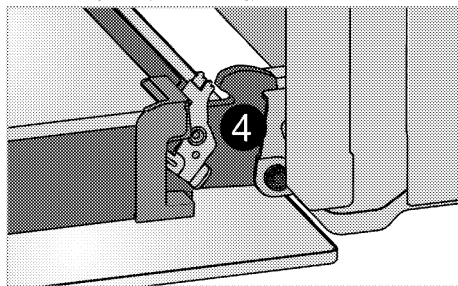
i Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

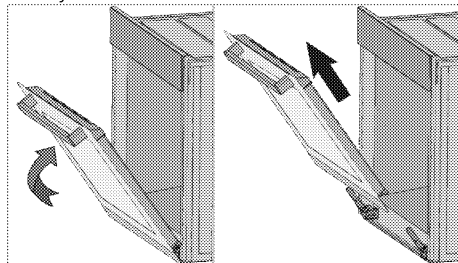
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Dør
- 2 Hengselås(lukket posisjon)
- 3 Ovn
- 4 Hengselås(åpnet stilling)



3. Flytt frontdøren til halvveis.



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



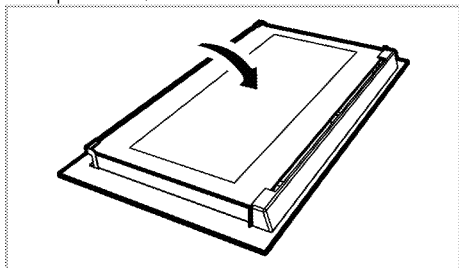
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

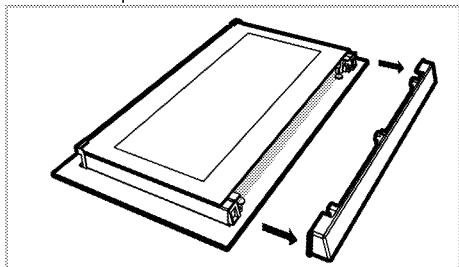
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

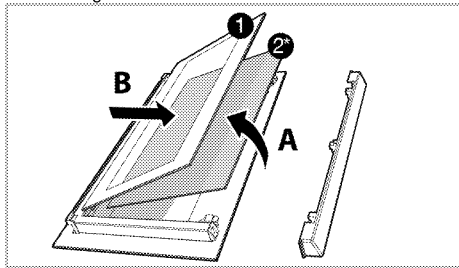
1. Opne ovnsdøren.



2. Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



3. Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av A og trekk det ut i retning av B.



- 1 Innerste glasspanel
- 2* Indre glasspanel (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

4. Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel(2) ; Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).
5. Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2). Plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen. (Hvis produktet ditt er utstyrt med et indre glasspanel). Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).
6. Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet. Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det innerste glasspanelet (1) inn i den nedre plaståpningen.
7. Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

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!



I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



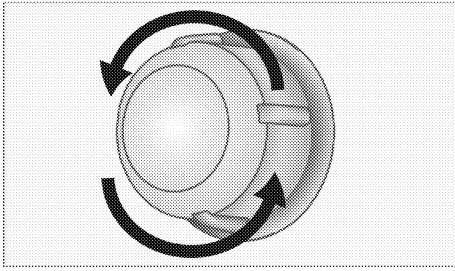
Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.



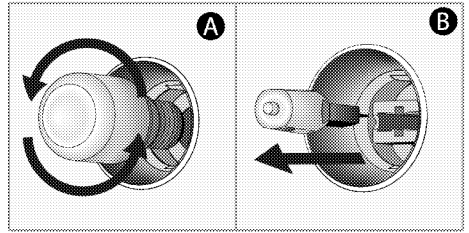
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovnens 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 metalldelene 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.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- Kokekaret egner seg ikke. >>> *Kontroller kokekaret.*

Ovnslýset 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.*

Ovnens varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

symbolet vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> *Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.*
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> *La dem kjøles ned.*

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> *Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*



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.

