

Blomberg

Ovn
Brugsvejledning
Uuni
Käyttöopas



HKT8032

DA / FI

285.3060.12/R.AA/21.04.2022/2-1

7785886766

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed.....	5
Produktsikkerhed	6
Brug af ovnen	8
Sikkerhed for børn.....	9
Bortskaffelse af gammelt apparat	9
Bortskaffelse af transportemballage	10

2 Generelle informationer 11

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

3 Installation 14

Inden installering	14
Installation og tilslutning	15
Transport.....	18

4 Forberedelser 19

Gode råd om energibesparelser	19
Første anvendelse	19
Første rengøring af produktet	19
Første opvarmning	19

5 Brug af kogepladen 21

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

6 Betjening af ovnen 24

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	24
Brug af den elektriske ovn	25
Betjeningsmodus.....	25
Tabel over koge-/stegetider.....	26
Betjening af grillen	30
Tabel for madtilberedningstider for grillning	31

7 Vedligeholdelse og pleje 32

Generelle informationer	32
Rengøring af kogepladen	32
Rengøring af kontrolpanel	33
Rengøring af ovnen.....	33
Rengøring af ovndøren.....	34
Afmontering af lågens inderste glas.....	35
Udskiftning af ovnpære	35

8 Fejlafhjælpning 37

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Placér aldrig produktet på et tæppedækket gulv. Det kan medføre manglende luftcirkulation under produktet og forårsage overophedning af elektriske dele. I sådan tilfælde kan apparatet blive beskadiget.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

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

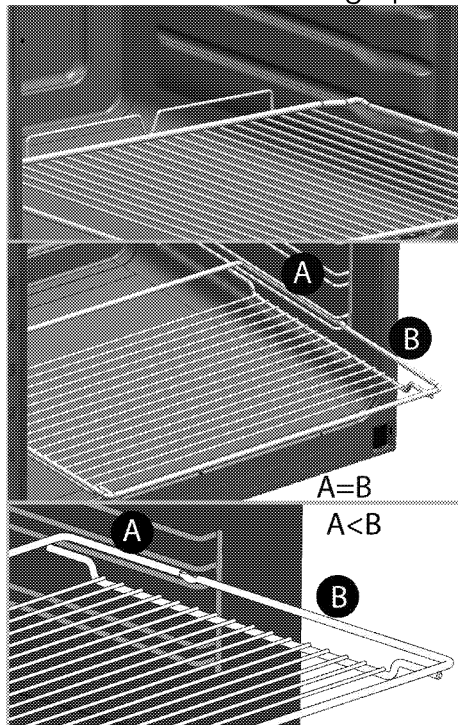
- reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten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

- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

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

maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Læg bagepapiret i gryden eller ovnstilbehøret (bakke, grillrist, etc.) sammen med maden, så sætter du alt ind i den forvarmede ovn. Fjern resterne af bagepapiret, der strækker sig ud over tilbehøret eller gryden, for at

forhindre at det kommer i kontakt med ovnens varmeelementer. Brug aldrig bagepapiret ved temperaturer højere end værdien, der er angivet for bagepapiret. Ikke læg bagepapiret direkte på bunden af ovnen.

- **ADVARSEL:** Sørg for, at stikket er taget ud af kontakten, eller at apparatet er slukket på afbryderen, inden du udskifter pæren, så du undgår elektrisk stød.
- Apparatet må ikke monteres bag en dekorationslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Produktet skal placeres direkte på gulvet. Det må ikke placeres på en sokkel eller en fod.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En

kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i

brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af u hensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.

- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

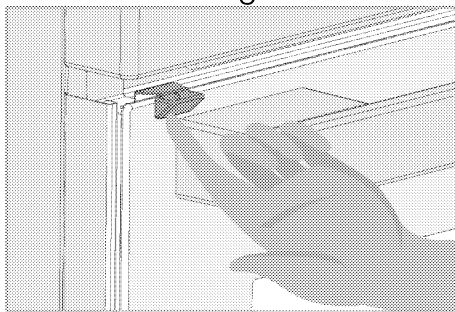
Børnelås

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

Komfuret har et børnesikringssystem på ovnlågen.

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

Når lågen lukkes, låses børnelåsen af sig selv.



Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

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

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

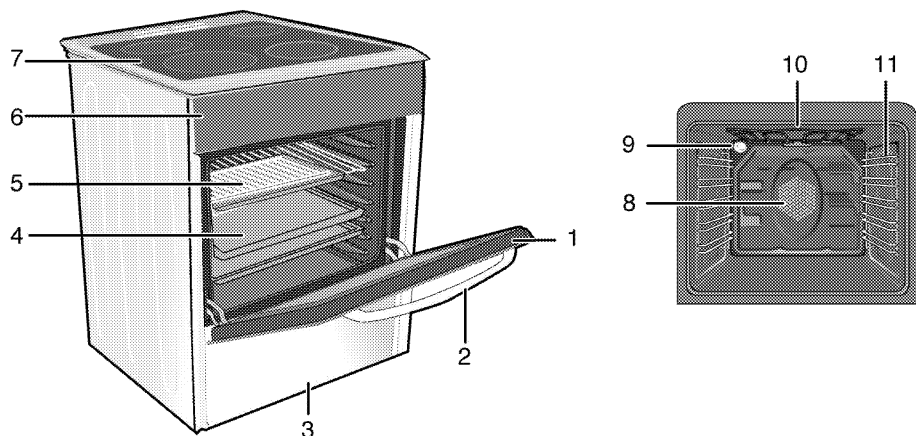
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

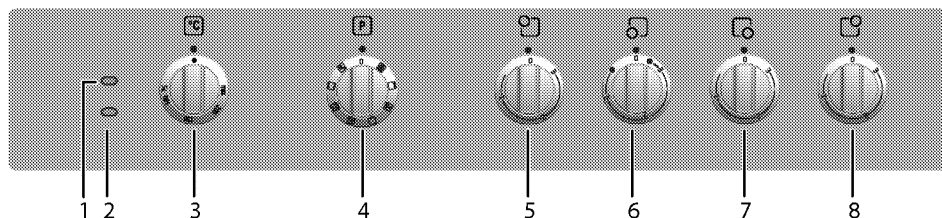
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Øversigt



- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1 Frontl ge | 7 Plade til brænder |
| 2 Håndtag | 8 Bl sermotor (bag ved stålplade) |
| 3 Nederste del | 9 Lampe |
| 4 Miniafbryder | 10 Grillvarmeelement |
| 5 Tr dhylde | 11 Hylde skinnepositioner |
| 6 Betjeningspanel | |



- | |
|--|
| 1 Advarselslampe |
| 2 Termostatlampe |
| 3 Termostatdrejeknap |
| 4 Funktionsdrejeknap |
| 5 Kogeplade med enkelt ring Bagest til venstre |
| 6 Kogeplade med dobbelt ring Forrest til venstre |
| 7 Kogeplade med enkelt ring Forrest til højre |
| 8 Kogeplade med enkelt ring Bagest til højre |

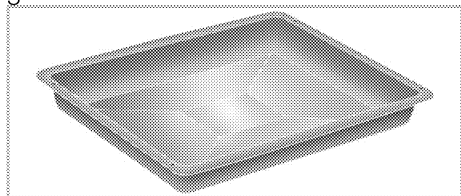
Pakkens indhold

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

1. Brugsvejledning

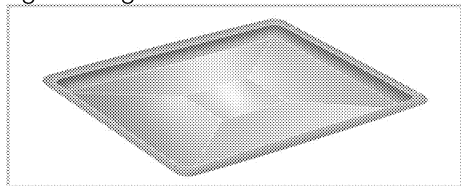
2. Dyb bradepande

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



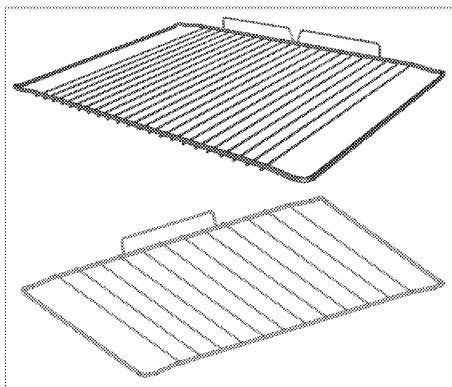
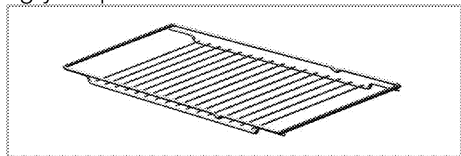
3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



4. Rist

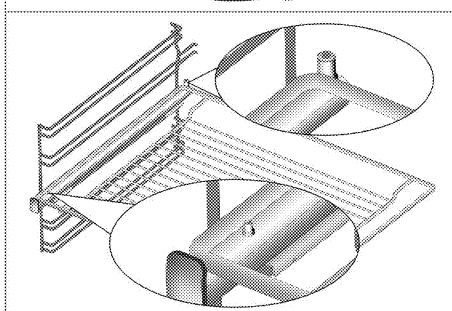
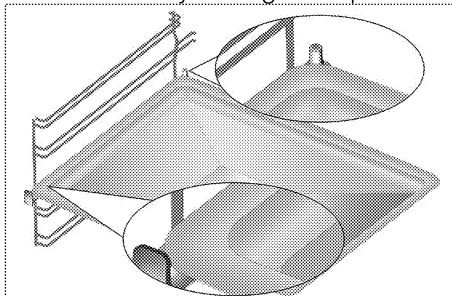
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



5. Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

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

Rillerne giver mulighed for nem fjernelse af trådhyldene og bradepander. Når du bruger bradepande og trådhyld skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



Tekniske specifikationer

GENERELT	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spænding / frekvens	220-240 V1N~/ 380-415 V3N~ 50/60 Hz
Total strømforbrug	9.2 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
KOGEPLADE	
Brændere	
Bagest til venstre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W
Forrest til venstre	Kogeplade med dobbelt ring
Dimension	120/210 mm
Ydelse	750/2200 W
Forrest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15–25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner. Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2-Turbo langtidsstegning/kogning, 3-Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

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

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

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

3 Installation

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

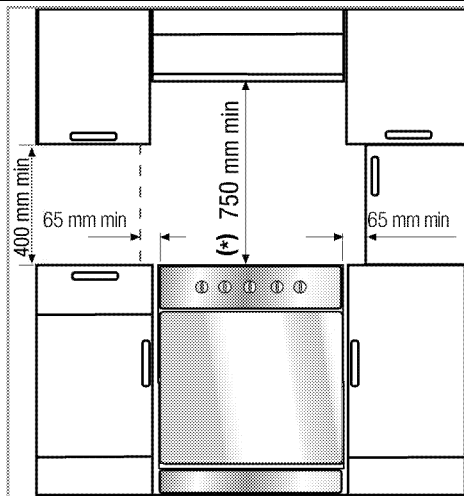
i Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

! Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

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

Inden installering

For at sikre, at de kritiske luftspalter bevares under produktet anbefaler vi, at dette produkt monteres på en fast bund, og at fødderne ikke synker ned i et tæppe eller et blødt gulv. Køkkengulvet skal kunne bære apparatets vægt samt den ekstra vægt fra gryder, pletter, pander, bageplader og mad.



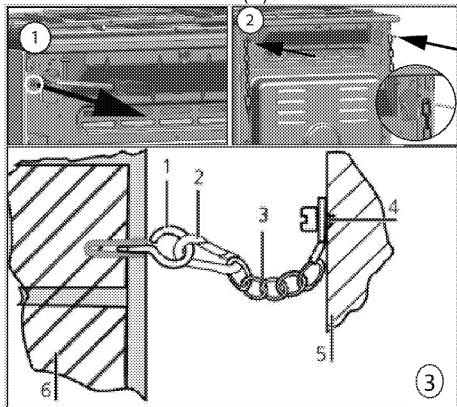
- Dette produkt er en klasse 1 enhed i henhold til EN 30-1-1 standard, dvs. det kan placeres med bageste og den **en**side mod køkkenvægge, køkkenmøbler eller udstyr af enhver størrelse. Køkkeninventar eller -udstyr på den **anden** side kan være af samme størrelse eller mindre.
- Det kan anvendes med kabinetter på hver side, men for at få en mindste afstand på 400 mm over kogepladeniveau, skal der tillades en sideafstand på 65 mm mellem apparatet og væg, skillevæg eller højt skab.
- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Alt køkkeninventar ved siden af apparatet skal være varmebestandigt (op til min. 100 °C).

Sikkerhedskæde

Hvis der er 2 sikkerhedskæder på dit produkt:

Apparatet skal sikres mod overbalance ved at bruge de to medfølgende sikkerhedskæder til ovnen.

Fastgør krogen (1) ved at bruge en passende dyvel til køkkenvæggen (6) og forbind sikkerhedskæden (3) til krogen via låsemekanismen (2).

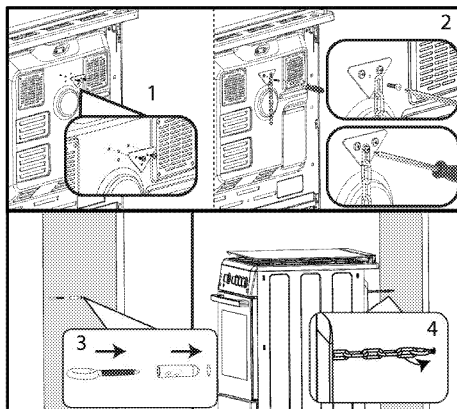


- 1 Stabiliserende krog
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhedskæde
- 4 Fastgør kæden til bagsiden af kogepladen
- 5 Bagsiden af kogepladen
- 6 Køkkenvæg

Hvis der er 1 sikkerhedskæde på dit produkt:

Apparatet skal sikres mod overbalance ved hjælp af den medfølgende sikkerhedskæde til ovnen.

Følg trinnene på figuren herunder for at fastgøre sikkerhedskæden på dit produkt.



- i** Den stabiliserende kæde skal være så kort som muligt til at undgå at ovnen vipper frem, og diagonal til at undgå at ovnen vipper til side.

Den stabiliserende kæde til komfur indeholder ikke åbning til beslag.

Installation og tilslutning

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

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

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

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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«.

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

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

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

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

Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

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

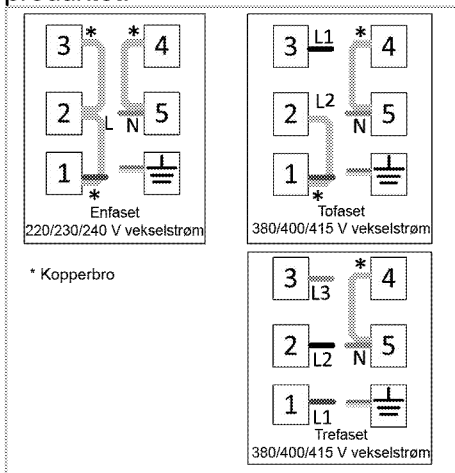
Tilslutning af strømkabel

i Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontakts aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

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

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



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

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

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

- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Brunt kabel = L2 (fase 2)
- Blåt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

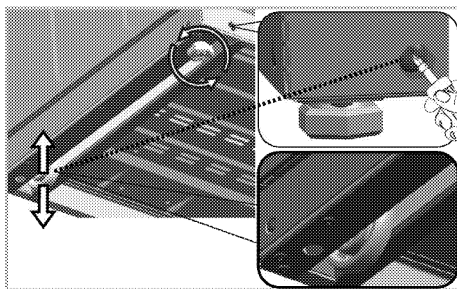
4. **Ved trefaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

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

Justering af ovnens fødder

i Ved hjælp af skruemekanismen på forsiden af produktet kan du hæve produktet op til 11 mm ved at justere hjulene bagerst. Brug ikke overdreven kraft på denne skrue. Det vil kunne beskadige mekanismen.

Hvis der opstår rystelser, når produktet er i brug, kan beholdere på produktet vælte. For at undgå sådanne farlige situationer skal produktet stå lige og være i balance på fødderne. Du kan justere produktets forreste fødder ved at dreje dem til højre og venstre, og de bageste fødder ved at justere skruen, der vises i figuren nedenfor. Bring produktet i balance, og juster det, så højden passer til bordpladen.



Justering af bunden

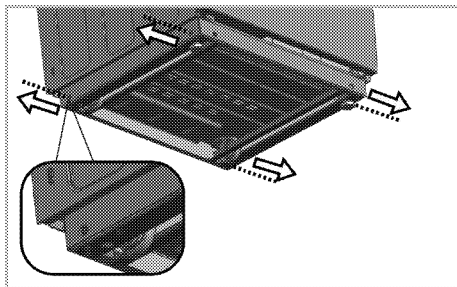
i En autoriseret servicemontør kan fjerne produktets bund, så produktets højde reduceres til 850 mm. Hvis dette gøres, skal de 4 medfølgende fødder monteres på produktet. **Dette må kun udføres af en autoriseret servicemontør.**

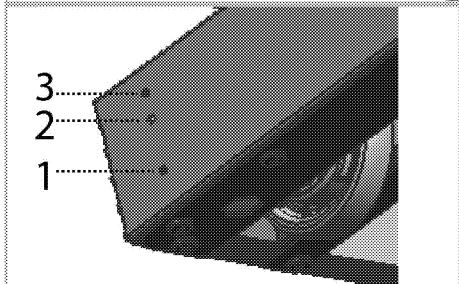
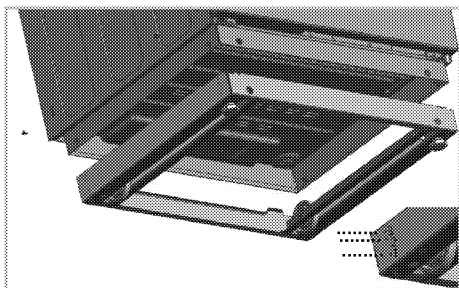
Dit produkt er monteret på en bund, der består af to integrerede dele. Når du har lagt produkt på en plan overflade, kan du fjerne skruerne, der vises i figuren, og trække den indre del af bunden ud og foretage en højdejustering i 3 trin.

Minimumshøjden er 900 mm i det første trin. Du kan indstille højden til mellem 900-911 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.

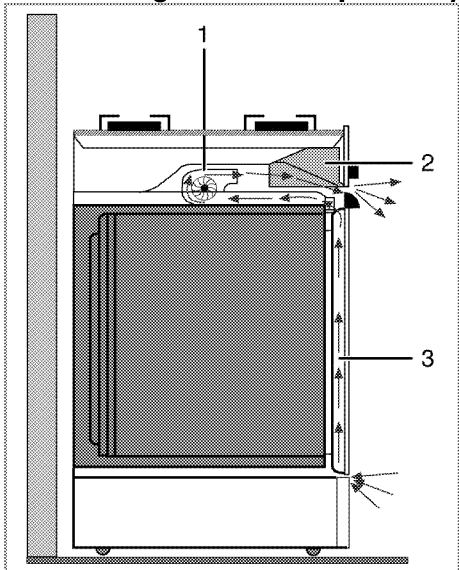
Minimumshøjden er 920 mm i det andet trin. Du kan indstille højden til mellem 920-931 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.

Minimumshøjden er 930 mm i det tredje trin. Du kan indstille højden til mellem 930-941 mm ved at justere hjulene med skruemekanismen.





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



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Køleblæseren køler både betjeningspanelet og ovnens front.

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

Slutkontrol

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

Transport

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

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

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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

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

varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

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

Første anvendelse

Første rengøring af produktet

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

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

Første opvarmning

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

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

Elektrisk ovn

- 1.Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
- 2.Luk ovndøren.
- 3.Vælg indstillingen "Statisk"
- 4.Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 25*.
- 5.Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
- 6.Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 25*

Grill

- 1.Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.

- 2.Luk ovndøren.
- 3.Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 30*.
- 4.Lad den køre i ca. 15 minutter.
- 5.Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 30*

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

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



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

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

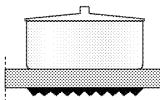
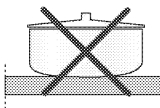
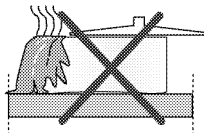
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.

Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.

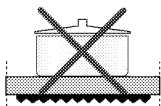
Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Tips for glaskeramiske kogeplader

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

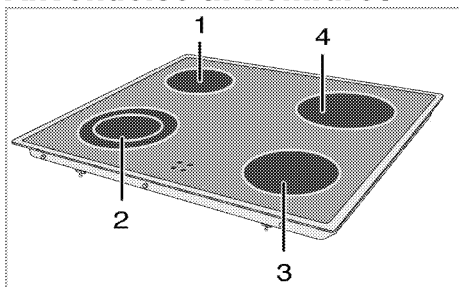


Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



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

Anvendelse af komfuret



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

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

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

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

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

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

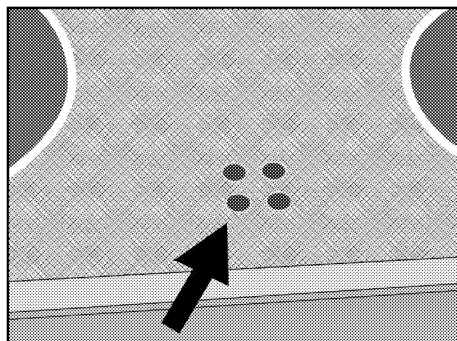
kogezonen er slukket. Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.



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



Hurtig opvarmning af glaskeramiske kogeplader udsender et skinnende lys, når de er tændt. Stir ikke ind i skinnende lys.



Tænding af keramiske plader

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

Madlavningsniveau	1	2	3
eau	varmer	småkoger, simrer	koger, steger

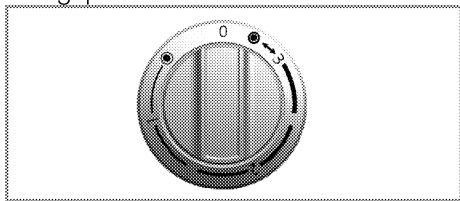
Slukning af keramiske plader

Drej kogeplade knappen til OFF (øverst) position.

Anvendelse af multi-segmenterede kogezone

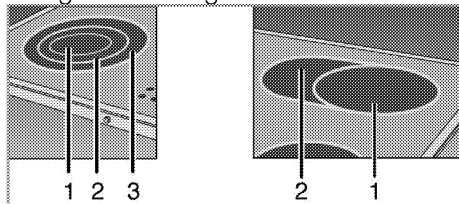
Multi-segmenterede kogezone gør det muligt at lave mad med forskellige størrelser gryder/pander på samme kogezone. Når disse kogezone er aktiverede, tænder først den inderste kogezone.

1. For at ændre den aktive kogezones diameter skal betjeningsknappen drejes i urets retning.
2. Der vil høres et "klik", så snart kogepladens radius ændres.



Tænd for multi-segmenterede kogezone

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



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

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

6 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk.

Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp.

Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

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

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.

- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

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

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for at samle fedtet. Bagepladen, der skal bruges, skal dække hele grilleområdet. Denne plade leveres muligvis ikke sammen med produktet. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.

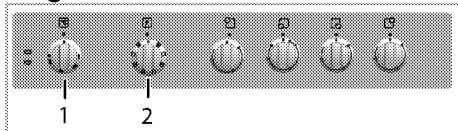


Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme.

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

Brug af den elektriske ovn

Vælg temperatur og betjeningsmåde



1 Termostatdrejeknap

2 Funktionsdrejeknap

1. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.

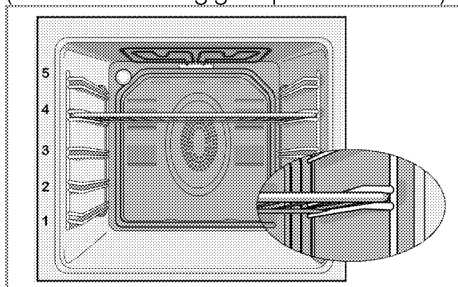
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.

» Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position. Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

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



Betjeningsmodus

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

Over- og undervarme



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

Undervarme



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



Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

Kører med ventilator



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

Ventilator opvarmning



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

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

Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

Fuld grill



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

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldedeposition under grillvarmeren for grillning.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

"3D" funktion



Overvarme, undervarme og ventilator-understøttet opvarmning (i bagvæggen) er tændt. Maden tilberedes jævnt og hurtigt over alt. Madlavning med kun en plade.

Tabel over koge-/stegetider

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

Bagning og stegning

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

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Kager i fad	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	180	25 ... 30
Kager i form	Én bageplade	Kageform på rist**		2	180	40 ... 50
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Kiks	Én bageplade	Bageplade*		3	180	25 ... 30
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 5-Almindelig bradepande*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rig butterdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	25 ... 35
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	3 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdej	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Én bageplade	Rektangulært ovnfast fad i glas eller metal på rist**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	200 ... 220	15 ... 20
Bøf (hel) / Steg	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	70 ... 90
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	25 min. 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		2	15 min. 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		1	25 min. 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	200	20 ... 30
Der foreslås forvarme til al slags mad. * Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet. ** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.						

Tilberedelsesskema til kontrol af retter

Retter i dette skema tilberedes efter EN 60350-1, hvilket gør det nemmere at

kontrollere produktet for kontrolinstitutterne.

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Småkager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	140	20 ... 30

Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Drifts måde	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (ca. i min.)
	2 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Små kager	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Almindelig bradepande*		3	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bageplader	1-Almindelig bradepande* 3-Bageplade* 5-Dyb bradepande*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sandkage	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		3	160	25 ... 35
	Én bageplade	Rund springform med en diameter på 26 cm på rist**		2	150	30 ... 40
	2 bageplader	1-Rund springform med en diameter på 26 cm på rist** 4-Rund springform med en diameter på 26 cm på bageplade**		1 - 4	150	35 ... 45
Æbletærte	Én bageplade	Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Én bageplade	Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metaform med en diameter på 20 cm på bageplade**		1 - 4	170	50 ... 60
Der foreslås forvarme til al slags mad.						
* Tilbehøret leveres muligvis ikke sammen med produktet.						
** Tilbehøret leveres ikke sammen med produktet. Tilbehøret er kommercielt tilgængeligt.						

Tips til at bage kager

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

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.

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

Tips til tilberedning af grøntsager

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

Betjening af grillen



Luk ovnlågen under grillning.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
» Temperaturen lys tænder.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).



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

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Rist	4...5	250/max	20...25 min. #
Kylling i skiver	Rist	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	Rist	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	Rist	4...5	250/max	25...30 min. #
Ristet brød *	Rist	4	250/max	1...3 min.

afhængigt af tykkelse

*Forvarm i 5 minutter

**Hvis grilltemperaturen på dit produkt ikke kan justeres, fungerer grillen ved den anbefalede temperatur..

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

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
Ristet brød	Rist	4	250/max	1...3 min.
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Rist	4	250/max	25...35 min.

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

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

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

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

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

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

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

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

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

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

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

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

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

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

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

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

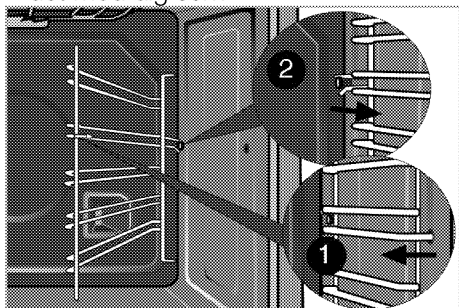
- i** Hvis produktet er udstyret med knapper/drejeknapper, må du ikke fjerne drejeknapperne ved rengøring af panelet. Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden(Varianter afhængigt af produktmodel.)

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

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

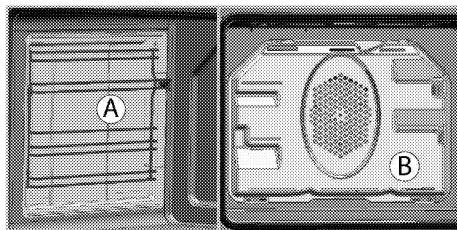


Katalytiske sider

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

Produktets indvendige sider (A) og/eller bagvæg (B) er muligvis belagt med katalytisk emalje. De katalytiske sider har en lys mat farve og porøs overflade. Ovnens katalytiske sider må ikke rengøres. Katalytiske overflader kan absorbere fedt på grund af deres perforerede struktur. Overfladen begynder at skinne, når den er fyldt med

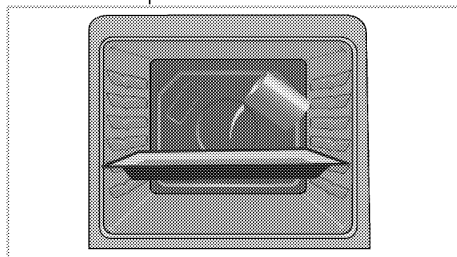
fedt. Det anbefales at udskifte delene i sådanne tilfælde.



Nem damprensning

Den sikrer nem rensning fordi snavs (som ikke er efterladt for længe) blødes op af dampen, der dannes inde i ovnen, og de vanddråber, der opstår på indersiden af ovnen.

- 1.Tag alt tilbehør ud af ovnen.
- 2.Hæld 500 ml vand i bradepanden, og sæt bradepanden næstøverst i ovnen.



- 3.Sæt ovnen for let damprensning tilstand og kørt ved 100 ° C i 25 minutter.
- 4.Åbn lågen og tør ovnens indre overflader med en fugtig svamp eller klud.
- 5.Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at fjerne genstridigt snavs, og tør det efter med en tør klud.

- i** Under nem damprensningstilstand løsnes lette belægninger af snavs ved hjælp af det vand, der placeres i bakken. Vandet fordamper inde i ovnen, hvilket skaber kondens i ovnrummet og på ovndørens inderste glas. Dette kan dryppe ned, når ovndøren åbnes. Tør kondensen væk så snart ovndøren åbnes.

Rens ovnlågen

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

Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

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

Rengøring af ovndøren

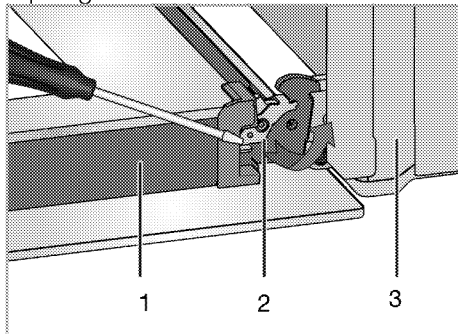
- i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, trådduld eller blegemiddelmateriale til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

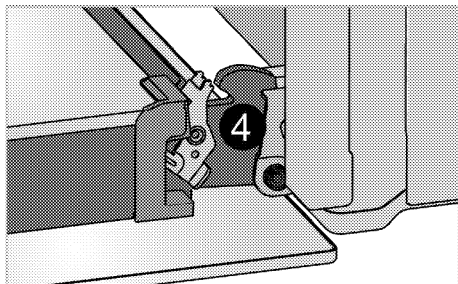
Således tages ovnlågen af

1. Åbn frontlågen (1).

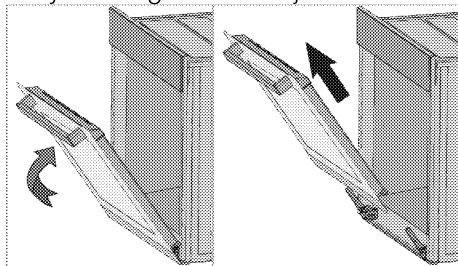
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



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



3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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

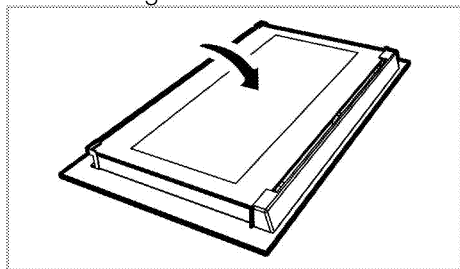
- i** Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

Afmontering af lågens inderste glas

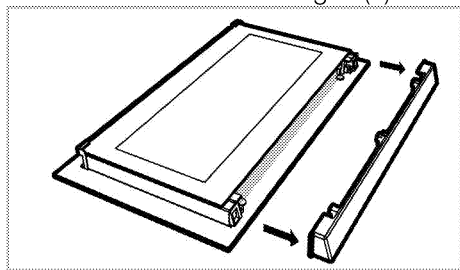
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

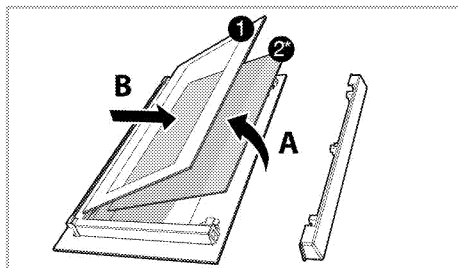
1. Åbn ovnlågen.



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



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



- 1 Det inderste glasparti
- 2* Det inderste glasparti (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)
4. Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel, Gentag samme procedure for at fjerne det inderste glasparti (2).
5. Første trin i at regruppere lågen er at genmontere det inderste glasparti (2). Skal det fasede hjørne af glaspartiet placeres, så det hviler i plasticrillens fasede hjørne. (Hvis dit produkt er udstyret med et indre glaspanel). Det inderste glasparti (2) skal installeres ind i plasticrillen tæt på det inderste glasparti (1).
6. Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af partiet vender mod det inderste glasparti. Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti (1) i den nederste plasticrille.
7. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære



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

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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

i Lampens position kan variere fra den viste.

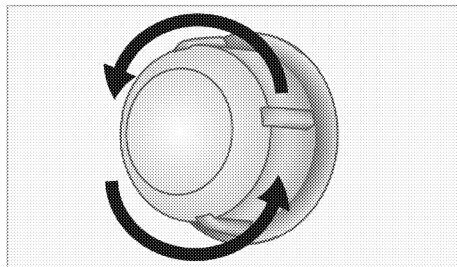
i Pæren der anvendes i denne installation er ikke egnet til oplysning i hjemmet. Denne pære er beregnet til at hjælpe brugeren med at se fødevarer.

i Pærerne der anvendes i denne applikation, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold så som temperaturer over 50 °C.

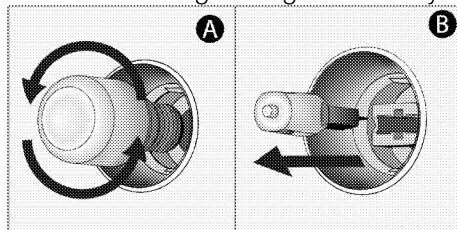
Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.

2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Hvis ovnlampen er af typen (A) som vist i figuren nedenfor, skal du tage den ud ved at dreje den som vist og sætte en ny lampe i. Hvis den er af typen (B), skal du trække og tage den ud som vist i figuren og sætte en ny i.



4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

8 Fejlafhjælpning

Ovnen udleder damp, når den er i brug.

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

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

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

Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*



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

Blomberg

Uuni Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Blomberg tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se 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:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Tuoteturvallisuus	6
Käyttötarkoitus	8
Lasten turvallisuus	9
Vanhan laitteen hävittäminen	9
Pakkausmateriaalin hävittäminen	10

2 Yleiset tiedot 11

Yleiskatsaus	11
Pakkauksen sisältö	12
Tekniset tiedot	13

3 Asennus 14

Ennen asennusta	14
Asennus ja liitäntä	15
Vanhan laitteen hävittäminen	18

4 Valmistelut 19

Energiansäästövihjeitä	19
Ensimmäinen käyttökerta	19
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	19
Ensimmäinen kuumennus	19

5 Keittotason käyttö 21

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta	21
Liesien käyttäminen	22

6 Uunin käyttäminen 24

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	24
Sähköuunin käyttäminen	25
Käyttötilat	25
Ruoanlaittoaikataulukko	26
Grillin käyttäminen	30
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	30

7 Kunnossapito ja huolto 31

Yleisiä tietoja	31
Lieden puhdistaminen	31
Ohjauspaneelin puhdistaminen	31
Uunin puhdistus	32
Uuninluukun puhdistus	33
Luukun sisälasin irrottaminen	34
Uunin lampun vaihtaminen	34

8 Vianetsintä 36

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitetylle lattialle. Muuta ilmajärjestyksen 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 huoltainsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on

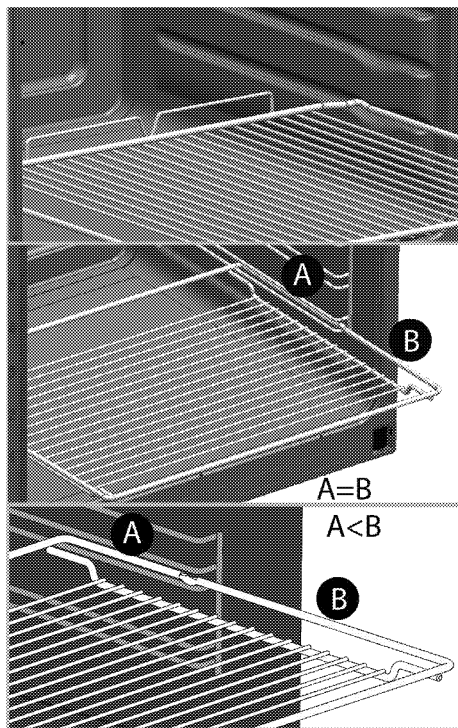
vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.

- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.

- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



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

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmistaa ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.
- **VAROITUS:** Valvottoman 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.

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

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.

- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.

- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.

- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa 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.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

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

Lasten turvallisuus

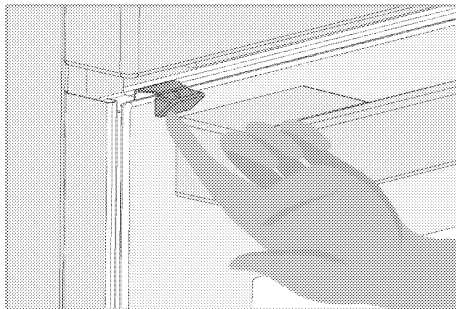
- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat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

Lapsilukko

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

Lieden uuninluukussa on lapsilukkojärjestelmä.

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



Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

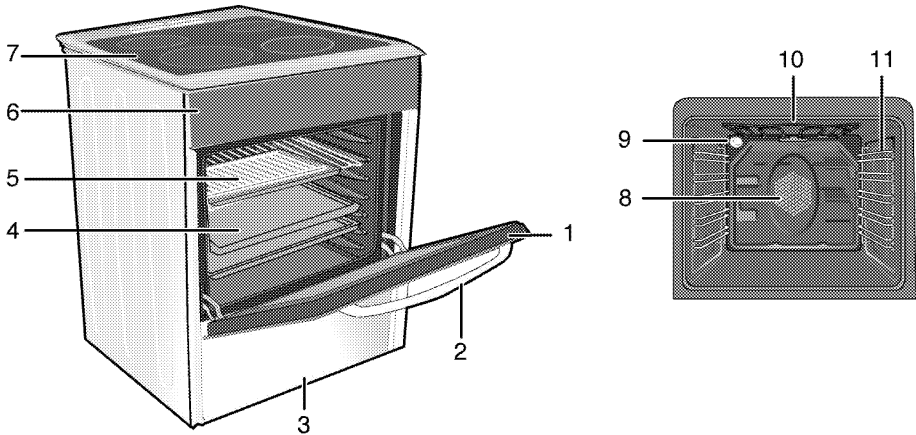
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

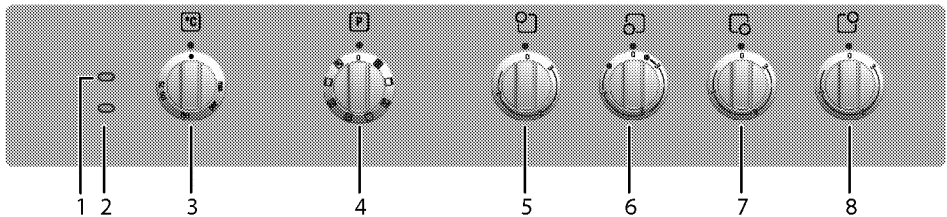
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



- | | |
|---|--|
| 1 Varoitusvalo | 8 Yhden virtapiirin keittolevy Takana oikealla |
| 2 Termostaattivalo | |
| 3 Termostaattivalitsin | |
| 4 Toimintovalitsin | |
| 5 Yhden virtapiirin keittolevy Takana vasemmalla | |
| 6 Kahden virtapiirin keittolevy Edessä vasemmalla | |
| 7 Yhden virtapiirin keittolevy Edessä oikealla | |

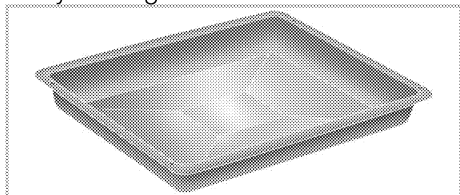
Pakkauksen sisältö

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

1. Käyttöopas

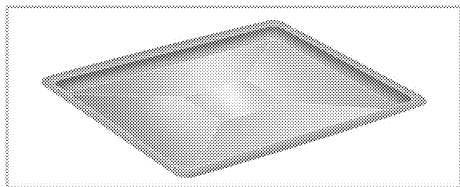
2. Uunipannu

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



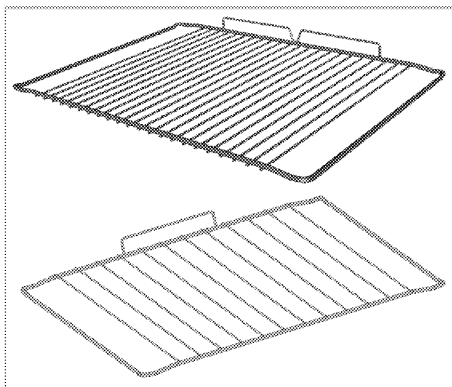
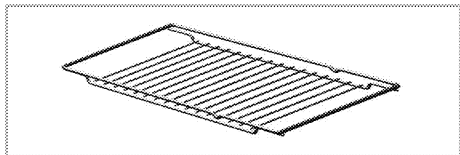
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Uuniritilä

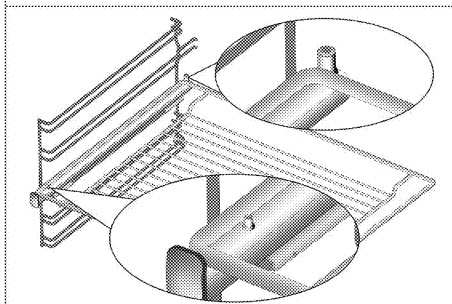
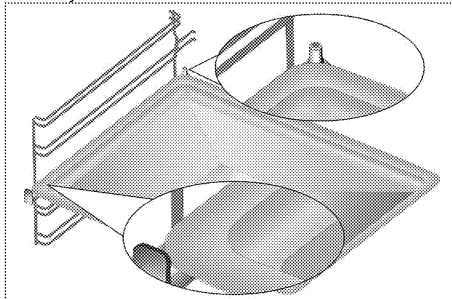
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



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

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	min 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Jännite/taajuus	220-240 V1N~/ 380-415 V3N~; 50/60 Hz
Kokonaisvirrankulutus	9.2 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	160 mm
Teho	1500 W
Edessä vasemmalla	Kahden virtapiirin keittolevy
Mitta	120/210 mm
Teho	750/2200 W
Edessä oikealla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800 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-kuumennintoiminnoilla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnoilla (jos sellainen on).

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

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

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

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

3 Asennus

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

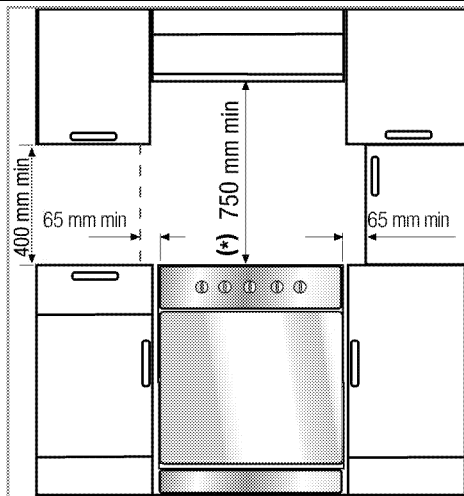
i Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

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

! Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

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



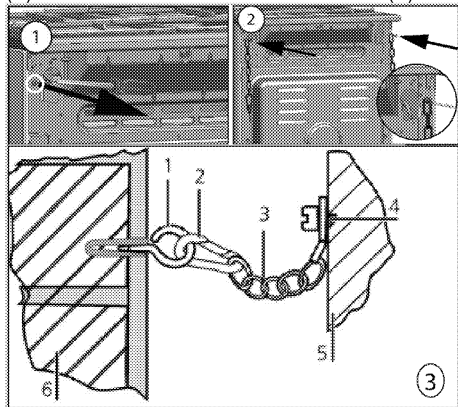
- Tämä tuote on EN 30-1-1 -standardin mukainen luokan 1 laite mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seiniä, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedan yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedan yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus. Ellei hupun käsikirjassa ole määriteltä mitään kokoa, tämän korkeuden tulisi olla vähintään 650 mm.
- Kaikkien liedan 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 tapilla keittiön seinään (6) ja kiinnitä turvaketju (3) koukkuun lukitusmekanismilla (2).

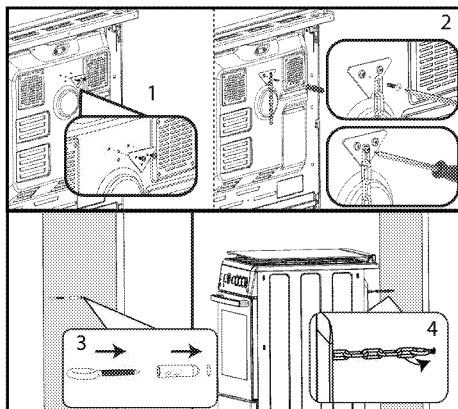


- 1 Tukikoukku
- 2 Lukitusmekanismi
- 3 Turvaketju
- 4 Kiinnitä ketju kunnolla lieden takaosaan.
- 5 Lieden takaosa
- 6 Keittiön seinä

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 liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

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

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

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

Sähköliitäntä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications"

[Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.

Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



Sähköjohto ei saa olla kirstytynä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Arvokilpi näkyy, kun ovi tai alakansi avataan tai se voi sijaita laitteen takaseinässä laitteen tyyppin mukaan. Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



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

Virtakaapelin liittäminen



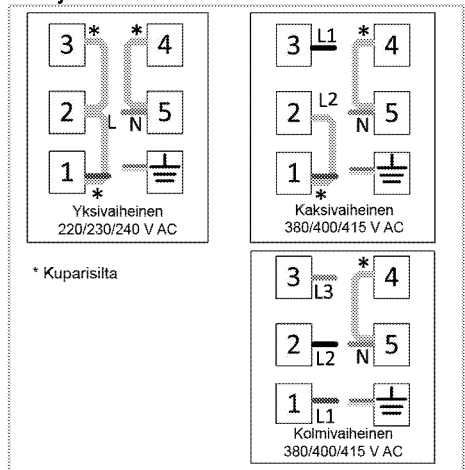
Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

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

Lisäsuojauksia

jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



2. Liitä yksivaiheiliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea johdin = L (Vaihe)

- Sininen kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
3. **Liitä kaksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Ruskea johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

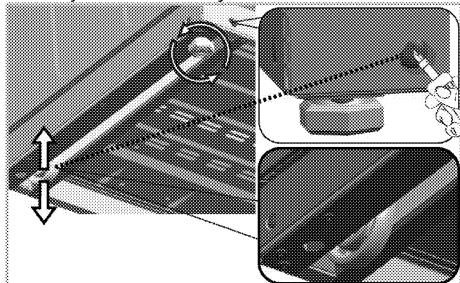
4. **Liitä kolmivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

Uunin jalkojen säätö

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

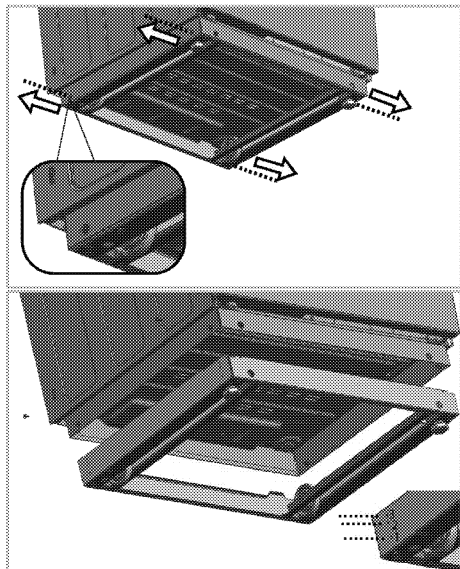
Tärinät tuotteen ollessa käytössä voivat aiheuttaa tuotteen jalkojen kaatumisen. Vaaratilanteiden välttämiseksi tuotteen on pysyttävä suorassa ja tasapainossa jaloillaan. Voit säätää tuotteen etujalkoja kääntämällä niitä oikealle ja vasemmalle sekä takajalkoja käyttäen ruuvia alla olevan kuvan mukaisesti.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

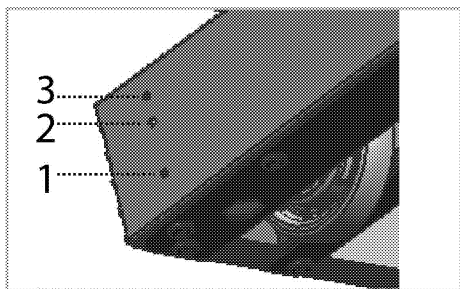


Jalustan säätö

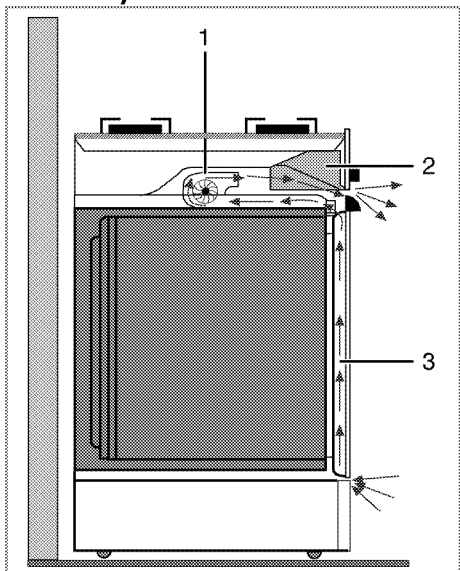
i Valtuutettu huoltoliike voi poistaa tuotteen pohjan jolloin sen korkeus laskee 850 mm:iin. Tässä tapauksessa tuotteeseen on asennettava 4 jalkaa. **Tämä toimenpide tulee suorittaa vain valtuutetun huoltoliikkeen toimesta.**

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 jäähdytystuuletin (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Tuuletin jäähdyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.

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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

- i** Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

- i** Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

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.

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

Ensimmäinen käyttökerta 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.

-  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 grillirirität pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 25*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 25*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grillirirität pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.

3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 30*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 30*



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

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



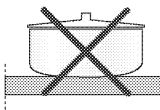
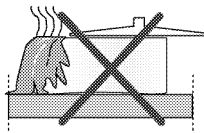
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

- Ennen ruokien 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 vahingoittaa.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.

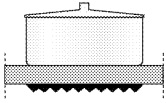
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle.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

Vihjeitä lasikeraamisen lieden käyttämisestä

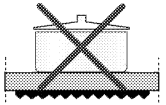
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia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



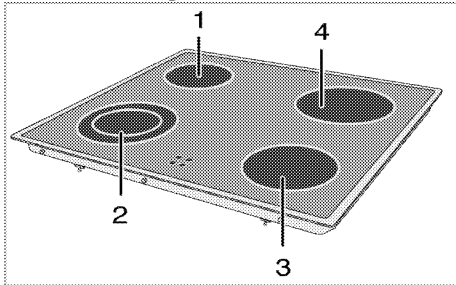
Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon. Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



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



Liesien käyttäminen



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



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

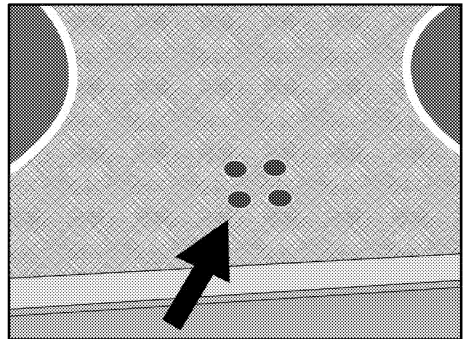
Lasikeraamisessa liedessä on käyttövalo ja kuuman alueen varoitusvalo. Kuuman alueen varoitusvalo osoittaa aktiivisen keittoalueen tilan ja jää palamaan keittolevyn sammuttamisen jälkeen. Kuuman alueen varoitusvalon värähteleminen ei ole toimintahäiriö.



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



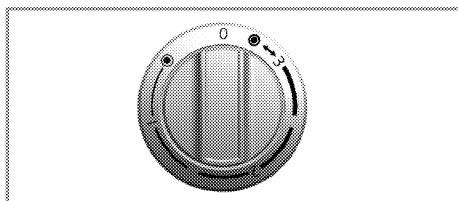
Nopeasti kuumenevat lasikeraamiset levyt lähettävät kirkasta valoa, kun ne kytketään päälle. Älä katso suoraan kirkkaaseen valoon.



Keraamisten keittolevyjen päälle kytkeminen

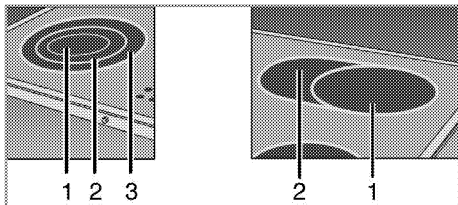
Levyjä käytetään liedен säätönupeilla. Halutun kuumennustehon saavuttamiseksi kierrä säätönappi vastaavalle tasolle.

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



Moniosaisten keittoalueiden sammuttaminen

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



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



Moniosaisen keittoalueen asennot 2 ja 3 eivät toimi itsenäisesti.

Keraamisten keittolevyjen sammuttaminen

Käännä levyn säätönuppi off-asentoon (ylä).

Moniosaisten keittoalueiden käyttäminen

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

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

6 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



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 silikonivuokia.
- Käytä rutilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle rutilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päänlystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.

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

Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.

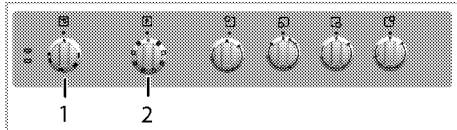


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Termostaattivalitsin

2 Toimintovalitsin

1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.

2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.

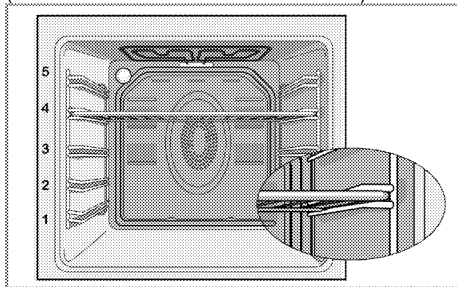
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon.

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

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



Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö



Ylä- ja alalämpö ovat käytössä. Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii esimerkiksi kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Alakuumennus



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



Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.

Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

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.

Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

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.

"3D"-toiminto



Ylä- ja alalämpö sekä tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



Grillausteho ei ole yhtä voimakas kuin Full Grill (Täysi grilli) -toiminnossa

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

Ruoanlaittoaikataulukko



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

Leivonta ja paahdaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttö tila	Ritilää sentto	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttö tila	Ritilää sento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taikinalaivonna inen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi- /metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläsento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
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	Ritiläsento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40

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

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

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

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.

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

Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa

astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

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

Grillin käyttäminen



Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillin kytkeminen päälle

1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelun lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahdtopaisti	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

*Esilämmitä 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.

Esilämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.

» Lämpötilan valo syttyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) - asentoon.



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.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa. Sähköiskun vaara!



Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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



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



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

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

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

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

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistainetta, 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.

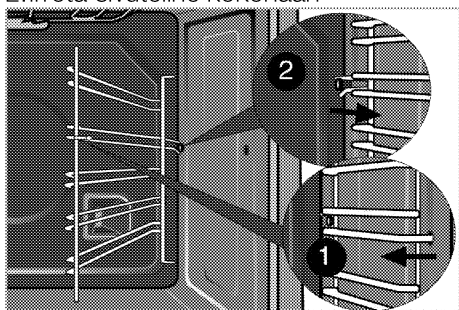
i Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

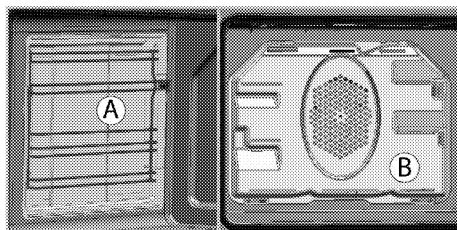
- 1.Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- 2.Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

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

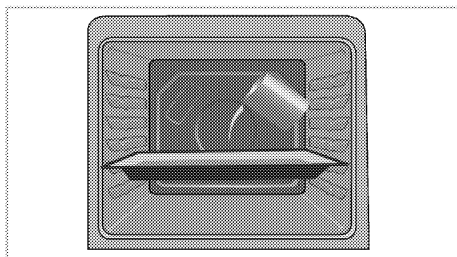
Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyn rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja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



Helppo höyrypuhdistus

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.Aseta uuni helppo höyrypuhdistus ja kuumenna 100 °C lämmössä 25 minuutin ajan.
- 4.Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
- 5.Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.

i Helppo höyrypuhdistus -tilaa käytettäessä uuninpellille uunissa olevien lievien ruoka-/likajäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrystyy ja kertyy uunin seiniin ja luukun sisemmän lasin pintaan. Tästä johtuen uunin sisäpinnoilta 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.

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

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

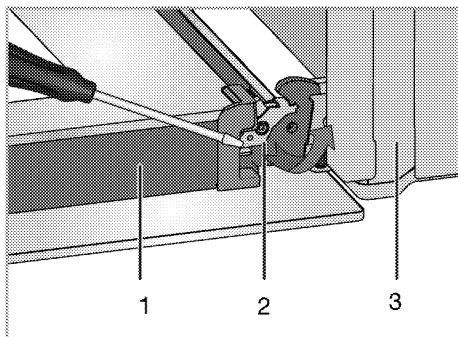
Uuninluukun puhdistus

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

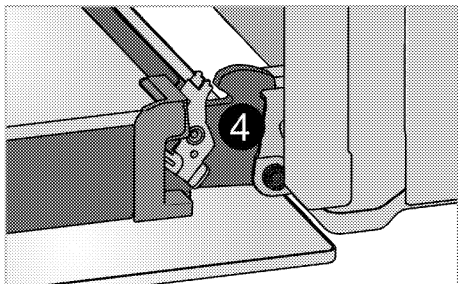
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

Uuninluukun irrottaminen

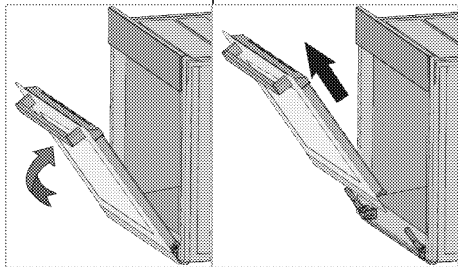
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



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

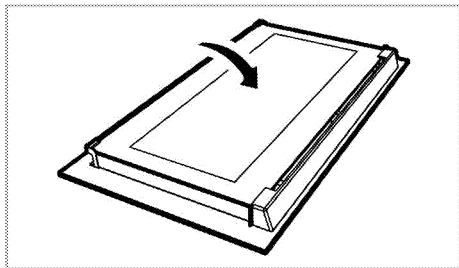
- i** Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

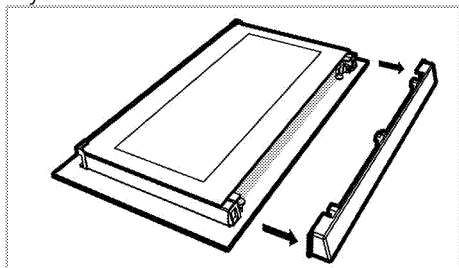
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

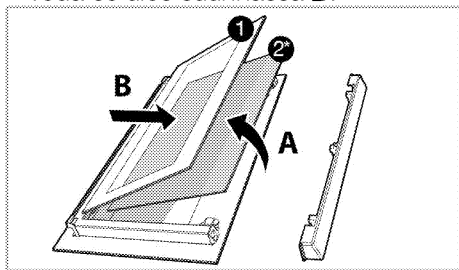
1. Avaa uuninluukku.



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* Sisälasipaneeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

4. Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla (2); Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.

5. Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2). Aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. (Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla). Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).
6. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.
7. Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen



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



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



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

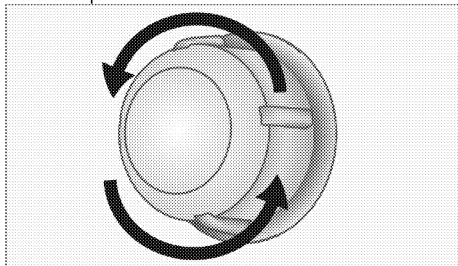


Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.

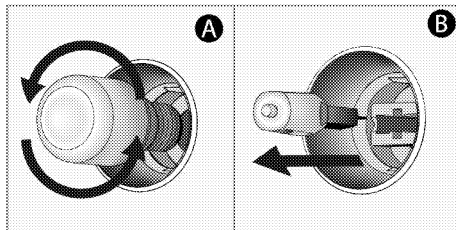
- i** Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

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



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



4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

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.*

Uunin valot eivät toimi.

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



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

