

# **Blomberg**

**Ovn**  
Brugsvejledning  
**Uuni**  
Käyttöopas



**HIT8331**

**DA / FI**

285.3060.09/R.AC/6.04.2023/2-1

7785886765



GENBRUGT OG  
GENBRUGELIGT PAPIR

## 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 Sütlüce/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 ..... 9  
 Sikkerhed for børn..... 9  
 Bortskaffelse af gammelt apparat ..... 10  
 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..... 14  
 Transport ..... 17

**4 Forberedelser 18**

Gode råd om energibesparelser ..... 18  
 Første anvendelse ..... 18  
 Tidsindstilling ..... 18  
 Første rengøring af produktet ..... 19  
 Første opvarmning..... 19

**5 Brug af kogepladen 20**

Generelle informationer om madlavning.. 20  
 Anvendelse af komfuret..... 21  
 Betjeningspanel..... 22

**6 Betjening af ovnen 29**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning ..... 29  
 Brug af den elektriske ovn..... 29  
 Betjeningsmodus..... 30  
 Anvendelse af ovnsens ur ..... 31  
 Tabel over koge-/stegetider ..... 34  
 Betjening af grillen..... 37  
 Tabel for madtilberedningstider for grillning ..... 37

**7 Vedligeholdelse og pleje 38**

Generelle oplysninger om rengøring..... 38  
 Rengøring af tilbehør..... 39  
 Rengøring af komfuret..... 39  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 39  
 Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)..... 39  
 Rengøring af ovndøren ..... 40  
 Afmontering af lågens inderste glas..... 41  
 Rengøring af ovnlampen..... 41

**8 Fejlafhjælpning 43**

## **I 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.

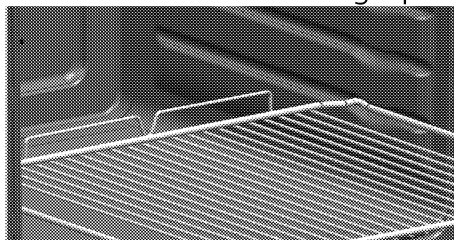
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

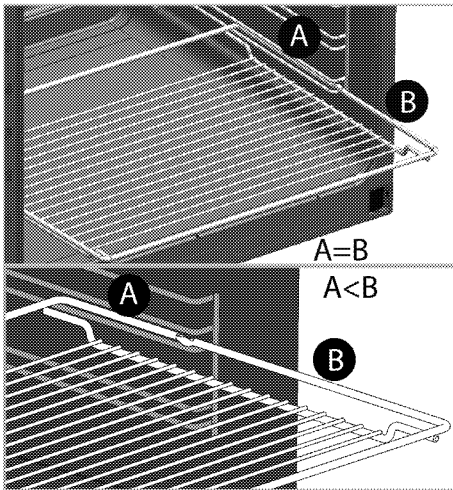
### **Elektrisk sikkerhed**

- 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.

- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- 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.
- Kogeplader er udstyret med "Induktion" teknologi. Din induktionskogeplade, der giver både tids- og pengebesparelser, skal bruges sammen med gryder, der er egnede til induktionskogning; ellers fungerer kogeplader ikke. Se *Generelle informationer om madlavning, side 20*, vælg af gryder.

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionspladen. Dit produkt kan blive beskadiget.
- **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 uhensigtsmæssige 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.
- Ovnens 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.

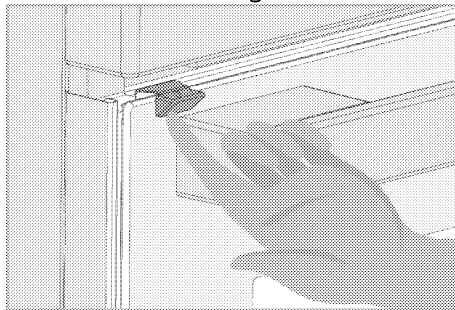
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan 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:**

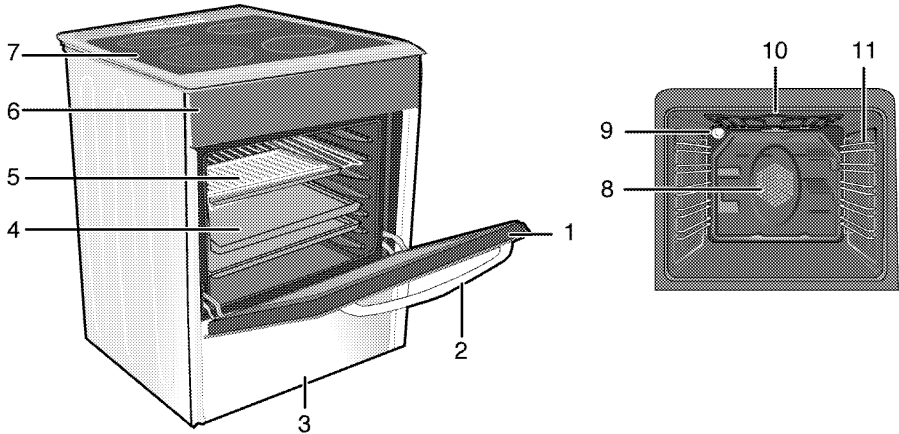
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

### **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.

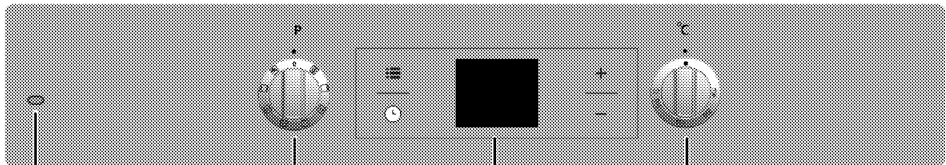
## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- 1 Frontlåge
- 2 Håndtag
- 3 Nederste del
- 4 Miniafbryder
- 5 Trådhylde
- 6 Betjeningspanel
- 7 Plade til brænder

- 8 Blæsemotor (bag ved stålplade)
- 9 Lampe
- 10 Grillvarmeelement
- 11 Hyldepositioner (**Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.**)



- 1 Advarselsslampe
- 2 Funktionsdrejeknap
- 3 Digital timer
- 4 Termostatdrejeknap

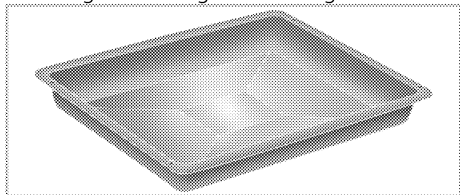
## Pakkens indhold

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

### 1. Brugsvejledning

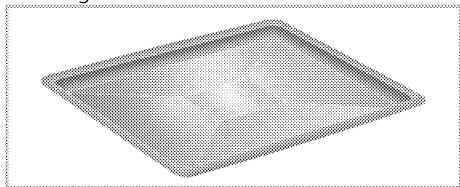
### 2. Dyb bradepande

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



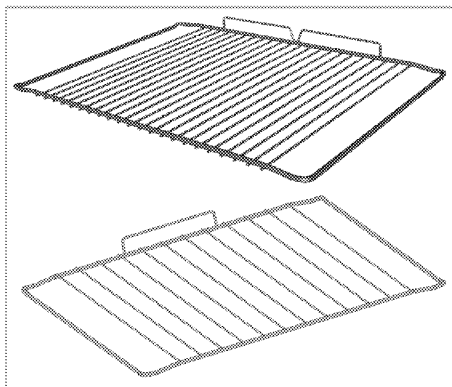
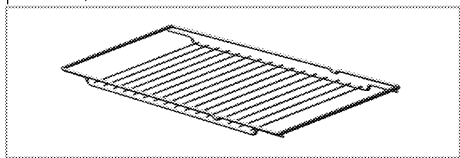
### 3. Bageplade

Bruges til retter som mindre bagværk og småkager.



### 4. Rist

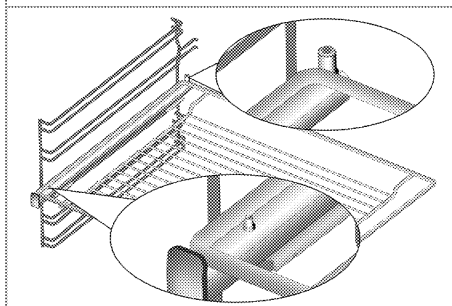
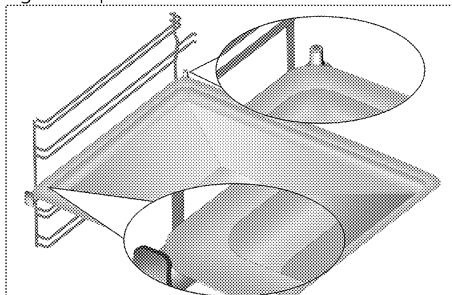
Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



### 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.

Nå du bruger bradepande og trådhylde skal du sørge for, at nålene ved bageste del af rillen står over kanten af trådhylden og bradepanden.



## Tekniske specifikationer

<b>GENERELT</b>	
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	min. 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Spænding / frekvens	380-415 V 2N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Total strømforbrug	9,7 kW
Ledningstype/størrelse	min.H05VV-FG 5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>KOGEPLADE</b>	
<b>Brændere</b>	
Bagest til venstre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til venstre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til højre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	145 mm
Ydelse	1600/1800 W
Bagest til højre	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/2300 W
<b>OVN/GRILL</b>	
Hovedovn	<b>Multifunktionsovn</b>
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.

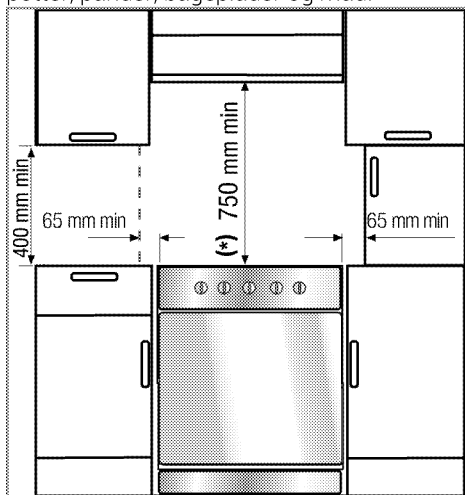
**!** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

**!** 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, potter, 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 **eneside** 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).

#### 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!

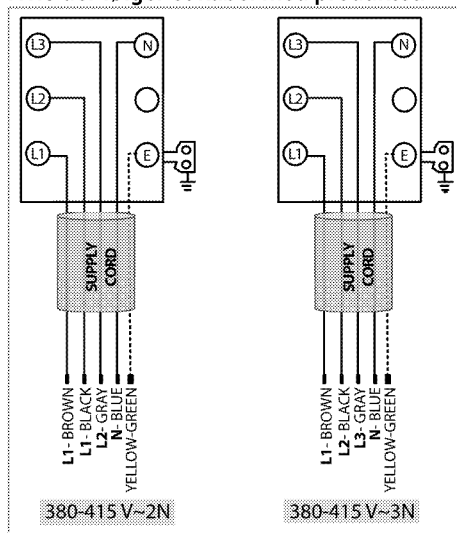
## Tilslutning af strømkabel

**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/stiokkontaktens 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 afbrydeseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningsikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

### Hvis der følger et kabel med produktet:



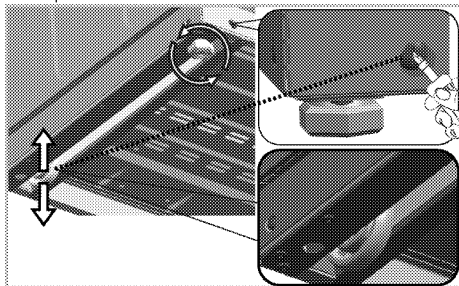
2. Ved dobbeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Sort kabel = L1 (fase 1)
  - Brunt kabel = L2 (fase 2)
  - Blåt kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
3. **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.

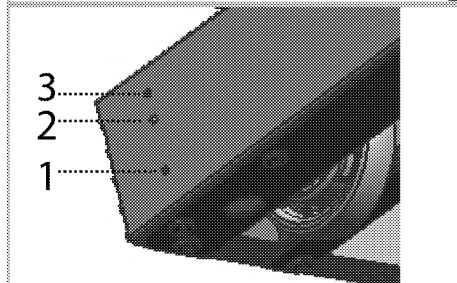
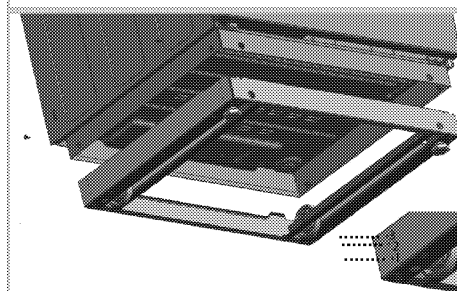
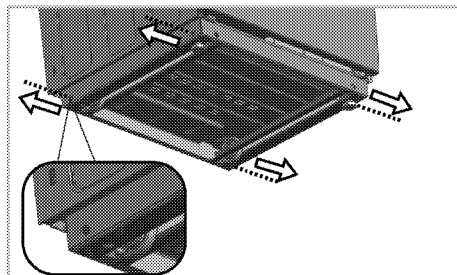
Hvis der opstår rystelser, når produktet er i brug, kan beholdere på produktet vælte. For at undgå sådanne farlige situationer skal produktet stå lige og være i balance på fødderne. Du kan justere produktets forreste fødder ved at dreje dem til højre og venstre, og de bageste fødder ved at justere skruen,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



### Justering af bunden

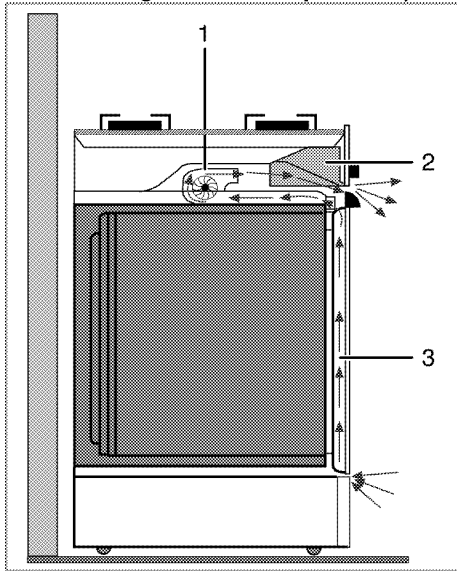
**i** En autoriseret servicemontør kan fjerne produktets bund, så produktets højde reduceres til 850 mm. Hvis dette gøres, skal de 4 medfølgende fødder monteres på produktet. **Dette må kun udføres af en autoriseret servicemontør.**

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 skrueerne, 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 ovns 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.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

### Første anvendelse

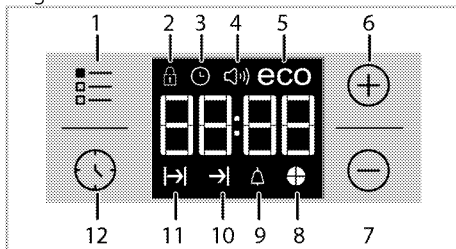
#### Tidsindstilling

- i** Mens der foretages justeringer, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke.

Tryk på tasterne **+**/**-** for at indstille tiden, efter ovnen er aktiveret første gang.

- i** På berøringsbetjente modeller skal du først trykke på **≡** og derefter bruge **+** / **-** til at indstille klokkeslættet.

Bekræft indstillingen ved at berøre **⌚** - symbol, og vent i 4 sekunder uden at berøre nogen taster.




- 1 Justeringstast
  - 2 Symbol for tastelås
  - 3 Symbol for ur
  - 4 Symbol for alarmvolumen \*
  - 5 Symbol for økonomi-tilstand
  - 6 Plustast
  - 7 Minustast
  - 8 Symbol for tidsskive
  - 9 Alarmsymbol.
  - 10 Symbol for slut for madlavningstid\*
  - 11 Symbol for koge-/stegetid
  - 12 Programtast
- \* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

- i** Hvis tiden ikke indstilles, vil uret starte fra klokken 12:00, og der vil blive vist **⌚**-symbol. Symbolet vil forsvinde, når tiden er sat.

- i** Aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Den skal genindstilles.


## Første rengøring af produktet

-  Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk 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 29*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 29*

## Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 37*.
4. Lad den køre i ca. 15 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 37*

-  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

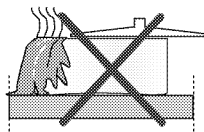


Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

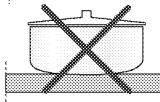
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre 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 kogezoneerne, 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 kogezoneerne. 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.

### Udvalg af gryder

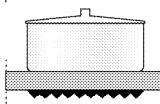
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



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.

"Kogeegenskaber kan variere efter grydetype, grydens størrelse og kogezoneens størrelse. For at få mere ensartede kogeegenskaber kan en kogeplade i størrelsen større eventuelt benyttes. Det har ingen negativ effekt på energiforbruget, når du benytter en større kogezone på en induktionskogeplade, fordi der kun opstår varme der, hvor gryden står."

**Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.**

#### Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "L" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver,

at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, pletter og rustfri stålgrøder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

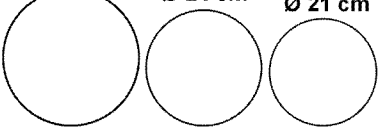
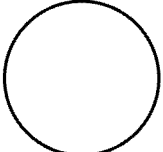
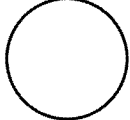
### Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevis.

### Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

### Valg af kogezone, der passer til gryden

<p><b>Stor kogezone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normal kogezone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Lille kogezone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Stor kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til gryden.</li> <li>• Fordeler effekten ideelt.</li> <li>• Giver perfekt varmfordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent.</li> </ul>	<p><b>Normal kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til gryden.</li> <li>• Fordeler effekten ideelt.</li> <li>• Giver perfekt varmfordeling. Bruges til alle slags madlavning.</li> </ul>	<p><b>Lille kogezone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer)</li> <li>• Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.</li> </ul>

### Anvendelse af komfuret



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.

Put ikke metalgenstande som gaffler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezone.

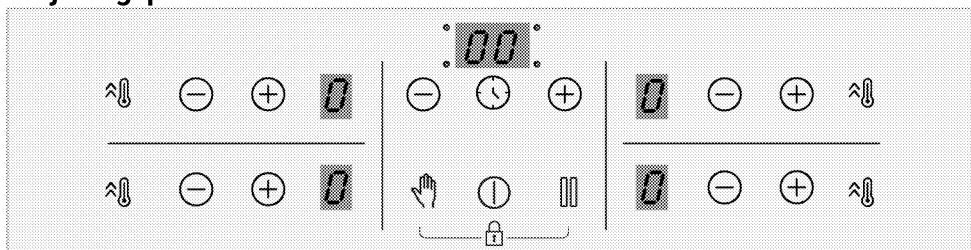


Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.











Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

## Betjeningspanel

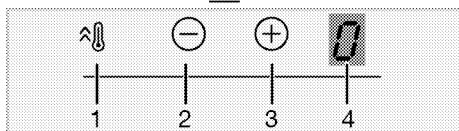
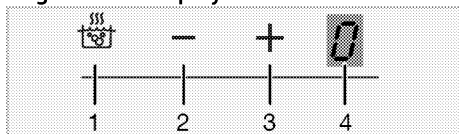


### Specifikationer

-  Tænd/sluk-tast
-  Tast til tastelås-/børnesikring
-  Tast til aktivering/-deaktivering af timer
-  Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
-  Tast til rengøringslås
-  Stop-and-go-tast
-  Minus-tast
-  Plus-tast

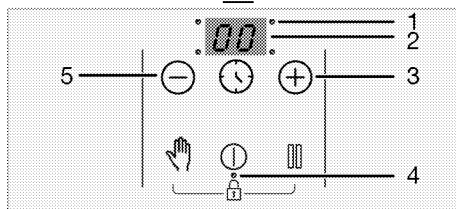
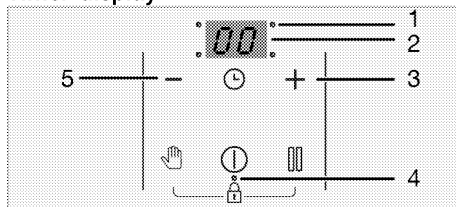
**i** Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Det faktiske udseende og de faktiske funktioner kan variere alt efter komfurets model.

### Kogezonens display



- 1 Tast til indstilling af høj temperatur (booster)
- 2 Minus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 3 Plus-tast for kogezone (til temperaturindstilling)
- 4 Kogezonens display

### Timer-display



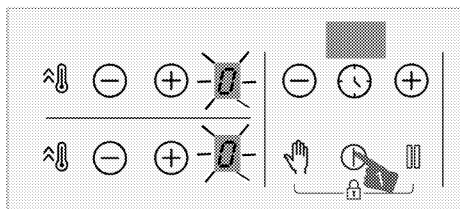
- 1 Decimalpunktum for tidsindstilling
- 2 Timer-display
- 3 Plus-tast for timer (til timerindstilling)
- 4 Decimalpunktum for tidsindstilling tastelås/børnesikring
- 5 Plus-tast for timer (til timerindstilling)

**i** Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.

**i** Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.

### Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻". Alle kogezonernes display viser "0".



**i** Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.

**i** Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

### Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

#### 1. Ved at berøre tasten "⏻"

Berør tasten "⏻".

#### 2. Ved at indstille temperaturen til "0".

Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".

#### 3. Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "00" vises på det relevante display.

Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

#### 4. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.

Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" samtidigt.

**i** Hvis symbolet "H" eller "h" lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezone.

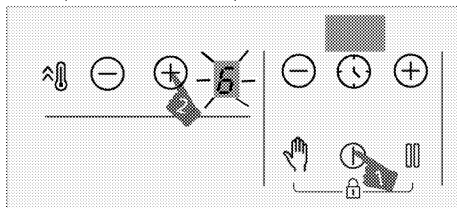
### Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet "h", hvilket betyder mindre varm.

**i** Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

### Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".



» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

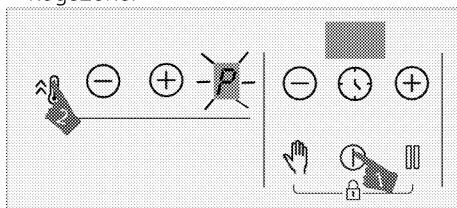
**i** Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

### Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone.

### Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Berør tasten "⚡" for den relevante kogezone.



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezonens display. Kogezoneen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

### Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne "☹" eller "⚡".

Kogezoneen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

### Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

### Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

### Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten "⚡" nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen "ⓘ".

### Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder er signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten "⚡" nede, indtil der høres **to signallyde**.

### Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezoneerne er slukkede (på standby).

### Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne "☹" og "⚡" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres. "L" vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten "⏻" tændes.

**i** Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og "L" blinker på alle kogezonernes display.

### Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du

holde tasterne "⚡" og "☹" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

» Børnesikringen deaktiveres. "L" blinker på alle kogezonernes display, og lyset i tasten "⏻" slukkes.

### Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

**i** Tastelås bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

### Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne "⚡" og "☹" nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten "⏻" blinker og tændes.



**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten "⏸" fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten "⏸" for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker "L" på alle kogezonernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

### Deaktivering af tastelås

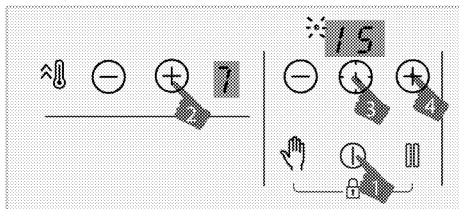
1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne "⏸" og "⏸" nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.  
» Lyset i tasten "⏸" slukker, og betjeningspanelet låses op.

### Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

### Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten "⏻".
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "⏸". Symbolet "00" og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne "⊖"/"⊕".
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.

6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezone.

**i** Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker. Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

**i** Ved at berøre tasten "⏸" for alle kogezone kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

**i** Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

**i** Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.

### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.

### Tidligere deaktivering af timer

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

#### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

1. Berør timer-tasterne "⊖"/"⊕", indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

#### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne "⊖"/"⊕" for den relevante zone samtidigt.

» Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

**i** Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på "0".

### Stop-funktion

Du kan skruer helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

**i** Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

1. Berør tasten "0", mens en hvilken som helst kogezone er tændt.  
Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet "0" vises på de aktive kogezone display.

2. Berør tasten "0" igen for at skruer op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

### Strømstyringsfunktion

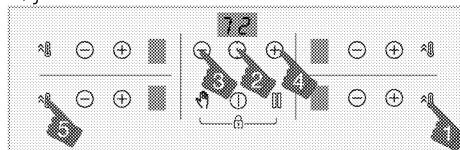
Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 8 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen. Strømstyringsfunktion - Samlede effekt niveauer, der kan indstilles

Strømstyringsdisplayindikator	Samlet effekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

For at ændre den samlede effekt:

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten "1". Sluk for komfuret ved igen at berøre tasten "1".
2. Berør derefter henholdsvis tasten "0" til højre frontzone, tasten "0", timertasten

"0", timeren "0" og endelig tasten til højre frontzone "0".



3. Det indstillede strømstyringsniveau vises på timerdisplayet.

4. Berør tasten "0" for at skifte mellem niveauer og indstille den samlede effektværdi, du vil indstille.

5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "1" og sluk for kogepladen. Den samlede effektværdi, du indstiller, vil blive aktiveret.

**i** De temperaturniveauer, du kan tildele kogepladerne, kan variere alt efter det samlede indstillede effektniveau. Kogepladens temperaturniveau reduceres automatisk i henhold til effektindstillingen, der skal udføres af komfuret. Dette er ikke en fejl.

**i** Hvis der trykkes på en anden tast end den specificerede sekvens, mens effektniveauet ændres, kan indstillingen ikke foretages. Du skal gentage trinene fra starten for at foretage indstillingen.

### Sikker og effektiv brug af induktionszoner

**Sådan fungerer det:** Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezone. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere. Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

**i** Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezone, og således bruges der et minimum af energi.

**i** Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

### Tidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Hvis en eller flere kogezone utilsigtet efterlades tændt, deaktiveres kogezone automatisk efter en vis periode (se tabel 1). Hvis timeren er indstillet for kogezone, slukker timerdisplayet også senere.

Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale tid anvendes ved denne temperatur.

En kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Tidsbegrænsninger

Temperaturindstilling	Tidsbegrænsning time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 5 minutter	

### Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

### Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen "E" vises på displayet i dette tidsrum.

### Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.

### Lyde

#### Brugeren kan opleve lyde under madlavning

Der kan opstå lyde under brug af kogepladen. Dette afhænger af materialet på bunden af koge grejet. Disse lyde er helt normale under brug af induktionsteknologi. Det er ikke en fejl.

#### Mulige årsager og typer af lyde:

##### Støj fra blæser

Kogepladen har en blæser, som automatisk aktiveres efter temperaturen på produktet. Blæseren har forskellige niveauer, som aktiveres alt efter temperaturen på kogepladen.

##### Lave summelyde, som betjening af en transformer

Dette er naturligt for induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden på koge grejet, kan der opstå summelyde afhængigt af materialet på bunden af koge grejet. Derfor kan brugere opleve forskellige lyde ved brug af forskelligt koge grej.

##### Knitren

Der kan opstå knitrende lyde under madlavning. Dette skabes af materialet og konstruktion af bunden på kogegrejet. Hvis kogegrejet består af forskellige lag i forskellige materialer, kan der opstå knitrende lyde.

### **Hylende lyde**

Der kan opstå hylende lyde, når der benyttes to kogezone på samme side af kogepladen, hvis disse er indstillet til forskellige varmeniveauer.




### **Tomt kogegrej**

Der opstår lyde, hvis der opvarmes tomt kogegrej. Lyden forsvinder, når du kommer vand eller mad i kogegrejet.

## **Fejlmeddelelser**


**Tabel 2:** Fejlkoder og fejlkilder


Arsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet "E" blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet "H" blinker	Kogezonens display

-  For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på betjeningspanelet, se tabel 2.
-  Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.
-  Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

## 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 ovenlågen 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 ovenlågen 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.

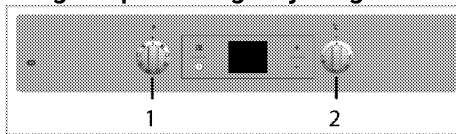
- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.
- Sæt risten eller bagepladen i den ønskede rille i ovnen. Hvis du griller på risten, skal du sætte den dybe bageplade på nederste rille for 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



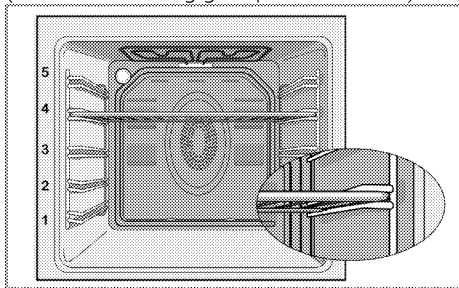
- Funktionsdrejknep
- Termostatdrejknep

- Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.
- 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



Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (i bagvæggen) kører. Eget til at tøj 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. Eget til madlavning med flere plader. Denne funktion skal også bruges til nem damprensning.

### "3D" funktion



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

## Fuld grill



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

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

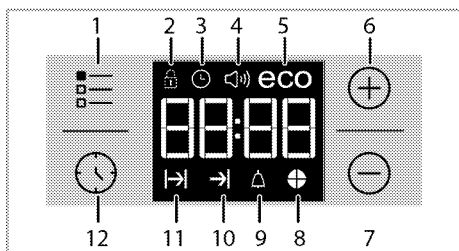
## Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

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

## Anvendelse af ovnsens ur



- 1 Justeringstast
  - 2 Symbol for tastelås
  - 3 Symbol for ur
  - 4 Symbol for alarmvolumen \*
  - 5 Symbol for økonomi-tilstand
  - 6 Plustast
  - 7 Minustast
  - 8 Symbol for tidsskive
  - 9 Alarmsymbol.
  - 10 Symbol for slut for madlavningstid\*
  - 11 Symbol for koge-/stegetid
  - 12 Programtast
- \* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

**i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter.

Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.



**i** Mens der foretages indstillinger, vil de dertilhørende symboler på displayet blinke. Du skal vente et øjeblik på, at indstillingerne træder i kraft.

**i** Hvis der ikke foretages kogeindstillinger, kan man ikke indstille tid og dato.

**i** Resterende tid vil blive vist, når tilberedningstiden er sat mens tilberedningen starter.

## Tilberedning ved at indstille tilberedningstid:

Du kan indstille ovnen, så den stopper ved slutningen af den angivne tid, ved at indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.



» » Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet og tidsskiven lyse konstant.

4. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning



» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.




## Indstille slutningen på tilberedningstiden til et senere tidspunkt: (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Når tilberedningstiden er sat på timeren, kan du indstille slut på tilberedningstid til et senere tidspunkt.

1. Vælg funktionen til madlavning.
2. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Indstil tilberedningstid med tasterne **+** / **-**.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet lyse konstant.

4. Berør , indtil -symbolet vises på displayet for slut på tilberedningstid.
5. Tryk på tasterne **+** / **-** for at indstille slut på tilberedningstid.

» Når tilberedningstiden er indstillet, vil -symbolet og -symbolet og tidsskiven lyse konstant. -symbolet vil forsvinde, når tilberedningen går i gang.

6. Sæt retten ind i ovnen og indstil temperaturen med temperaturvælgeren. Start på madlavning

» **Ovntimeren udregner starttiden ved at trække tilberedningstiden fra sluttiden, som du har sat.** Valgt funktionsmåde aktiveres, når starttiden for tilberedningen oprinder, og ovnen varmes op til den indstillede temperatur. Den bevarer denne temperatur, indtil tilberedningstiden er ovre.

» Tilberedningstiden starter nedtælling på displayet, når tilberedningen starter, og alle dele af tidsskiven lyser. Den indstillede tilberedningstid er delt i 4 lige store dele, og når tiden i hver del slutter, slukkes symbolet for denne del. På den måde kan du nemt se forholdet mellem resterende tilberedningstid og samlet tilberedningstid.



7. Når tilberedningsprocessen er fuldendt, vil **»End«** fremkomme på displayet, og timeren vil give et lydsignal.

8. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmeren, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast. Alarmeren slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.

**i** Hvis du trykker på en hvilken som helst tast ved slutningen af alarmperioden, vil ovnen genstarte funktionen. Drej temperaturknappen og funktionsknappen til **"0"** (slukket) position for at slukke ovnen og dermed forhindre genstart af ovnen ved slutningen af alarmperioden.


## Aktivering af tastelås

Du kan forhindre, at der pilles ved ovnen ved at aktivere tastelåsfunktionen.

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.



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

2. Tryk på **+** for at aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer **"On"** frem på displayet, og -symbolet forbliver tændt.

**i** Ovntasterne fungerer ikke, når tastelåsen er aktiveret. Tastelås bliver ikke annulleret i tilfælde af strømudfald.

## For at deaktivere tastelåsen

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

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



2. Deaktiver tastelåsen ved at trykke på **-**-tasten.

» **"OFF"** vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

## Indstilling af alarmklokken

Du kan bruge produktets timer til enhver advarsel eller reminder udover madlavningsprogrammet.


Alarmklokken har ingen indflydelse på ovenns funktioner. Den bruges kun som en advarsel. For eksempel er dette brugbart, hvis du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil give en lydadvarel ved slutningen af den indstillede tid.


1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.

**i** Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

2. Indstil alarmens varighed med tasterne **+** / **-**.



» -symbolet vil forblive tændt, og alarmtiden vil fremkomme på displayet, når alarmtiden er sat.




3. Ved slutningen af alarmtiden vil -symbolet begynde at blinke, og alarmsignalet kan høres.

### Slukke alarmer

1. Alarmsignalet vil lyde i 2 minutter. For at stoppe alarmer, skal du blot trykke på en hvilken som helst tast.

» Alarmer slukkes, og den aktuelle tid bliver vist.





### Annullering af alarm;

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet, for at annullere alarmer.  
2. Tryk og hold -tasten, indtil "00:00" vises.



Alarmtiden vil blive vist. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden sættes sideløbende, vil den korteste tid blive vist.

### Ændring af alarmtone





1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.  
2. Indstil den ønskede alarmtone med  / -taster.

3. Den indstillede tone vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

» Den valgte alarmtone vil fremkomme som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

### Ændring af klokkeslæt

Således ændres klokkeslættet, som du tidligere har stillet:

1. Berør , indtil -symbolet vises på displayet.  
2. Indstil klokkeslæt med tasterne  / .


3. Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.

### Økonomi-tilstand

Du kan spare energi med økonomi-tilstand i løbet af tilberedningen ved at indstille tilberedningstid.

Denne tilstand fuldender madlavning med den indvendige temperatur i ovnen ved at slukke for varmelegemerne inden udgangen af tilberedningstiden.

### Indstilling af økonomi-tilstand


1. Berør , indtil **eco**-symbolet vises på displayet.

» "OFF" vil fremkomme på displayet.


2. Aktiver økonomi-tilstand ved at berøre .

» Når tastelåsen er aktiveret, kommer "On" frem på displayet, og øko-symbolet forbliver tændt.

### Deaktivering af økonomi-tilstand

1. Berør , indtil **eco**-symbolet vises på displayet.


» "On" vil fremkomme på displayet.



2. Deaktiver økonomi-tilstand ved at berøre .

» "OFF" vil blive vist, når tastelåsen er deaktiveret.

### Indstilling af skærmens lysstyrke

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

1. Berør , indtil **d-01** eller **d-02** eller **d-03** kommer frem på displayet for skærmens lysstyrke.

2. Sæt den ønskede temperatur med tasterne  / .
















» Den indstillede tid vil blive aktiveret i løbet af kort tid.















## Tablet 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	Drifts måde	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
	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













Madvare	Antal bageplader	Tilbehør, der kan anvendes	Driftsmåde	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
	2 bageplader	1-Bageplade* 3-Almindelig bradepande*		1 - 3	200	35 ... 45
	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 ovenfast 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.

## Tilberedesskema 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	Hyldedeposition	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)	Tilberedningstid (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 metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	180	50 ... 60
	Én bageplade	Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist**		2	170	50 ... 60
	2 bageplader	1-Rund sort metalform med en diameter på 20 cm på rist** 4-Rund sort metalform 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 sovslavet af mælk, olie, æg og youghurt.

- 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.

**i** 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.

### Grillning med elektrisk grill

Mad	Tilbehør, der kan anvendes	Hyldeposition	Anbefalet temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk		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.

### Betjening af grillen



Luk ovenlågen 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.

### Tablet for madtilberedningstider for grillning

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

#### Til kogepladen:

- Sur snavs som mælk, tomatpuré og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladerne og komponenterne på brænderne/kogepladerne, rengør overløbende væsker umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljepladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnen skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

#### Katalytiske overflader

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

#### Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.

- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

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

### **Rengøring af tilbehør**

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

### **Rengøring af komfuret**

#### **Glas-tilberedningsoverflade**

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.

- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

### **Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøgletåsfunktion, skal du indstille nøgletåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

### **Rengøring af undersiden af ovnen (kogeområde)**

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

#### **Rengøring af ovnens sidevægge**

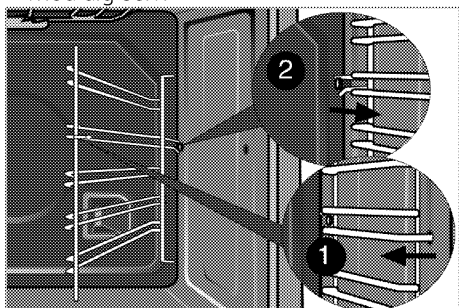
Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

#### **Sådan fjernes sidewirehyl-derne:(Varianter afhængigt af produktmodel.)**

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

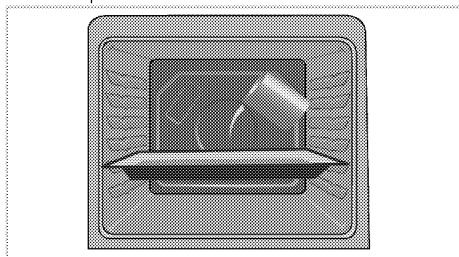
1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



### 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.

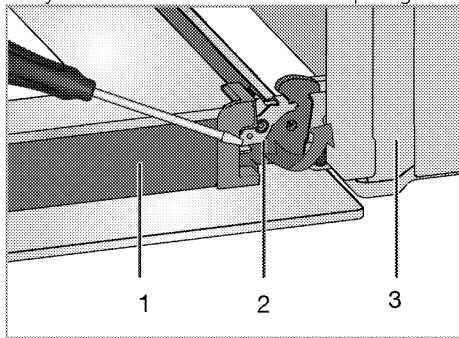
### Rengøring af ovndøren

**i** Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråuld eller blegemiddelmaterialer 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.

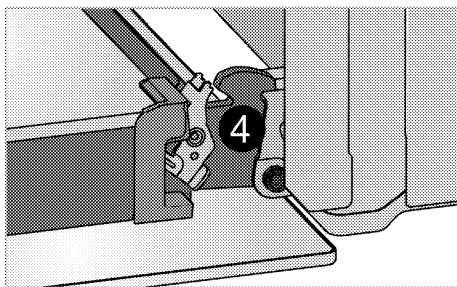
### Således tages ovnlågen af

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.

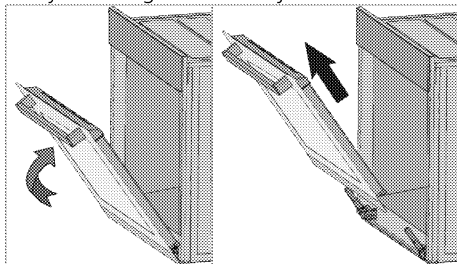


- 1 Låge
- 2 Hængsel låse (lukket stilling)
- 3 Ovn
- 4 Hængsel låse (åbnet stilling)





3. Flyt frontlågen til halvvejs.



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

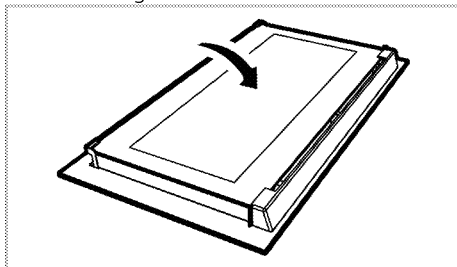
**i** Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

## Afmontering af lågens inderste glas

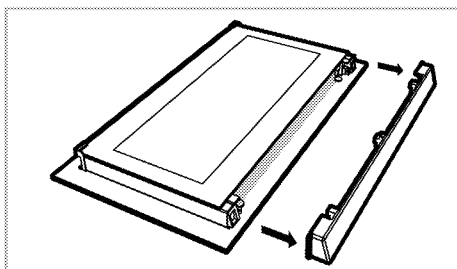
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring.

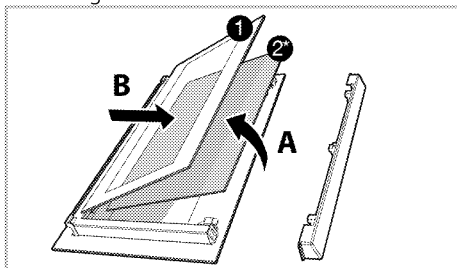
1. Åbn ovnlågen.



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 glaspanel (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".

## Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud

eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

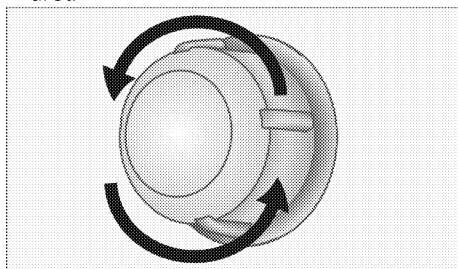
## Udskiftning af ovnlampen

### **⚠ Generelle advarsler**

- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- 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.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

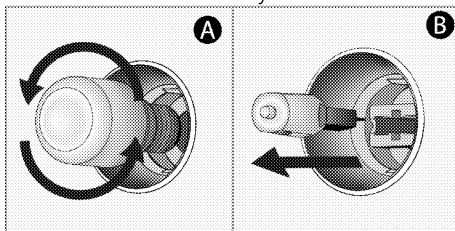
### **Hvis ovnen har en rund lampe,**

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du

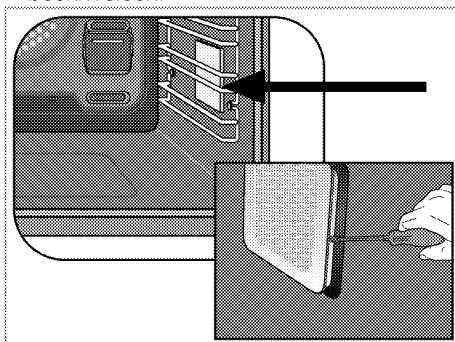
trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



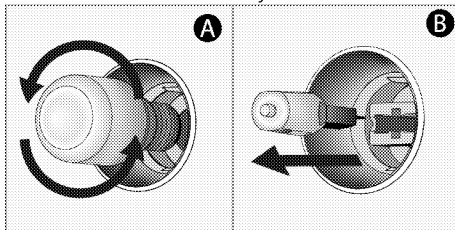
4. Påmontering af glasdækslet.

### **Hvis ovnen har en firkantet lampe,**

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

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

### Produktet virker ikke

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

### Ovnlyset virker ikke.

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

### Ovnen varmer ikke.

- Er muligvis ikke indstillet til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden.* (I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

### symbolet fremkommer på kogezoneens display

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> *Kontroller om der er en gryde på kogezone.*
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> *Lad dem køle ned.*

### Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> *Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> *Fjern genstanden på panelet.*

### Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*

### (I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. >>> *Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.*



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



KIERRÄTETTY JA  
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

## 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/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4**

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

**2 Yleiset tiedot 11**

Yleiskatsaus.....	11
Pakkauksen sisältö.....	12
Tekniset tiedot.....	13

**3 Asennus 14**

Ennen asennusta.....	14
Asennus ja liitäntä.....	14
Vanhan laitteen hävittäminen.....	17

**4 Valmistelut 18**

Energiansäästövihteitä.....	18
Ensimmäinen käyttökerta.....	18
Aika-asetus.....	18
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	19
Ensimmäinen kuumennus.....	19

**5 Keittotason käyttö 20**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	20
Liesien käyttäminen.....	22
Ohjauspaneeli.....	22

**6 Uunin käyttäminen 30**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta.....	30
Sähköuunin käyttäminen.....	30
Käyttötilat.....	31
Uunin kellon käyttäminen.....	32
Ruoanlaittoaikataulukko.....	34
Grillin käyttäminen.....	38
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	38

**7 Kunnossapito ja huolto 39**

Yleiset puhdistusohjeet.....	39
Varusteiden puhdistus.....	40
Keittotason puhdistus.....	40
Ohjauspaneelin puhdistus.....	40
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue).....	40
Uuninluukun puhdistus.....	41
Luukun sisälasin irrottaminen.....	42
Uunin valon puhdistus.....	42

**8 Vianetsintä 44**

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



## Sähköturvallisuus

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

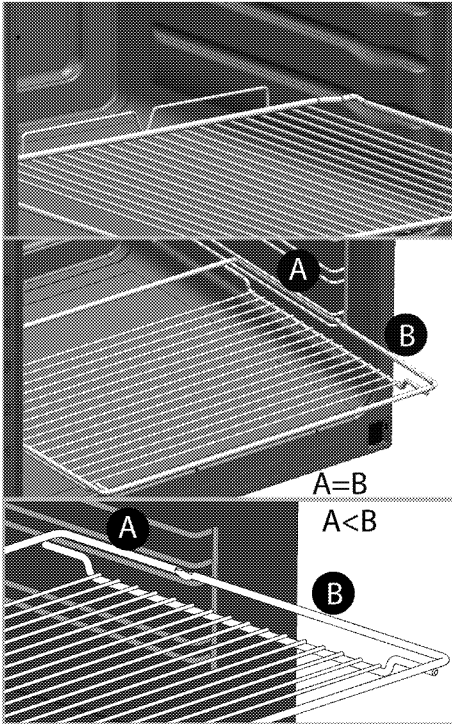
Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.

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).



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

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

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen estämiseksi.
- Laite on asetettava suoraan lattialle. Sitä ei saa asettaa alustalle tai jalustalle.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 20*, astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.
- **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 kahvoihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

### **Lasten turvallisuus**

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta

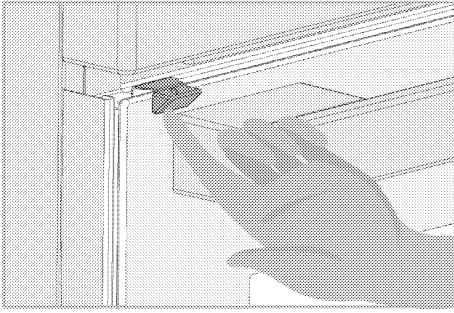
- käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen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

### **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 kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

## **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

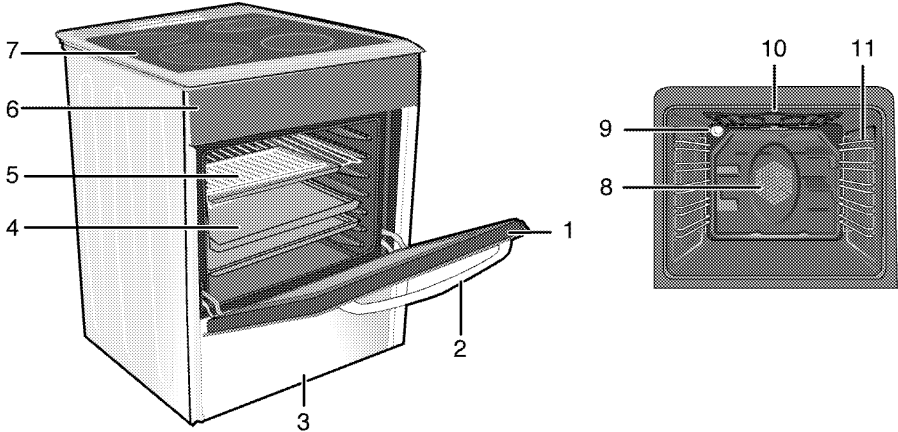
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

## **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

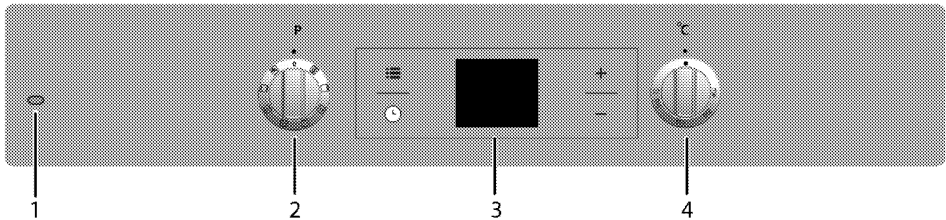
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1 Luukku        | 8 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana)   |
| 2 Kahva         | 9 Valo  |
| 3 Alaosa        | 10 Grillin kuumennuselementti   |
| 4 Uunipelti     | 11 Tasojen asennot ( <b>Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.</b> ) |
| 5 Ritiläteline  |   |
| 6 Ohjauspaneeli |   |
| 7 Keittolevy    |   |



- |                        |
|------------------------|
| 1 Varoitusvalo         |
| 2 Toimintovalitsin     |
| 3 Digitaalinen ajastin |
| 4 Termostaattivalitsin |

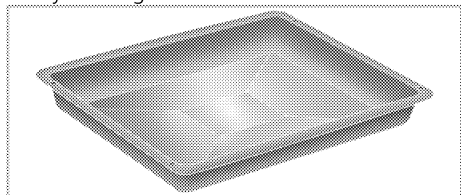
## Pakkauksen sisältö

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

### 1. Käyttöopas

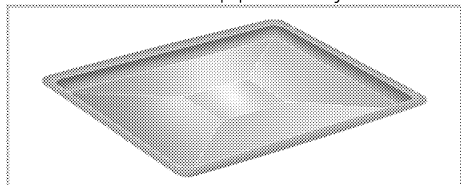
### 2. Uunipannu

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



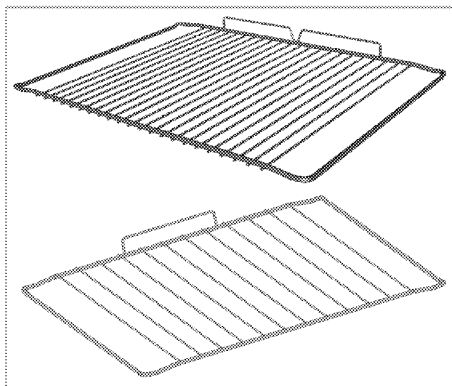
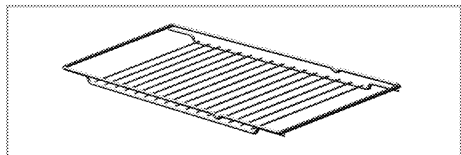
### 3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



### 4. Uuniritilä

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

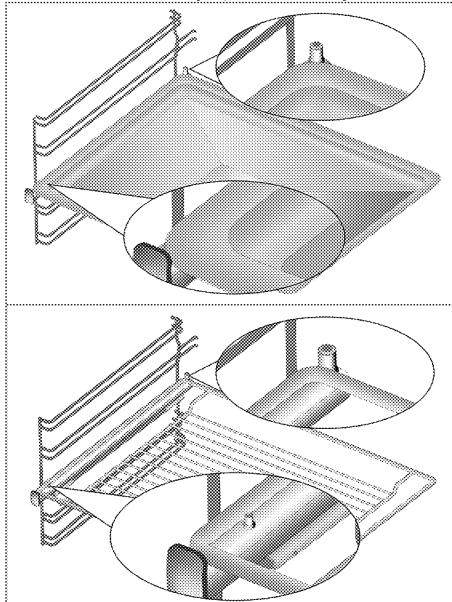


### 5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin

**(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 843 mm maks. 940/594 mm/606 mm
Jännite/taajuus	380-415 V 2N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	9,7 kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 5 x 4 mm <sup>2</sup>
KEITTOLEVY	
Polttimet	
Takana vasemmalla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä vasemmalla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä oikealla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	145 mm
Teho	1600/1800 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	210 mm
Teho	2000/2300 W
UUNI/GRILLI	
Pääuuni	<b>Monitoimiuuni</b>
Sisävalo	15 25 W
Grillin virrankulutus	2,2 kW

# Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on). Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

**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.

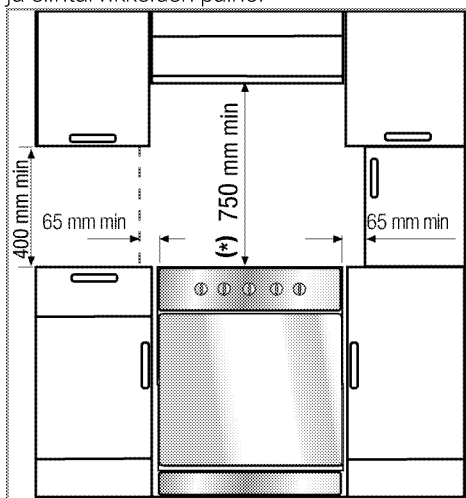
**i** Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

**!** 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 ilmaroot, suosittelemme, että tämä laite kiinnitetään kiinteälle alustalle, niin etteivät sen jalat uppoa mattoon tai pehmeään lattiamateriaaliin. Keittiön lattian on kestettävä lieden 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 seinää, 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 lieden yläpuolelle.
- (\*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus. Ellei hupun käsikirjassa ole määritelty mitään kokoa, tämän korkeuden tulisi olla vähintään 650 mm.
- Kaikkien lieden vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

#### Asennus ja liitântä

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

#### Sähköliitântä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta

muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.

**!** 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 kiristyneenä, 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

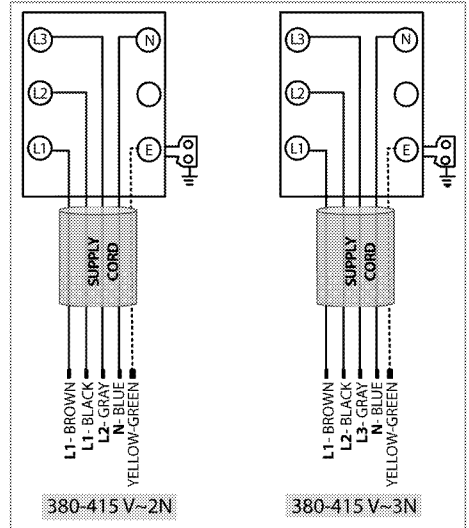
**i** Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäädöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan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

1. Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon

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.


Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

## Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:




### 2. 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)

### 3. Liitä kolmivaiheiliitännässä johtimet,

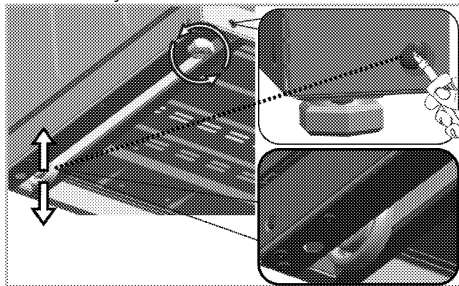
kuten alla on yksilöity:

- 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 kierteessäsi. 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

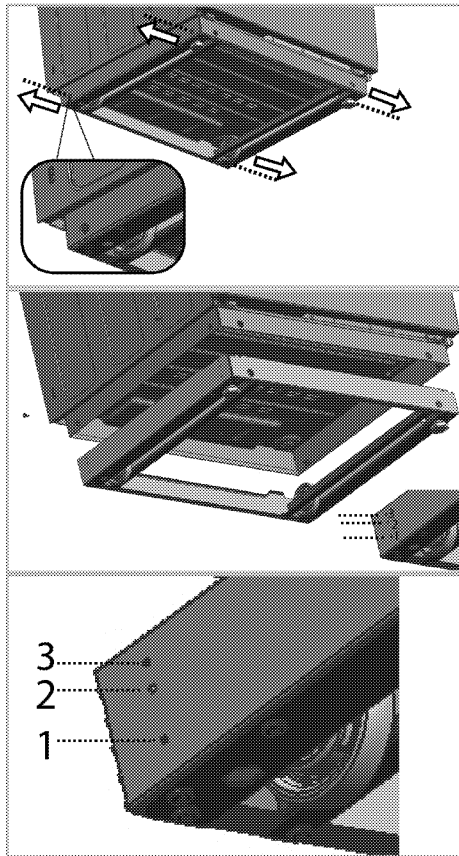
**i** Valtuutettu huoltoliike voi poistaa tuotteen pohjan jolloin sen korkeus laskee 850 mm:iin. Tässä tapauksessa tuotteeseen on asennettava 4 jalkaa. **Tämä toimenpide tulee suorittaa vain valtuutetun huoltoliikkeen toimesta.**

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.

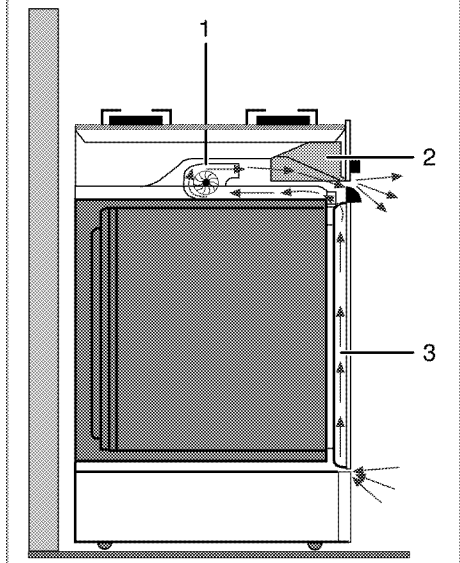
Minimikorkeus on 900 mm 1. tasossa. Voit säätää korkeutta arvoon 900-911 mm säätämällä pyöriä käyttäen ruuvimekanismia.

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 jäädytystuuletin (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



1 Jäädytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Tuuletin jäädyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.

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

### Lopullinen tarkistus

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

### Vanhan laitteen hävittäminen

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

### Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:


- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitot 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 kypsentaessäsi 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.
- Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta.


### Ensimmäinen käyttökerta

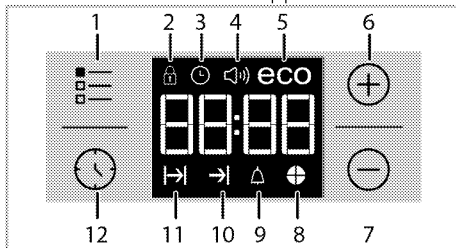
#### Aika-asetus

**i** Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.


Paina **+**/**-**-näppäimiä asettaaksesi kellonajan, kun uuni on kytketty päälle ensimmäistä kertaa.

**i** Malleissa joissa on kosketusohjaus, kosketa  ensin ja käytä sitten **+**/**-** asettaaksesi kellonajan.

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



- 1 Säätönäppäin
  - 2 Näppäinlukon symboli
  - 3 Kellosymboli
  - 4 Häilytyksen voimakkuuden kuvake \*
  - 5 Säästötilan kuvake
  - 6 Plus-näppäin
  - 7 Miinus-näppäin
  - 8 Aikasiivun kuvake
  - 9 Häilytyssymboli
  - 10 Paistoajan päättymisen symboli\*
  - 11 Paistoajan symboli
  - 12 Ohjelmanäppäin
- \* (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

**i** Jos aloitusaikaa ei aseteta, kello alkaa toimia alkaen kellonajasta 12:00 ja -symboli tulee näkyviin. Symboli katoaa, kun kellonaika on asetettu.

**i** Nykyiset aika-asetukset perutaan virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen.

### Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

### Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 38*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 38*

**i** 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



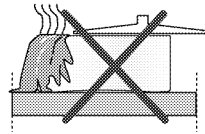
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tule, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

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

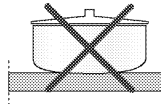
asetta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Kasarin valitseminen

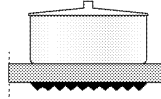
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



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

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

**Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.**

### Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedon.

Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen



magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarın soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

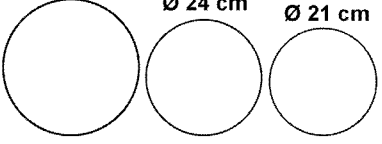
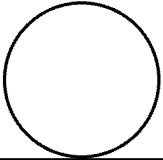
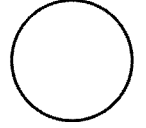
### Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittävä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valittu keittoalue ja "L"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

### Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä.

### Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

<b>Suuri keittoalue</b> <b>Ø 28-32</b> 	<b>Normaali keittoalue</b> <b>Ø 18 cm</b> 	<b>Pieni keittoalue</b> <b>Ø 14,5-15 cm</b> 
<b>Suuri keittoalue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säättyy automaattisesti kasarın mukaan.</li> <li>Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.</li> <li>Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.</li> </ul>	<b>Normaali keittoalue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säättyy automaattisesti kasarın mukaan.</li> <li>Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.</li> <li>Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.</li> </ul>	<b>Pieni keittoalue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)</li> <li>Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.</li> </ul>

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarın kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

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

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

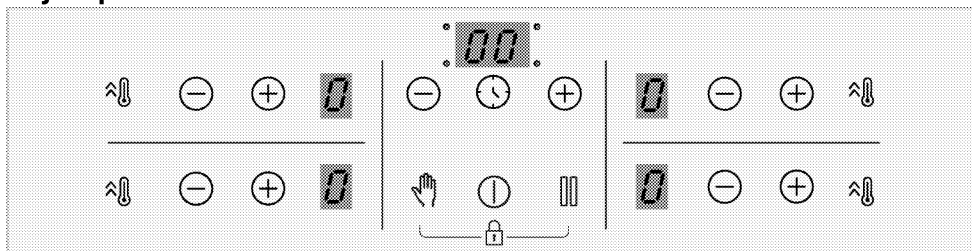
**i** Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

## Liesien käyttäminen











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

## Ohjauspaneeli

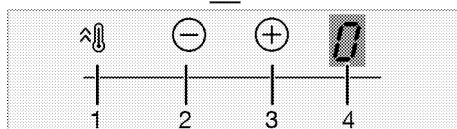
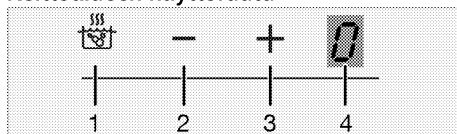


### Tekniset tiedot

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

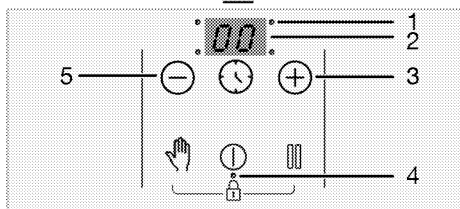
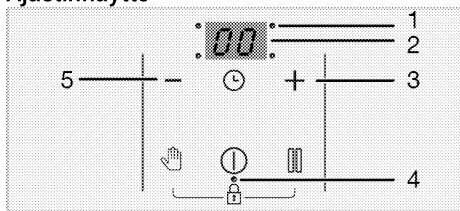
**i** Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Lieden todellinen ulkonäkö ja toiminnot voivat vaihdella mallin mukaan.

### Keittoalueen näyttöruutu



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

## Ajastinnäyttö



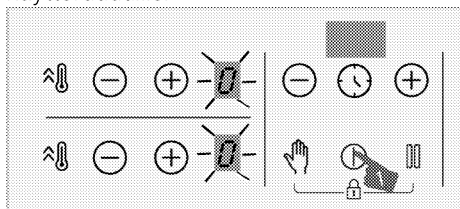
- 1 Desimaalipiste ajan asettamista varten
- 2 Ajastinnäyttö
- 3 Ajastimen plus-näppäin (ajastimen tasolle)
- 4 Desimaalipiste avain-/lapsilukkoa varten
- 5 Ajastimen miinus -näppäin (ajastimen tasolle)

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

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

## Lieden kytkeminen päälle:

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



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

**i** Jos mitään näppäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuussyistä.

## Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

### 1. Koskettamalla "⏸"-näppäintä

Kosketa "⏸"-näppäintä.

### 2. Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;

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

### 3. Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallesi keittoalueelle;

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

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

### 4. Koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕"-näppäimiä samanaikaisesti haluamallesi keittoalueelle;

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

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

## Jäännöslämmön merkkivalo

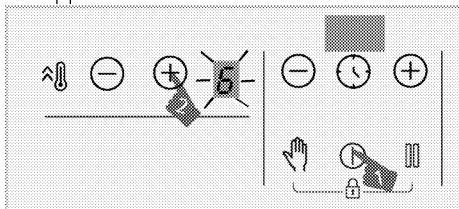
Jos "H" symboli vilkkuu keittoalueen näyttössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian "h" symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.

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

## Lämpötilantason säätö

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

2. Säädä haluamaasi lämpötilatasoa koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕" -näppäimiä.



» Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.

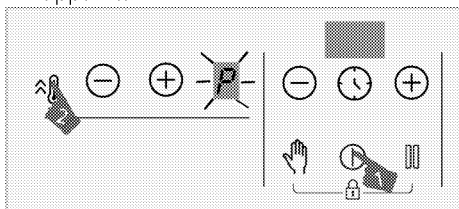
- i** 280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

## Tehostin (BOOSTER)-asetus

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

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen "👉"-näppäintä



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

## Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennenaikaisesti:

Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla "⏻" tai "👉"-näppäintä. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".

## Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

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

## Puhdistuslukko

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

### Puhdistuslukon asettaminen

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

Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi "⏻"-näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

### Puhdistuslukon purkaminen

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

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

## Lapsilukko

Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää

lapsia kytkemästä keittotasoja päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytketty pois päältä (valmiustilassa).

## Lapsilukon asettaminen

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

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

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

## Lapsilukon purkaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "👉" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi merkkiääntä** lapsilukon ollessa päällä
- » Lapsilukkotoiminto on purettu. "L" vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ja "🔒"-näppäimen valo sammuu.

## Näppäinlukko

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

- i** Näppäinlukko perutaan virtakatkoksen ilmetessä.

## Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia "👉" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.
- Lapsilukko asetetaan päälle ja "🔒"-näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.

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

## Näppäinlukon purkaminen

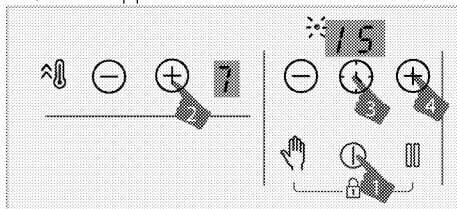
1. Kosketa ja pidä molempia "👉" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.
- » "🔒"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

## Ajastintuiminto

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

## Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "🔒" -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla "⊖"/"⊕"-näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla "🔒"-näppäintä. "00" symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.

4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen "⊖"/"⊕"-näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.

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

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

**i** Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.

**i** Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

### Ajastimen asettaminen pois päältä

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

### Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

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

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

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

1. Kosketa "⊖"/"⊕"-näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

### Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä koskettamalla keittoalueen "⊖"/"⊕"-näppäimiä samanaikaisesti:

1. Kosketa halutun keittoalueen "⊖"/"⊕"-näppäimiä samanaikaisesti.

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

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

### Katkaisutoiminto

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

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

1. Kosketa "☐"-näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle. Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). "☐"-symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.

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

### Tehon hallintatoiminto

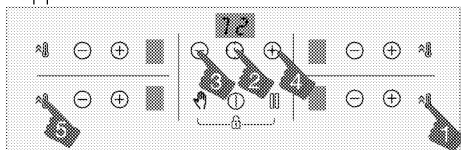
Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla. Tehonhallintatoiminnossa on 8 eri tasoa käytettävissä.

Tehohallintatoiminto - Kokonaistehotasot jotka voidaan asettaa

Tehohallinnan näyttöilmäisin	Kokonaisteho
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Kokonaistehon muuttaminen

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla "ⓘ" näppäintä. Kytke keittolevy pois päältä koskettamalla "ⓘ" näppäintä uudelleen.
2. Kosketa sitten oikean etualueen "⊖" näppäintä, "⊙" näppäintä, "⊖" ajastin "⊕" näppäintä ja lopuksi oikean etualueen "⊖" näppäintä.



3. Asetettu tehohallintataso näytetään ajastinnäytöllä.
4. Kosketa "⊖" näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.
5. Vahvasta asetus koskettamalla "ⓘ" näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.

**i** Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotasoin asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetty lämpötilataso laskee automaattisesti keittotasoin suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

**i** Jos muuta näppäintä kuin määritettyä järjestystä kosketetaan tehotasoa muutettaessa, asetusta ei voida tehdä. Asetuksen tekeminen on toistettava vaiheet alusta alkaen.

## Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

## Käyttöajan rajoitukset

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

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä

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

#### Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

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

#### Ylikuumenemissuoja

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

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

#### Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

#### Täsmällinen tehoasetus

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

#### Äänet

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua ääniä.

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

#### Laitteesta kuuluvia ääniä selityksineen:

##### Tuulettimen ääni

Liedessä on tuuletin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle laitteen saavuttaessa tietyn lämpötilan. Tuulettimessa on automaattinen tehonsäädin, joka säätää tuuletuvoimakkuutta laitteen lämpötilan mukaan.

##### Sähkömuuntajan ääntä muistuttava surina

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

##### Rätinä

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

##### Viheltävä ääni

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

##### Tyhjä keittoastia

Tyhjää keittoastiaa kuumennettaessa laitteesta saattaa kuulua ääni. Ääni katoaa, kun laitot keittoastiaan vettä tai ruokaa.

#### Virheviestit

##### Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

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



- i** Saadaksesi lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä, katso taulukko 2.
- i** Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.
- i** Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

## 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, kasvoihisi 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 laitot uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

### Paahtamisvihjeitä

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

### Grillausvihjeitä

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

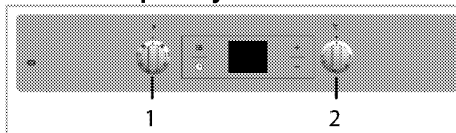
- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään 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 Toimintovalitsin

2 Termostaattivalitsin

1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.

2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.

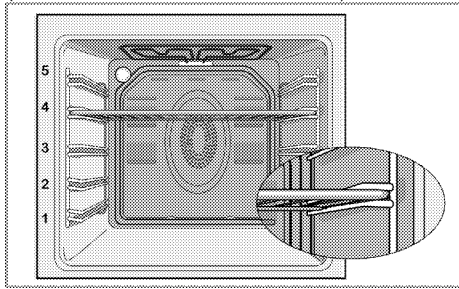
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

#### 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 leivontavoissa. 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 jäädyttämiseen. 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.

### "3D"-toiminto



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

### 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.

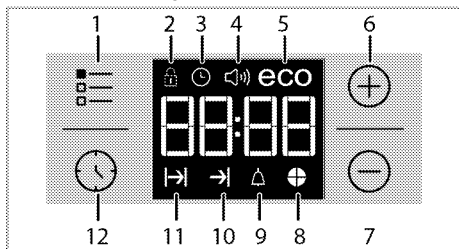
## Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



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.

## Uunin kellon käyttäminen



- 1 Säätönäppäin
  - 2 Näppäinlukon symboli
  - 3 Kellosymboli
  - 4 Häilytyksen voimakkuuden kuvake \*
  - 5 Säästötilan kuvake
  - 6 Plus-näppäin
  - 7 Miinus-näppäin
  - 8 Aikasiivun kuvake
  - 9 Häilytyssymboli
  - 10 Paistoajan päättymisen symboli\*
  - 11 Paistoajan symboli
  - 12 Ohjelmanäppäin
- \* (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

- i** Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

- i** Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä. Joudut odottamaan hetken, ennen kuin asetukset tulevat voimaan.

- i** Jos ruoanlaittoasetusta ei ole tehty, päivää ja aikaa ei voi asettaa.

- i** Ruoanlaittoaika tulee näyttöön heti, kun ruoanlaitto alkaa.

## Ruoanlaitto asettamalla ruoanlaittoaika:

Voit asettaa uunin niin, että se sammuu määritetyn ajan kuluttua asettamalla ruoanlaittoajan ajastimeen.

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.
3. Aseta ruoanlaittoaika / -näppäimillä.  
» » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, -symboli ja aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan.
4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella. Ruoanlaitto käynnistyy.  
» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa ja kaikki aikasiivusymbolin osat palavat. Asetettu ruoanlaittoaika on jaettu 4 yhtä suureen osaan, ja kun kunkin osan aika loppuu, osan symboli sammuu. Näet siis helposti jäljellä olevan ruoanlaittoajan suhteessa jäljellä olevaan ruoanlaittoaikaan.

## Ruoanlaittoajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi: (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Kun olet asettanut ruoanlaittoajan ajastimeen, voit asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi.

1. Valitse ruoanlaiton toiminto.
2. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin ruoanlaittoaikaa merkitsemään.

3. Aseta ruoanlaittoaika **+** / **-**-näppäimillä.

» \* Kun ruoanlaittoaika on asetettu, **|>**-symboli näkyy näytössä koko ajan.

4. Kosketa **⏸**-näppäintä, kunnes **➔**-symboli tulee näkyviin merkitsemään ruoanlaittoajan päättymistä.

5. Aseta ruoanlaittoajan päättymisaika painamalla **+** / **-**-näppäimiä.

» Kun ruoanlaittoaika on asetettu, **|>**-symboli ja **➔**-symboli sekä aikasiivu näkyvät näytössä koko ajan. Kun ruoanlaitto alkaa, **➔**-symboli häviää näkyvistä.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan valitsimella. Ruoanlaitto käynnistyy.

» **Uunin ajastin laskee automaattisesti aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi kypsennysajan päättymisen perusteella.**

Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka.

» Ruoanlaittoajan laskuri toimii näytössä, kun ruoanlaitto alkaa ja kaikki aikasiivusymbolin osat palavat. Asetettu ruoanlaittoaika on jaettu 4 yhtä suureen osaan, ja kun kunkin osan aika loppuu, osan symboli sammuu. Näet siis helposti jäljellä olevan ruoanlaittoajan suhteessa jäljellä olevaan ruoanlaittoaikaan.

7. Kun kypsennys on valmis, **"End"** [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja ajastimesta kuuluu äänimerkki.

8. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä. Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

**i** Jos painat mitä tahansa painiketta äänimerkin lopussa, uunin toiminta käynnistyy uudelleen. Käännä lämpötilan valitsin ja toimintovalitsin asentoon **"0"** (pois), kytkeäksesi uunin pois päältä, jotta estetään uunin uudelleenkäynnistyminen äänimerkin päätyttyä.

## Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa **⏸**-näppäintä, kunnes **⏸**-symboli tulee näyttöön.

» **"OFF"** (POIS) tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla **+**-näppäintä.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja **⏸**-symboli palaa.

**i** Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruta virtakatkoksen ilmetessä.

## Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa **⏸**-näppäintä, kunnes **⏸**-symboli tulee näyttöön.

» **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla **-**-näppäintä.

» **"OFF"** (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

## Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

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

1. Kosketa **⏸**-näppäintä, kunnes **⏸**-symboli tulee näyttöön.

**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto **+** / **-**-näppäimillä.

**i** Toimintopainikkeiden hälytysäänelle, kellonajalle, näytön kirkkaudella ja lämpötilapainikkeille, tulee olla 0 (OFF) -asennossa.

» **⏸**-symboli palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa -symboli alkaa vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

### Hälytyksen sammuttaminen

1. Äänimerkki kuuluu 2 minuutin ajan. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.
- » Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

### Hälytyksen peruuttaminen

1. Peruuta hälytys koskettamalla -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. Pidä -näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyy näytössä.

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

### Hälytysäänen muuttaminen

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
  2. Säädä hälytysääni halutuksi / -näppäimillä.
  3. Asettamasi merkkiäsi on aktiivinen lyhyen aikaa.
- » Valittu hälytysääni näkyy näytöllä merkintänä "b-01", "b-02" tai "b-03".

### Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.
2. Kellonajan asettaminen / -näppäimillä.
3. Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.

### Virransäästötila

Voit säästää virtaa virransäästötilalla asettamalla uunin ruoanlaittoajan. Tämä tila suorittaa kypsennyksen uunin sisälämpötilassa kytkemällä vastukset pois päältä ennen kypsennyksen loppumista.

### Virransäästötilan asettaminen

1. Kosketa -symbolia, kunnes **eco**-symboli tulee näyttöön.
- » "OFF" (POIS) tulee näkyviin näyttöön.
2. Ota virransäästötila käyttöön koskettamalla -näppäintä.
- » Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja eko-symboli palaa.

### Virransäästötilan poistaminen käytöstä

1. Kosketa -symbolia, kunnes **eco**-symboli tulee näyttöön.
- » "On" (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.
2. Poista virransäästötila käytöstä koskettamalla -näppäintä.
- » "Off" (Pois) tulee näyttöön, kun näppäinlukko on poistettu käytöstä.

### Näytön kirkkausasetuksen asettaminen

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

1. Kosketa -näppäintä, kunnes näkyviin tulee **d-01**, **d-02** tai **d-03** näytön kirkkautta vastaamaan.
  2. Aseta haluttu kirkkaus / -näppäimillä.
- » Asettamasi aika on aktiivinen lyhyen aikaa.



















### Ruoanlaittoaikataulukko

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

### Leivonta ja paahdaminen

Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoaassa	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	Käyttötila	Ritiläasetto	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
Taikinaleivonnainen	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	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (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	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (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



Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilaasetto	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
	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
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
<p>Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.</p> <p>* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.</p> <p>** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.</p>						

### Kakunleivontavihjeitä

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

### Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuiva, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä, kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.

- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



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

### Ohjeita kasvien paistamiseen

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

astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.

- Jos kasvisruoat eivät kypsy kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele 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.

## Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelut 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.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahtoleipä *	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 valmistettu standardin EN 60350-1 helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on mukaisella tavalla.

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Paahtoleipä	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. Grilla vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

## Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

# 7 Kunnossapito ja huolto

## Yleiset puhdistusohjeet

### ▲ Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

### Keittotasolle:

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäädyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

### Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

### Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso osa "Helppo höyrypuhdistus")
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

### Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokaisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

### Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.

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

### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

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

### **Varusteiden puhdistus**

Ellei käyttöohjeessa ole muutoin ilmoitettu, älä pese tuotteen varusteita astianpesukoneessa.

### **Keittotason puhdistus**

#### **Lasikeittopinta**

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

### **Ohjauspaneelin puhdistus**

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

### **Uunin sisäpuolen puhdistus**

#### **(keittoalue)**

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

#### **Uunin sivuseinien puhdistus**

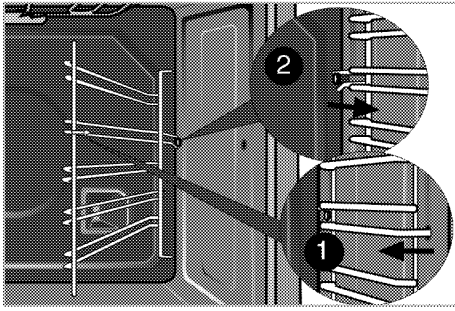
Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset seinät".

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

#### **Sivulankahyllyjen irrotus:(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)**

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

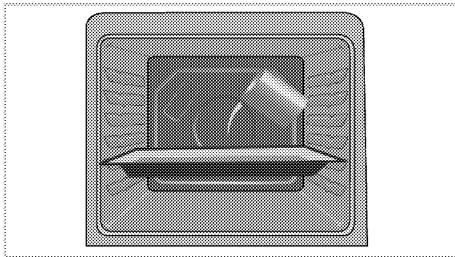
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



## 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 uunipellille 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 uunipellille uunissa olevien lievien ruoka-/likäjäämien pehmentämistä varten asetettu vesi höyrystyy ja kertyy uunin seiniin ja luukun sisemmän lasin pintaan. Tästä johtuen uunin sisäpinoilta saattaa tippua vettä, kun sen luukku avataan. Pyyhi pinnoille tiivistynyt vesi pois välittömästi uunin luukun avaamisen jälkeen.

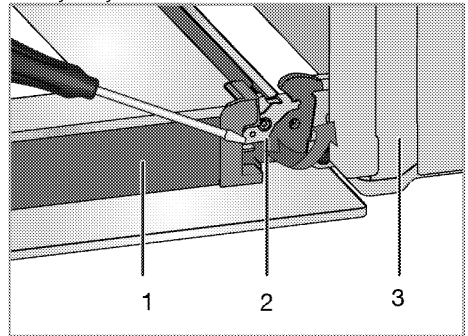
## Uuniluukun puhdistus

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

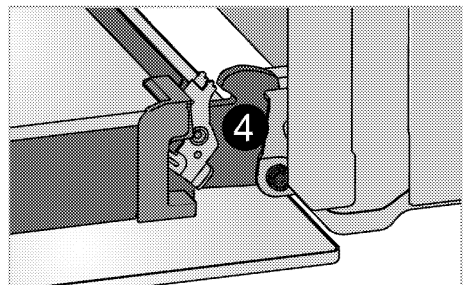
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdistane astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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

## Uuninluukun irrottaminen

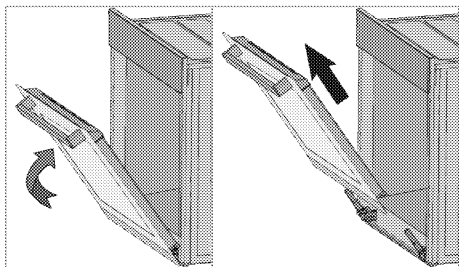
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



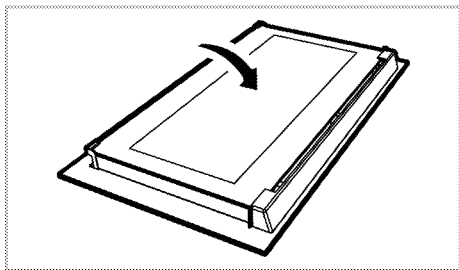
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

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

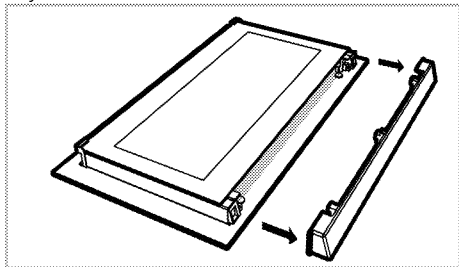
### Luukun sisälasin irrottaminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

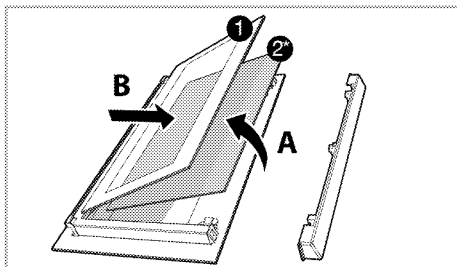
1. Avaa uuninluukku.



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.)

- Jos tuotteesi on varustettu sisälasipaneelilla (2); Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.
- 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).
- Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisimmän lasipaneelin (1) alakulman alempaan muovirakoon.
- Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

### Uunin valon puhdistus

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

### Uunin lampun vaihto

#### ⚠ Yleiset varoitukset

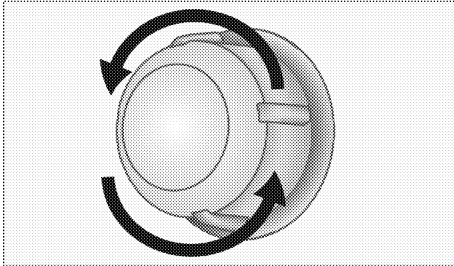
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9,

teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.

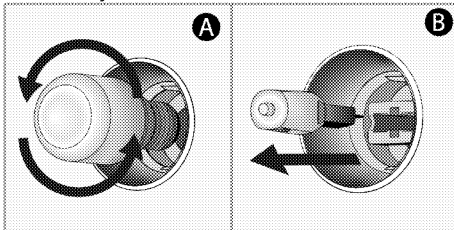
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lampujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



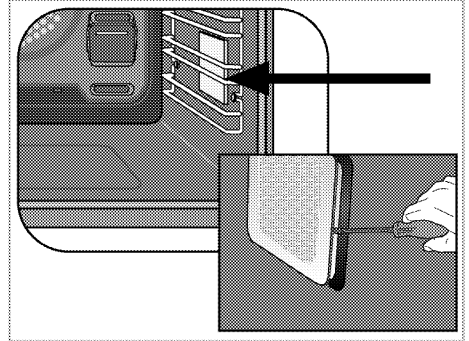
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



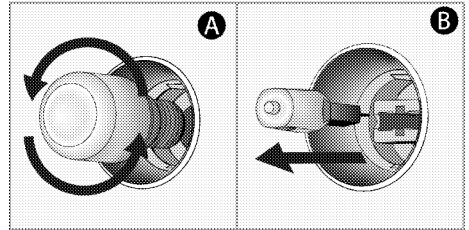
4. Asenna lasisuoja.

### Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylly ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

## 8 Vianetsintä

### Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

### Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

### Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

### Uunin valot eivät toimi.

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

### Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. >>> *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Ajustimella varustetuissa malleissa ajastinta ei ole säädetty. >>> *Säädä aika.* (mikroaaltouunilla varustetuissa laitteissa ajastin ohjaa vain mikroaaltouunia.)
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

### !-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

### Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

### Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

### (Ajastimella varustetut mallit) Kellon näyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä.

- Aiemmin on tapahtunut sähkökatkos. >>> *Säädä aika / Sammuta laite ja kytke se takaisin päälle.*



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