

# beko

**Indbygningsovn**  
Brugsvejledning  
**Sisäänrakennettu uuni**  
Käyttöopas



BBISM14300BPE

**DA / FI**

385.4406.73/R.AD/28.10.2021/5-1

7768288335

# Kære kunde

## Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Beko Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

**BEMÆRK** Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

Formål med brugen ..... 4  
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs  
 sikkerhed ..... 5  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Transportsikkerhed..... 7  
 Installationssikkerhed..... 7  
 Sikkerhed i brug..... 7  
 Temperaturadvarsler..... 8  
 Brug af tilbehør ..... 8  
 Madlavningssikkerhed ..... 8  
 Dampsystem ..... 9  
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed 10  
 Selvrensende ved høj temperatur (Pyrolyse)  
 ..... 11

**2 Miljøinstruktioner 12**

Affaldsregulativ..... 12  
 Overholdelse af WEEE-direktivet og  
 bortskaffelse af affald ..... 12  
 Bortskaffelse af transportemballage ..... 12  
 Anbefalinger til energibesparelse..... 12

**3 Dit produkt 13**

Produktintroduktion..... 13  
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel  
 ..... 14  
 Ovnkontrol ..... 14  
 Ovndriftsfunktioner ..... 15  
 Produkt tilbehør ..... 17  
 Brug af produkttilbehør..... 18  
 Tekniske specifikationer ..... 21

**4 Første brug 22**

Indstilling for første gang ..... 22  
 Første rengøring..... 22

**5 Betjening af ovnen 24**

Generel information om brug af ovnen..... 24  
 Betjening af ovnens styreenhed ..... 24  
 Brug af dampfunktionen..... 27  
 Indstillinger ..... 28  
 Sådan bruges stegetermometeret..... 30

**6 Generelle oplysninger om  
tilmadlavning 33**

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen  
 ..... 33  
 Kager og ovn mad ..... 33  
 Kød, fisk og fjerkræ..... 36  
 Grill ..... 37  
 Dampassisteret madlavning..... 38  
 Prøve fødevarer ..... 39

**7 Vedligeholdelse og pleje 40**

Generelle oplysninger om rengøring ..... 40  
 Rengøring af tilbehør..... 41  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 41  
 Rengøring af indersiden af ovnen  
 (kogeområde)..... 41  
 Pyrolytisk selvrensning ..... 43  
 Rengøring af ovndøren..... 43  
 Fjernelse af ovndørens inderglas ..... 44  
 Rengøring af ovnlampen ..... 45

**8 Fejlfinding 47**

# 1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
  - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
  - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
  - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
  - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
  - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
  - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
  - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
  - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
  - Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
  - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

## **Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.

- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.

## **Elektrisk sikkerhed**

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette

- ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
  - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
  - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
  - Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.
  - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
  - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
  - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
  - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og kørdem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
  - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
  - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen.

## **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.  
Produktet må ikke transporteres, når der er vand i det. Det kan transporteres, når vandudledningen er afsluttet.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

## **Installationsikkerhed**

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

## **Sikkerhed i brug**

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glas døren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.

- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørrer. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.



### **Temperaturadvarsler**

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.

- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnsens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.



### **Brug af tilbehør**

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produktdøren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.
- Brug kun den kødprobe, der anbefales til denne ovn.



### **Madlavningssikkerhed**

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordampes ved høje temperaturer og kan



antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.

- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.) Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.
- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie

direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.

- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



### **Dampsystem**

- Ved dampassisteret tilberedning kan åbning af døren få damp til at slippe ud og skabe risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du åbner døren.
- Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun færdigt vand. Brug ikke brandfarlige, alkoholholdige eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.
- Hvis der forbliver fugtighed i ovnen efter dampassisteret madlavning, kan det forårsage korrosion. Lad ovnen tørre efter tilberedning. Opbevar ikke våde madvarer i ovnen i lang tid.

- Brug ikke tilbehør, der kan ødelægge dampen, mens du laver mad.
- Pas på ikke at spilde vand på ovnens overflade eller uønskede overflader, når vandtanken fjernes eller placeres.
- Når du fjerner maden efter dampkogning, kan der strømme varm væske fra tilbehøret. Vær forsigtig.
- Ved tilberedning med damp anbefales det at tilsætte så meget vand som mængden angivet i madlavningstabellen.



### **Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed**

- Vent til produktet er kølet af, inden du rengør produktet. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Vask aldrig produktet ved at sprøjte eller hælde vand! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rengøre produktet, da dette kan resultere i et elektrisk stød.
- Brug ikke hårde slibemidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddel til at rengøre ovnens dørglas / (hvis det findes) øverste dørglas af ovnen. Disse materialer kan forårsage ridser og brud på glasoverflader.
- Efter hver dampassisteret tilberedning skal det resterende vand i vandbeholderen tømmes og vandbeholderen rengøres. Brug af vand, der forbliver i kammeret, næste gang det koges, medfører hygiejneproblemer.
- Vask ikke vandbeholderen i opvaskemaskinen. Tør vandtanken med en ren fugtig klud, tør den med en tør klud og opbevar den sådan. Tør aldrig tanken i ovnen.
- Til kalk, der kan dannes i vandtanken, sættes 200 ml vand og 1 tsk citronsalt til tanken og lades stå i 1 time. Derefter vaskes det med rigeligt vand og tørres. Det anbefales at bruge denne procedure hver 4-5 applikationer.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder syrer eller klorider, til at rense vandbassinet i bunden af ovnen. Rengør ikke kalk, der kan dannes i vandbassinet på ovenbunden ved at skrabe.

Ellers vil produktbasen blive beskadiget.

- For at fjerne den kalk, der kan forekomme i vandbassinet på ovenbunden efter rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning, tilsættes 350 cl hvidvinseddike (eddikens surhed må ikke overstige 6%) til vandbassinet på bunden af ovnen ved stuetemperatur efter hver 2. eller 3. gang, og vent derefter i 30 minutter. Efter 30 minutter skal du rengøre dette område med en blød, våd klud og tørre med en tør klud.
- Afhængigt af hyppigheden af rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning og hårdheden af det anvendte vand kan der opstå kalkpletter i bunden af ovnen.



### **Selvrensning ved høj temperatur (Pyrolyse)**

- Under selvrensning bliver overfladerne varmere end ved

almindelig brug. Hold børn væk.

- Varme overflader forårsager forbrændinger! Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra produktet. Vent mindst 30 minutter, før resten fjernes.
- Under selvrensning frigives røg på grund af forbrænding af madrester. Ventilér dit køkken godt under rengøringsprocessen.
- Rengør ovnens ydre overflader og madresterne inde i ovnen med sæbevand, inden rengøringen påbegyndes. Fjern alt tilbehør og køkkenredskaber fra ovnen. Hvis dit produkt har et pyro-bevis tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensning ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.

## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### 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. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

#### Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-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.

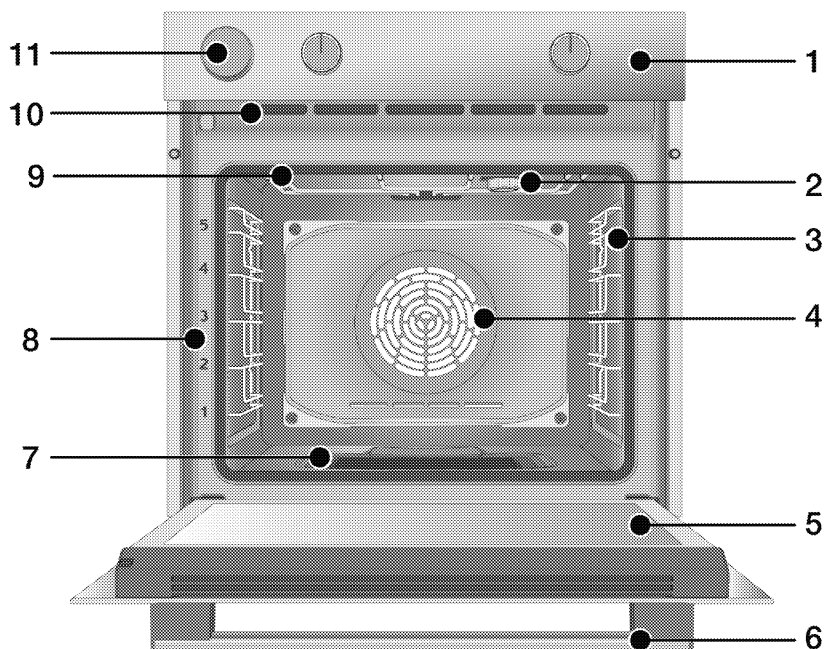
### Anbefalinger til energibesparelse

Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedningen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.

## 3 Dit produkt

### Produktintroduktion



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe\*
- 3 Trådhylder\*\*
- 4 Blæsermotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Vandbassin til dampassisteret madlavning
- 8 Hyldepositioner
- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller
- 11 Vandbeholder

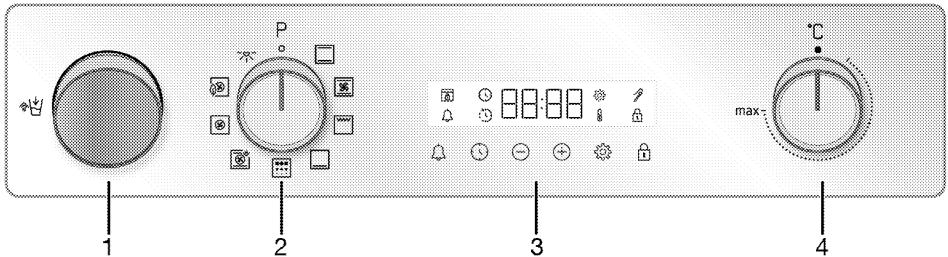
\* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

\*\* Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

# Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

## Ovnkontrol



- 1 Vandbeholder
- 2 Funktionsvalgsknap
- 3 Timer
- 4 Temperaturhåndtag

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

### Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnsens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

### Temperaturhåndtag

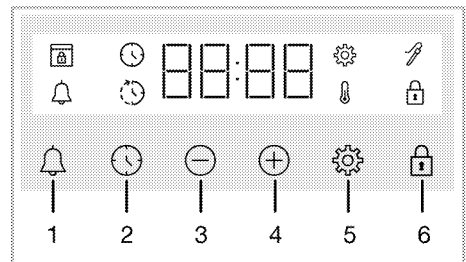
Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

### Temperaturindikator

Du kan se den indvendige temperatur i ovnen på timerskærmen. Ovnens varmer op, indtil den indstillede temperatur er nået, og opretholder denne temperatur. 3-line opvarmningsanimation blinker helt til højre. Når ovnstemperaturen når den indstillede værdi, stopper denne animation, og









symbolet "C" vises kontinuerligt ved siden af den indstillede temperaturværdi.

## Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås







## Skærmsymboler




-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid\*
-  : Alarmsymbol
-  : Kødsondesymbol\*
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Indstillingssymbol
-  : Symbol for dørlås\*

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

## Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Top og bundopvarmning	40-280	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40-220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på bunden.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilatoropvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	160-220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere.

Funktionsymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	"3D" funktion	40-280	<p>Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.</p> <p>Denne funktion skal også bruges til dampassisteret madlavning.</p>
	Fuld grill	40-280	<p>Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.</p>
	Pyrolyse	-	<p>Det bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Læs forklaringerne i afsnittet om vedligeholdelse og rengøring ved denne funktion.</p>



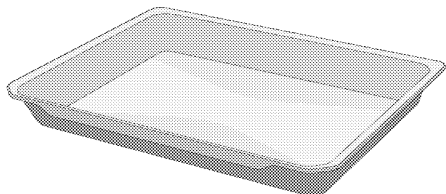
## Produkt tilbehør

Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

---

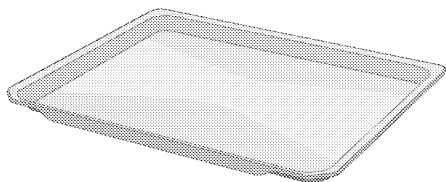
**BEMÆRK** : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.

---



### Dyb bakke

Det bruges til bagning, stegning af store stykker, saftige retter eller til opsamling af flydende olier, når man griller.

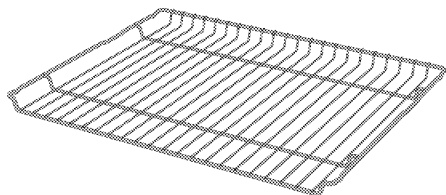


### Wienerbrødsbakke

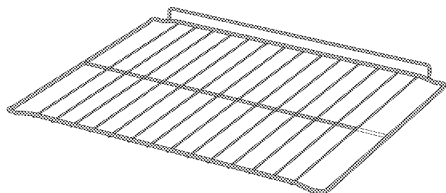
Det bruges til kager som kager og kiks.

---

### Modeller med trådhylder:

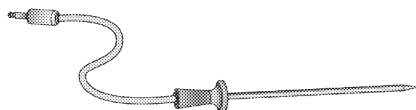


### Modeller uden trådhylder:



### Grillrist

Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.



---

### Stegetermometer

Ved kogning af kødretter limes den tynde lange ende fast på kødet, og den anden ende bruges ved at fastgøre den anden ende til stikkontakten på husets sidevæg.

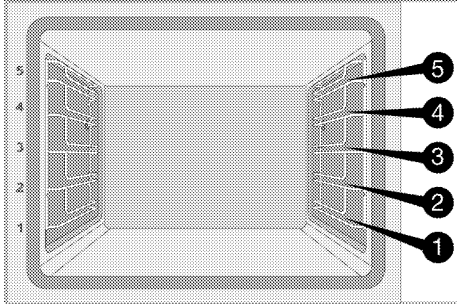
---

## Brug af produkttilbehør

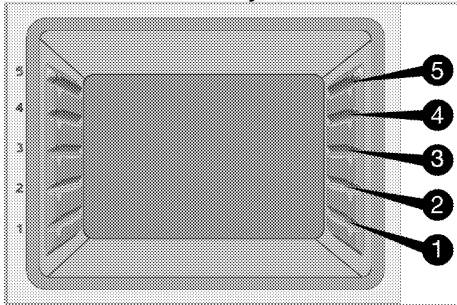
### Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hyldeerne i numrene på den forreste ramme af komfyren.

#### Modeller med trådhylder



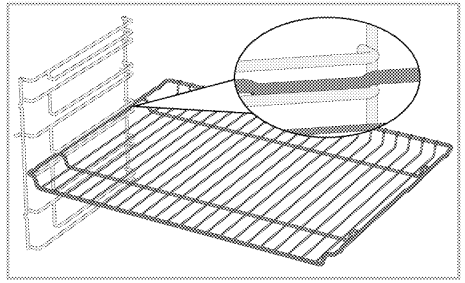
#### Modeller uden trådhylder



### Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

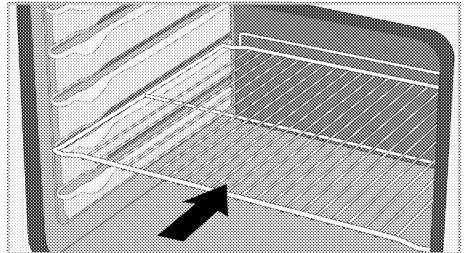
#### Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kabelsideshyldeerne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



#### Modeller uden trådhylder:

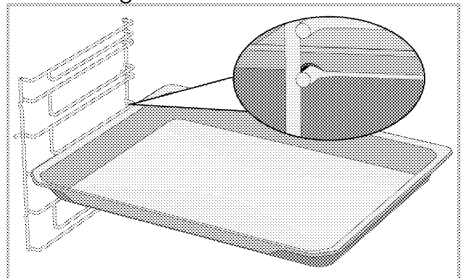
Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehyldeerne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylde. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.



### Anbring bakken på køkkenhylderne

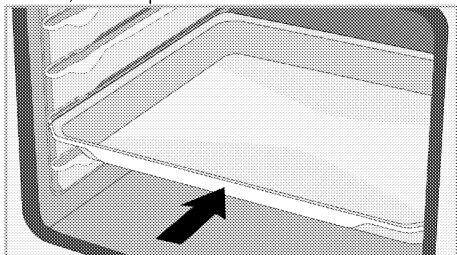
#### Modeller med trådhylder:

Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten. For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



### Modeller uden trådhylder:

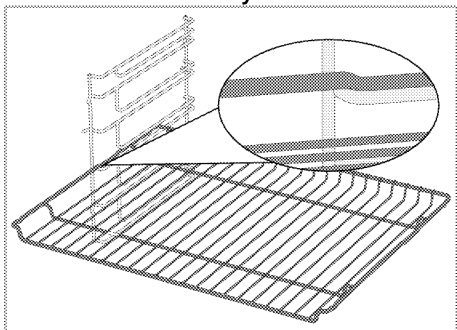
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylden. Mens du placerer bakken på den ønskede hyde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



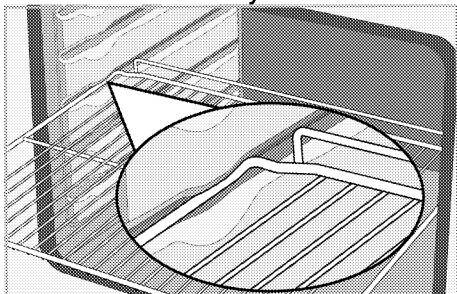
### Stop-funktion af trådnet

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnætet i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnætet, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

### Modeller med trådhylder

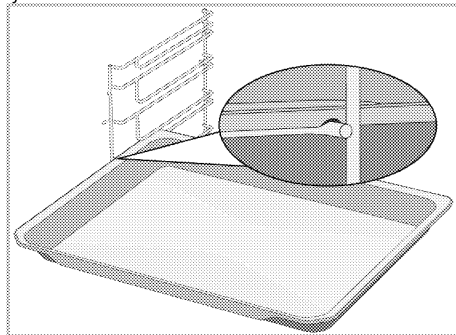


### Modeller uden trådhylder



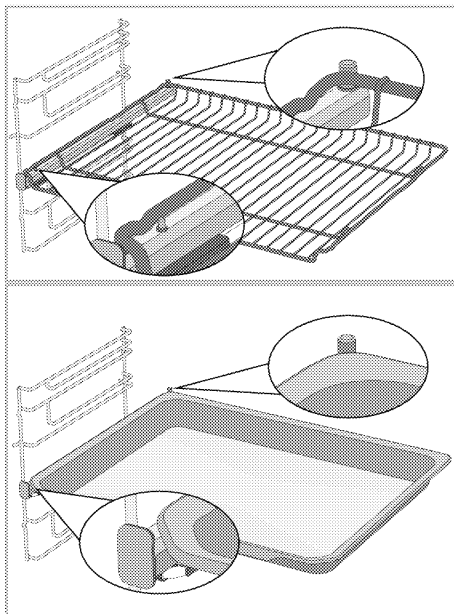
### Stopfunktion af trådnetbakken - Modeller med trådhylder

Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



## Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinner Modeller med trådhylder og teleskopskinner

Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnæt let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådgitter med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	2.7 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

# Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig).  
Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3- Ventilator assisteret lav grill, 4- Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

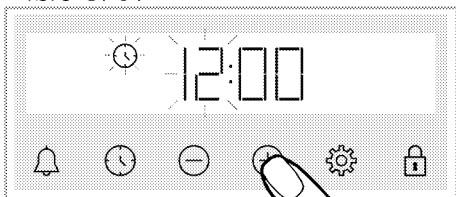
## 4 Første brug

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

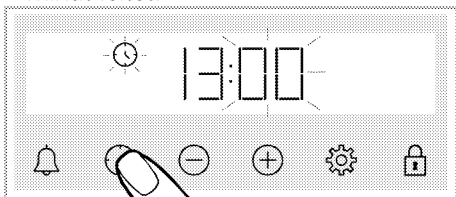
### Indstilling for første gang

**i** Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

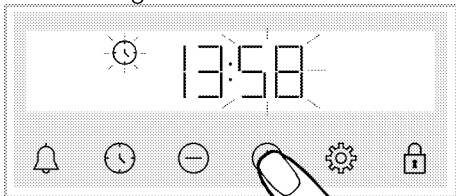
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk ⌚ eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dags minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

**i** Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

**i** De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

### Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner". Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

### Før du bruger tilbehøret;

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringsvamp.

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

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

## 5 Betjening af ovnen

### Generel information om brug af ovnen

#### Kølevifte

Dit produkt har en kølevifte.

Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

#### Ovnlys


Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

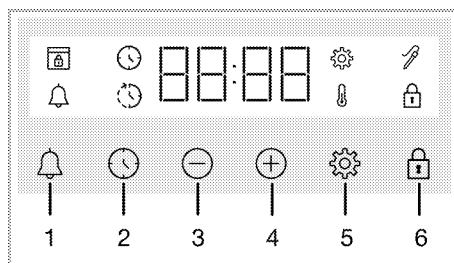
I nogle driftsfunktioner lyser lampen ikke på grund af energibesparelser.

Hvis du ønsker, at ovnlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge "Ovnlampe" Betjeningsfunktion med funktionsvalgsknappen.

### Betjening af ovnens styreenhed

#### Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- 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 justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.
- i** Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** I tilfælde, hvor tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.






- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast



- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

## Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid\*
-  : Alarmsymbol
-  : Kødsondesymbol\*
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Indstillingssymbol
-  : Symbol for dørlås\*

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

## Tænd for ovnen

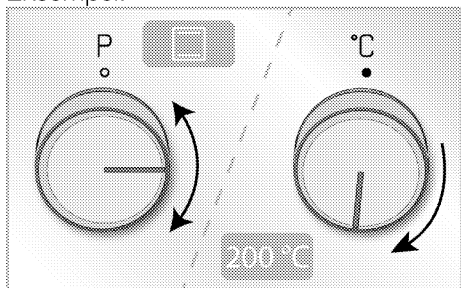
Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.


## Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

## Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovnens funktion



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

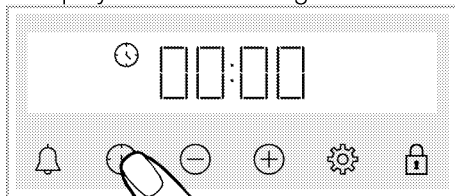


1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.  
» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og  vil dukke op på display. Den indstillede temperaturværdi og 3 linjeanimationer vises på displayet. Derefter vises den forløbne tid, siden tilberedningen startede i rækkefølge. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder  symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op-) position.

## Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

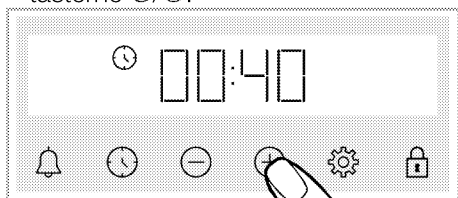
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



**i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten ⊕ direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne ⊕/⊖.

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.



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

4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og ⏻ vises på displayet. Nedtællingstiden og den indstillede temperaturværdi vises sekventielt med 3 linjeanimationer ved siden af dem. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder ⏻ symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien.

5. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End", symbolet blinker ⏻, og timeren bipper

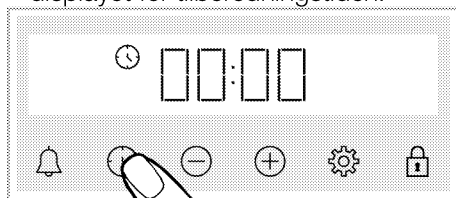
6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

## Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)

Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

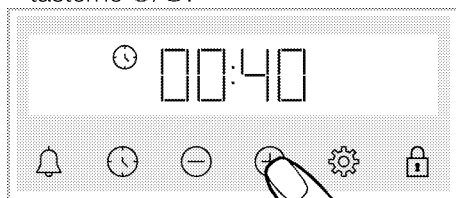
1. Vælg betjeningsfunktion.

2. Rør ved ⏻, indtil symbolet ⏻ vises på displayet for tilberedningstiden.



**i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten ⊕ direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne ⊕/⊖.

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne ⊕/⊖.

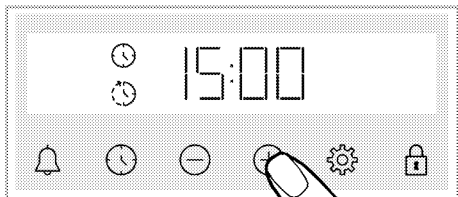


**i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

» Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet ⏻ konstant på skærmen.  
4. Rør ved ⏻ indtil symbolet ⏻ vises på displayet for tilberedningstiden.





5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne +/-.




» Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet  og  med tidsperiodesympolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet .

6. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnuret beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.** Når

tilberedningstiden er nået, aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Nedtællingstiden og den indstillede temperaturværdi vises sekventielt med 3 linjeanimationer ved siden af dem. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder  symbolet og timeren bipper. Animationen af 3 linjer på skærmen stopper, og C-symbolet vises kontinuerligt ved siden af temperaturværdien.

7. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End", symbolet blinker , og timeren bipper

8. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

**i** Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" position (slukket), og sluk for ovnen.

## Brug af dampfunktionen

Din ovn har en tilberedningsfunktion med dampstøtte. Under tilberedning vil vandet i bunden af ovnen fordampe ved hjælp af varme. Dampen er med til at sikre et endnu bedre tilberedningsresultat. Dampen sikrer, at bagværkets overflade bliver klarere, skorpen bliver mere sprød, og bagværket hæver mere. Dampstøtten reducerer desuden tabet af væde i kød, hvilket sikrer et saftigere og mere smagfuldt resultat.

**i** Damptilberedning kan kun bruges med de funktioner til damptilberedning, der er angivet i brugervejledningen.

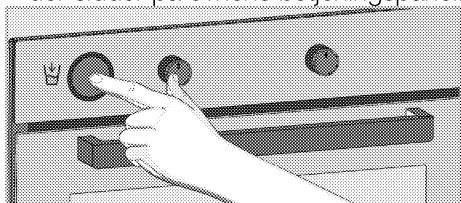
**i** Vandtanken kan rumme 250 ml. Der må ikke hældes mere end 250 ml vand i vandtanken under tilberedningen.

## Til damptilberedning:

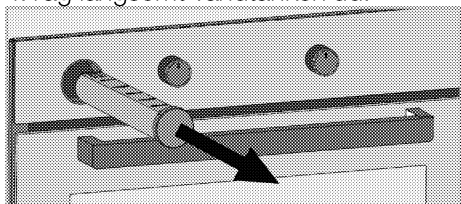
1. Se tilberedningstabellen for damptilberedning for at indstille den passende funktion, temperatur og varighed for dit måltid, og begynde tilberedningsprocessen. Hvis du vil tilberede et måltid, der ikke er angivet i tabellen, kan du regne ud, hvor meget

vand, der skal bruges samt hvilken temperatur, tilberedningsfunktion og varighed, det skal tilberedes ved.

2. Sæt måltidet ind på den anbefalede rille.
3. Når tabellen angiver, at du skal tilføje vand, skal du trykke på vandtanken, der sidder på ovnens betjeningspanel.

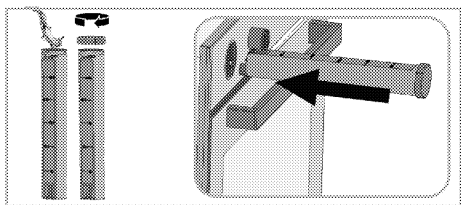


4. Tag langsomt vandtanken ud.



5. Åbn låget til vandtanken, og hæld den mængde vand, der er angivet i tilberedningstabellen, i tanken.

- i** Brug ikke destilleret eller filtreret vand. Brug kun flaskevand. Hæld ikke opløsninger, der er brændbare eller indeholder alkohol eller faste partikler, i vandtanken.



6. Luk låget på vandtanken, og anbring det i sædet. Skub vandtanken helt.

» Vandet i vandtanken begynder langsomt at løbe ud i bunden af ovnen for at danne damp til din mad.

7. Sluk ovnen, når tilberedningsprocessen er slut ved at dreje funktions- og



temperaturknapperne til en slukket position.

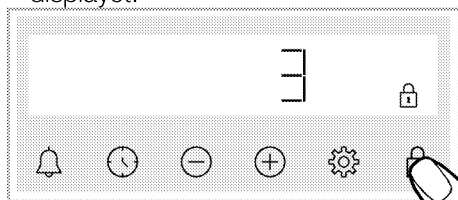
- i** Se om der er vand i bunden af ovnen efter hver cyklus med damptilberedning. Hvis der er vand i bunden af ovnen, skal det tørres af med en tør klud, når ovnen er afkølet. Ellers kan vandet i bunden af ovnen skabe kalkaflejringer.



## Indstillinger


### Aktivering af nøgellås

Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøgellåsfunktionen.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.





- »  Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøgellåsen. Når en tast berøres, når nøgellåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og  symbolet blinker.

- i** Hvis du holder op med at trykke på -tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøgellåsen ikke. inden nedtællingen slutter, aktiveres nøgellåsen ikke.

- i** Timer tasterne kan ikke bruges, når nøgellåsen er slået til. Nøgellåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

### Deaktivering af nøgellåsen



1. Tryk,  indtil symbolet  forsvinder på displayet.

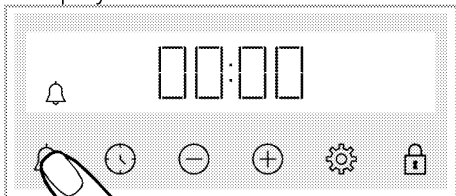
  - »  Symbolet forsvinder, og nøgellåsen er deaktiveret på displayet.

## Indstilling af alarmen

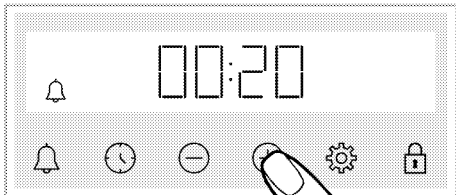
Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning. Vækkeuret har ingen effekt på ovns driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. bruge vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.


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


1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2.  Indstil alarmtiden med  tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet,  forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.



3. Når alarm tiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.


## Slå alarmen fra


1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.

» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.



## Hvis du ønsker at annullere alarmen;

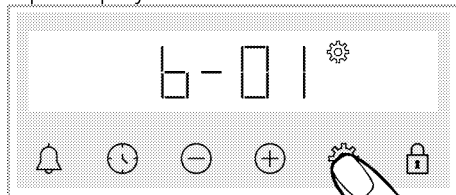
1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarm tiden.

Tryk på  tasten, indtil den viser "00:00".

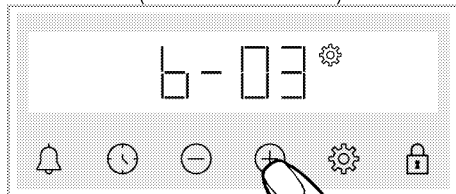
2.  du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.

## Ændring af lydstyrken

1. Berør -tasten, indtil -symbolet og en af værdierne **b-01-b-02-b-03** vises på displayet.





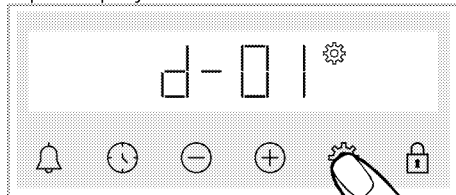
2. Indstil det ønskede niveau med / tasterne. (**b-01-b-02-b-03**)



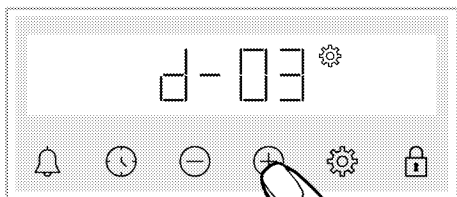
3. Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

## Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Berør -tasten, indtil -symbolet og en af værdierne **d-01-d-02-d-03** vises på displayet.






2. Indstil den ønskede lysstyrke med / tasterne. (**d-01-d-02-d-03**)

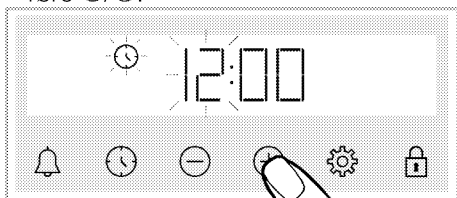


» Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

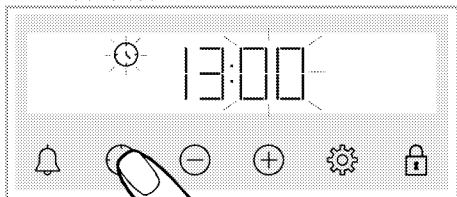
### **Ændring af tidspunktet på dagen**

På din ovn; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

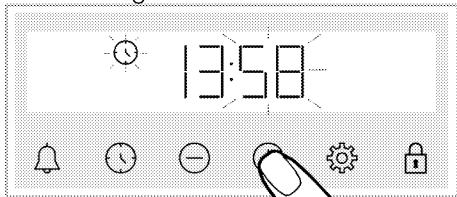
1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre .



3. Tryk  eller  tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre .



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på  indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og  symbolet forsvinder på skærmen.

## **Sådan bruges**

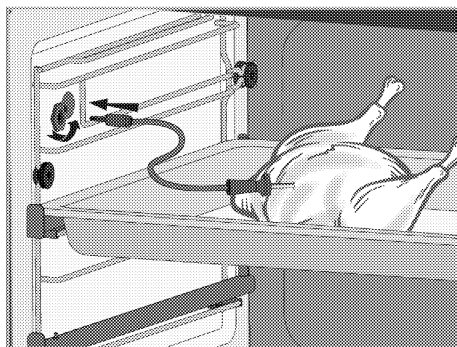
### **stegetermometeret**

#### **Generelle advarsler og information**

-  Ovnens skal indstilles til en bestemt driftsfunktion og temperatur for at få stegetermometeret til at fungere.
-  Stegetermometeret er aktivt under funktioner, hvor stegetermometersymbolet vises kontinuerligt.
-  Hvis du har indstillet ovntimeren til en bestemt tilberedningstid, før du bruger stegetermometeret, annulleres denne tidsindstilling automatisk, når du tilslutter stegetermometeret.
-  Når du laver mad med stegetermometeret, kan hyldeerne over stegetermometeret ikke bruges.
-  Rengør stegetermometeret med en fugtig klud og tør med en tør klud efter hver gang du bruger det.
-  Hvis **75C** ikke vises i feltet Temperaturindikatoren, skal du sørge for, at stegetermometeret sidder sikkert i soklen.
-  Hvis stegetermometeret bruges uden at indsætte sensortippen i kødet, registrerer sensortippen temperaturen inde i ovnen og afslutter tilberedningsprocessen ved den indstillede temperatur. Men hvis stegetermometeret udsættes for en temperatur på eller over 250 °C, vil dens sensor blive beskadiget.

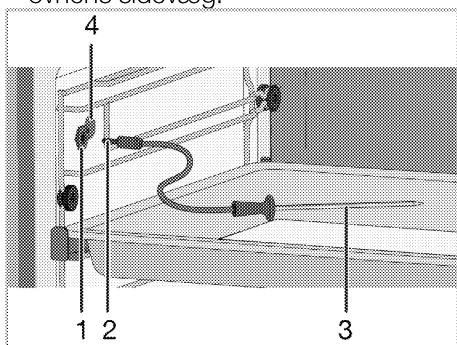
**i** \* Af hensyn til fødevarer sikkerhed anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i det røde kød er mindst 63 °C.

\* Af hensyn til fødevarer sikkerhed anbefales det, at kernen (det koldeste punkt) i fjerkrækød er mindst 74 °C.





Madlavningsniveau	Kødet's kernetemperatur (°C)
Meget sjældent	55-59
Sjældent	60-62
Medium stegt	63-70
Medium	71-76
Gennemstegt	77-81
Meget gennemstegt	≥82

1. Indsæt stegetermometeret(2) ind i stikket til stegetermometeret(1) efter at have skubbet dækslet på (4) på ovnens sidevæg.




- 1 Stegetermometerstik
- 2 Stegetermometer-stik
- 3 Spids af stegetermometersensor
- 4 Dæksel til stegetermometerstik


2. Stik sensortippen på stegetermometeret i den mad, du vil tilberede.

3. Drej funktionsvælgeren til den funktionsfunktion, du vil tilberede. Stegetermometeret fungerer ikke i alle funktioner, kun funktioner hvor stegetermometersymbolet  lyser konstant. Sørg for, at  symbol vises i den valgte funktion.

**i** Når der er valgt en driftsfunktion, hvor stegetermometeret ikke er aktivt, vises "- - - C" symbolet, som blinker på displayet.

4. Når den driftsfunktion, hvor stegetermometeret fungerer, er valgt, vælges  symbolet og den anbefalede temperaturværdi for stegetermometeret til 75 °C og den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.

**i** Den anbefalede stegetermometeretemperatur er 75 °C. Du kan ændre temperaturen fra 40 til 99 °C, hvis du ønsker det.

5. Du kan ændre temperaturindstillingen for stegetermometeret med tasterne .

6. Indstil ovntemperaturen, du vil tilberede ved ved hjælp af temperaturknappen.

» Under stegning med stegetermometeret vises den aktuelle indre temperatur på maden, hvor


stegetermometeret er fastgjort, og den indstillede temperatur på stegetermometeret skiftevis på displayet med intervaller på ca. 3 sekunder. Når stegetermometerets indstillede temperatur vises, vises tre linjers animation side om side til temperaturen på displayet.

» Stegetermometeret registrerer automatisk, at temperaturen inde i kødet når den indstillede temperatur for stegetermometeret og afslutter tilberedningen, når kødet inde i når denne temperatur. Når stegetermometeret fjernes inden tilberedningen er afsluttet, fungerer ovnen ved den indstillede funktion og temperatur.

**i** Inden stegningen er afsluttet eller under stegningen er stegetermometeret varmt på grund af ovnens indvendige temperatur. Bær altid termohandsker, når du fjerner stegetermometeret. Ellers er der risiko for forbrænding.

7. Når tilberedningen er afsluttet, vises **"End"** på displayet, og ovnen giver en akustisk advarsel. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.

8. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

**i** Hvis du ikke fjerner stegetermometeret ved slutningen af tilberedningen og drejer funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til off (øverste) position,  vises symbolet kontinuerligt på displayet.



## 6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer.

Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

### Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.

- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

### Kager og ovn mad

#### Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunning på madens bundflade. I dette

tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.

- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovns nederste hylde som hylde 1.

### Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.
- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge en mindre mængde

væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

### Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

### Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	180	30 ... 40
Kager i form	Enkelt bakke	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	<b>Modeller med trådhylder: 3</b> <b>Modeller uden trådhylder: 2</b>	150	25 ... 35
Småkager	2 bakker	2 – Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	<b>Modeller med trådhylder: 150</b> <b>Modeller uden trådhylder: 140</b>	<b>Modeller med trådhylder: 25 ... 35</b> <b>Modeller uden trådhylder: 30 ... 40</b>
		4 – Wienerbrødsbakke*				
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 38

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40
Cookie	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	3	170	25 ... 35
	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	170	25 ... 35
Wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	35 ... 45
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
	2 bakker	1 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	1 – 4	180	35 ... 45
Fedt wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 30
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	180	20 ... 30
Hele brød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	200	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkelt bakke	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitte**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 65
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitte**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

## Kød, fisk og fjerkræ

### Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .
- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.

### Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	15 min 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	170	85 ... 110
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	3	200	20 ... 30
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

## Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

### Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnsens dør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

### Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

## Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250/max	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250/max	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250/max	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250/max	1 ... 3

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.  
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

## Dampassisteret madlavning

### Generel information

- Dampassisteret madlavning kan kun udføres med de dampassisterede madlavningsfunktioner, der er specificeret i manualen. Se afsnittet "**Ovndriftsfunktioner**" for oplysninger om dampassisteret madlavning.
- Hvis der foreslås forvarmning i madlavningsbordet, skal du sørge for at placere maden i ovnen efter

forvarmningen. De tidspunkter, der er specificeret på vandingstidspunktet, angiver den forløbne tid efter forvarmning.

- Tilberedningstabellen indeholder tilberedningsanbefalinger testet af producenten. Du kan bestemme mængden af vand, temperatur, dampassisteret madlavningsfunktion og tid til madlavning, der ikke er anført i tabellen.

### Tilberedningsbord til dampassisteret madlavning

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Vandmængde, der skal bruges (ml)	Vandtid (min.)*	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	Ca. vægt (g)
Hele brød	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	2	200	200	efter forvarmning	30 ... 40	820
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt bakke	Grillrist* Anbringer bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	25 min 250/max , så 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammeskaf med grøntsager	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	170	250+250**	efter forvarmning	90 ... 110	2000
Husets donut med gær	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	180	100	efter forvarmning	25 ... 35	1200
Ostekage	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	120	150	for forvarmning	50 ... 60	1450
Kyllingspyd	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	200	150	efter forvarmning	25 ... 35	800
Bagt kartoffel	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	180	150	efter forvarmning	20 ... 30	800
Laks med grøntsager	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	3	180	100	efter forvarmning	25 ... 35	500

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Angiver den forløbne tid efter forvarmning.

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

## Prøve fødevarer

Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

### Tilberedningsbord til testfødevarer

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	140	15 ... 25
	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	140
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	150	25 ... 35
	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	Modeller med trådhylder: 150 Modeller uden trådhylder: 140
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 38
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	155	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 65
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	3	170	50 ... 65

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

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

## Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	4	250/max	1 ... 3
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250/max	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

## 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.

#### 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 emaljeoverfladerne 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.
- Ovnens 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 emaljeplader 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 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 indersiden af ovnen (kogeområde)**

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

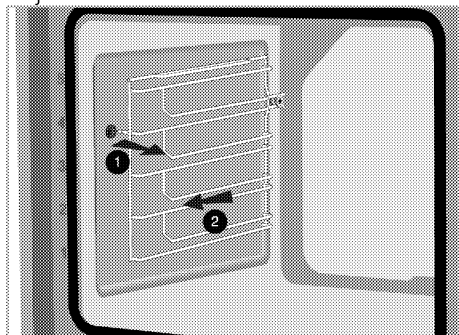
### **Rengøring af ovnens sidevægge**

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 trådhyldemodel, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldfør rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

### Sådan fjernes sidewirehylderne:

1. Fjern den forreste del af trådhylden ved at trække i den på sidevæggen i den modsatte retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



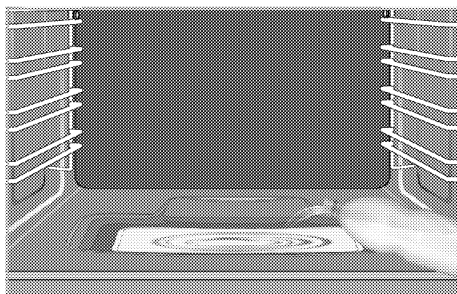
3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

### Rengøring af vandbassinet i bunden af ovnen

Afhængigt af hyppigheden af rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning og hårdheden af det anvendte vand kan der opstå kalkpletter i vandbassinet i bunden af ovnen.

**For at fjerne kalk, der kan forekomme i vandbassinet på ovnbunden efter rengøringsoperationer af dampassisteret let tilberedning efter hver 2. eller 3. gang:**

1. Tilsæt 350 cl hvidvinseddike (eddikens surhedsgrad må ikke overstige 6%) til vandbassinet i bunden af ovnen.



2. Vent mindst 30 minutter for at lade vineddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur.
3. Rengør vandbassinet med en blød, våd klud med en tør klud.

**i** Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder syrer eller klorider, til at rense vandbassinet i bunden af ovnen. Rengør ikke kalk, der kan dannes i vandbassinet på ovnbunden ved at skrabe. Ellers vil produktbasen blive beskadiget.

**For at øge rengøringseffektiviteten for kalk, der kan forekomme i vandbassinet på bunden af ovnen, efter hver 10. anvendelse ud over afkalkningstrinnene ovenfor:**

Vælg en driftsfunktion, hvor bundvarmeren er aktiv, og tænd ovnen i 2-3 minutter ved 100 °C. Derefter skal du slukke for ovnen og dække ovnens indvendigt og grillrense, som anbefales på websitet for dit produktmærke i vandbassinet på bunden af ovnen og lad det stå i 5 minutter. Efter 5 minutter tørres vandbassinet på bunden af ovnen med en fugtig mikrofiberklud og tørres.

## Pyrolytisk selvrensning



Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

Rør ikke ved produktet under selvrensning og hold børn væk fra det. Vent mindst 30 minutter, før der fjernes rester.

Ovnen er udstyret med pyrolytisk selvrensning. Ovnen opvarmes til ca. 420-480 °C og eksisterende snavs brændes til aske. Der kan opstå en stærk røgd udvikling. Sørg for god ventilation. Pyrolysen skal anvendes efter ca. hver 10. gang, ovnen bruges.

1. Fjern alt tilbehør fra maskinen. I modeller med sidestativ: glem ikke at tage sidestativerne ud.

Hvis dit produkt har et pyro-sikkert tilbehør (modstandsdygtig over for selvrensende ved høj temperatur), behøver du ikke fjerne dette tilbehør fra ovnen.

2. Fjern snavs fra udvendige overflader og ovnens indre inden rengøringscyklussen med en fugtig klud.



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




Tøm vandtanken, før du begynder at selvrense pyrolytisk. Da ovnens indre når en høj temperatur under rengøringen, kan der opstå kraftig støj og beskadigelse af ovnens indre overflade, hvis der hældes vand ind i ovnen i løbet af denne periode.

3. Vælg funktionen "Pyrolyse" (selvrensende).

P2:00 vil blinke på displayet.

4. Indstil temperaturknappen til den højeste "max" (maksimum) temperatur.

5. Når pyrolysefunktionen starter, lyser P2:00 konstant og begynder at tælle ned. Tiden for selvrensning dukker op i displayet. Denne varighed kan ikke justeres.

6. Når ovnen når en bestemt temperatur, efter at selvrensningen er startet, vises låsesymbolet  på tidsdisplayet, og ovndøren kan ikke åbnes. Den forbliver låst et stykke tid, efter at pyrolyse-funktionen er afsluttet. Tving ikke dørlåsen med håndtaget, før låsesymbolet forsvinder.

7. Når rensprocessen er afsluttet, vises, "End" på skærmen.

8. Efter "End" vises, kan du afslutte processen ved at indstille funktions- og temperaturknapperne til position 0 (OFF).

9. Efter en rens cyklus skal du fjerne aflejringer af snavs med eddikevand.

10. Tryk på en vilkårlig tast for at slå alarmen fra.



Når pyrolysefunktionen er afsluttet, vil dørlåsen være aktiv, indtil ovnen køler ned til en passende temperatur. Hvis du vil tilberede noget under denne proces, vises "H", og madlavning er ikke tilladt.

## Rengøring af ovndøren



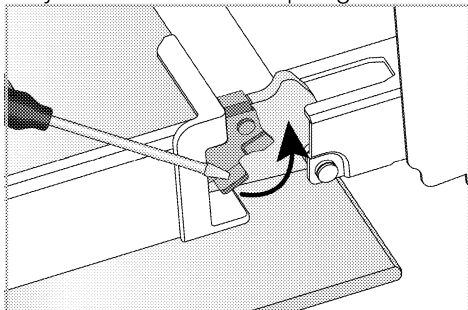
Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådanne fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens

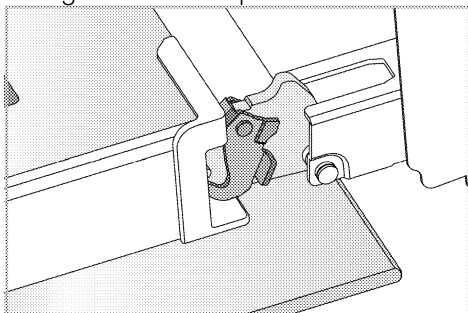
indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

### Fjernelse af ovndøren

1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.

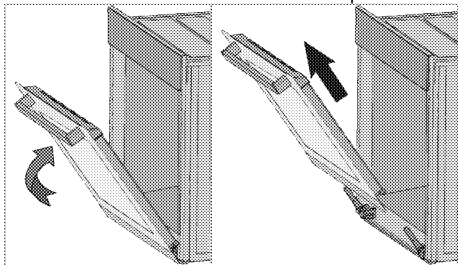


Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position

3. Få ovndøren til en halvåbne position.



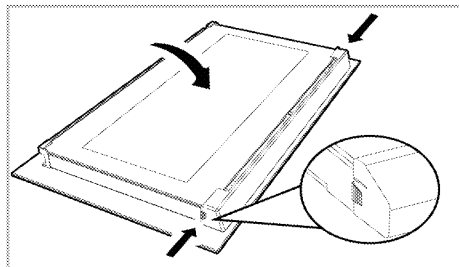
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

**i** For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

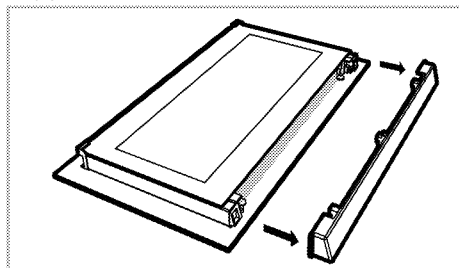
### Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

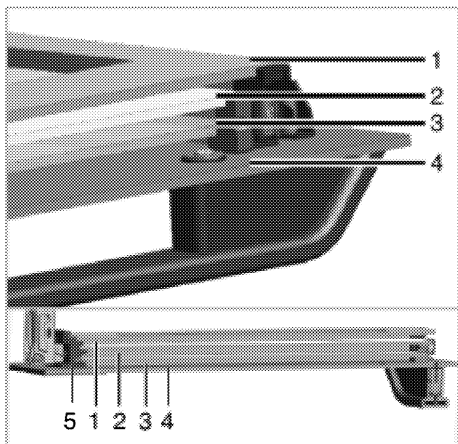
1. Åbn ovndøren.



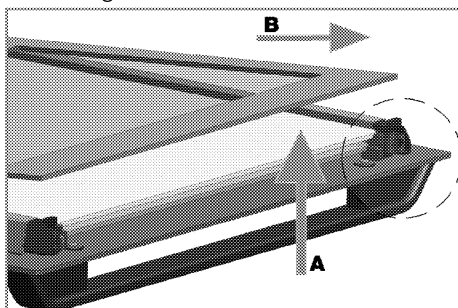
2. Træk plastkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjern den.



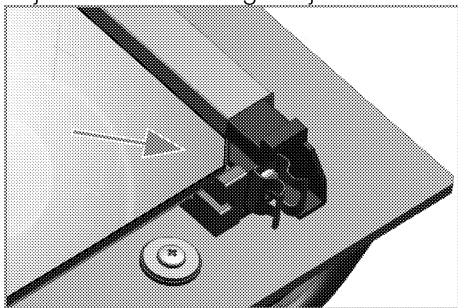
3. Som vist på figuren skal du forsigtigt løfte det inderste glas mod 'A' og derefter fjerne det ved at trække mod 'B'.



- 1 Inderste glas
- 2 Andet inderglas
- 3 Tredje inderglas
- 4 Yderglas
- 5 Plastglas slot-Lavere



4. Gentag den samme proces for at fjerne den anden og tredje briller.



Det første trin i omgruppering af døren er at udskifte det andet og tredje glas (2, 3).

Som vist på figuren skal glassets skrå kant placeres for at opfylde den skrå kant af plaståbningen.

Den vedhæftede fil rækkefølge af den anden og tredje indre briller er ikke vigtig, da de er udskiftelige.

Mens du monterer det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det andet inderglas.

Det er afgørende at placere de nederste hjørner af alle indvendige briller for at opfylde de lavere plasttriller (5).

Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

**i** Efter rengøring skal alle briller samles igen.

## 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

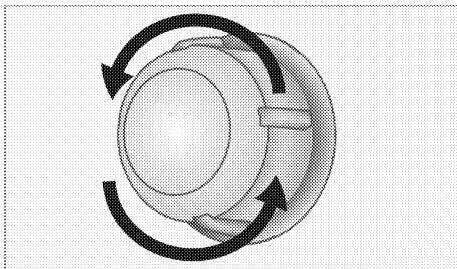
### ⚠ Generelle advarsler

- 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.

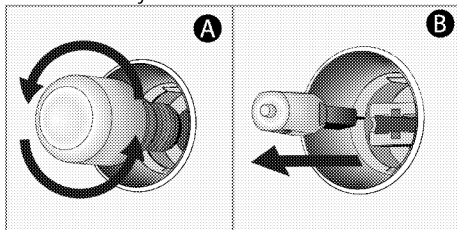
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

### Hvis ovnen har en rund lampe,

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



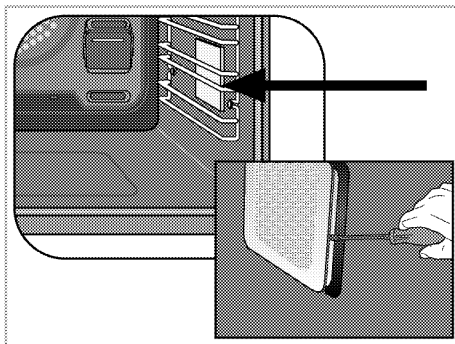
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



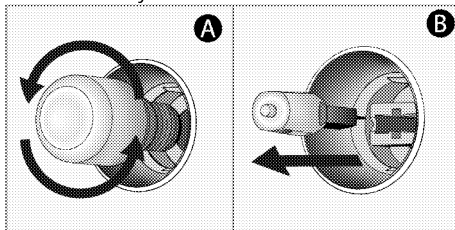
4. Påmontering af glasdækslet.

### 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 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

### Ovnen udsender damp, når den er i brug.

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

### Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*

### Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

### Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*
- Ovnlågen kan være åben. >>> *Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren forbliver åben i mere end ca. 5 minutter, annulleres indstillinger af tilberedningstiden, varmelegemerne fungerer ikke, og ovnlampen vil ikke lyse.*

### (I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

## Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
Er 5	Kommunikationsfejl på stegetermometer	Kontakt den autoriserede service for at stege igen med stegetermometer. For at tilberede uden kødsonden skal du fjerne stegetermometeret og dreje funktionsvælgerknappen til positionen Fra (0).
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 8 - Er 27	Sensorfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 28 - Er 31	Stegetermometer-fejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 32 - Er 41	Ovnapvarmningsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 42 - Er 58	Ovnkomponentfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 59 - Er 64	Fejl på ovndør	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 65 - Er 71	Damprelaterede fejl (i ovne med dampfunktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 72 - Er 80	Hardwarefejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 81 - Er 85	Ovnsikkerhedsfejl	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 86 - Er 88	Internetforbindelsesfejl (i ovne med Homewhiz-funktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 89 - Er 92	Mikrobølgefejl (i ovne med mikrobølgefunktion)	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.
Er 93 - Er 99	Fejl på elektronisk kort og timer	Kontakt den autoriserede service for at fjerne fejlen.





# Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

# Hyvä asiakas,





## Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olevat ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje.

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:

-  Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.  
**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.
-  Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.
-  Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.
-  Lue käyttöohje.



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

**1 Turvallisuusohjeet 4**

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	4
Sähköturvallisuus .....	5
Kuljetusturvallisuus .....	7
Asennusturvallisuus .....	7
Käyttöturvallisuus .....	7
Lämpötilavaroitukset.....	8
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus .....	8
Höyryjärjestelmä.....	9
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	10
Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi) .....	11

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 12**

Jättemääräykset.....	12
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen.....	12
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	12
Energiansäästövinkejä.....	12

**3 Laitteesi 13**

Tuotteen esittely.....	13
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	14
Uunin ohjaus .....	14
Uunin käyttötoiminnot.....	15
Laitteen lisätarvikkeet.....	17
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö .....	18
Tekniset tiedot .....	21

**4 Ensimmäinen käyttökerta 22**

Ensiasetukset.....	22
Ensimmäinen puhdistuskerta.....	22

**5 Uunin käyttäminen 24**

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen.....	24
Uunin ohjausyksikön käyttö .....	24
Höyrytoiminnon käyttö .....	27
Asetukset.....	28
Lämpömittarin käyttö .....	30

**6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 32**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa.....	32
Leivokset ja uuniruokat.....	32
Liha, kala ja siipikarja.....	35
Grilli.....	36
Höyryllä avustettava ruoanlaitto.....	37
Ruoan testaus .....	38

**7 Kunnossapito ja huolto 39**

Yleiset puhdistusohjeet .....	39
Varusteiden puhdistus.....	40
Ohjauspaneelin puhdistus .....	40
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) ...	40
Pyrolyttinen itsepuhdistus .....	41
Uuninluukun puhdistus.....	42
Uuninluukun sisälasin poistaminen .....	43
Uunin valon puhdistus.....	44

**8 Vianetsintä 46**

# 1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

## ⚠ Käyttötarkoitus

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen tai levylämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

## ⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja

henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.

- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat

- ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
  - Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
  - Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



## Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa

hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.

- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinäinnin estämiseksi.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä

virtajohtoon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.

- Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohtot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.



## **Kuljetusturvallisuus**

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kanna tuotetta pystyasennossa. Tuotetta ei saa kuljettaa, jos sen sisällä on vettä. Sitä voidaan kuljettaa, kun vesi on tyhjennetty täysin.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



## **Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



## **Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen.

Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.

- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.

### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.

- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.

### **Lisätarvikkeiden käyttö**

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasoille. Lue lisätietoja kappaleesta ”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria.

### **Ruoanvalmistuksen turvallisuus**

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinoille.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen liika ennen ruoan valmistusta.



- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.



### **Höyryjärjestelmä**

- Höyryavusteisessa kypsennyksessä luukun avaaminen voi aiheuttaa höyryn karkaamisen, mikä voi johtaa palovammoihin. Avaa luukku varovasti.
- Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkasisia aineita veden sijaan.
- Jos uuniin jää kosteutta höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, se voi aiheuttaa ruostumista. Kuivaa uuni käytön jälkeen. Älä säilytä märkiä ruokia uunissa pitkään.
- Älä käytä lisätarvikkeita, jotka voivat ruostua höyryn takia.
- Varo, ettet läikytä vettä uunin pinnalle tai ei-toivotuille

pinoille poistaessasi vesisäiliötä tai asentaessasi sitä takaisin paikalleen.

- Kun poistat ruoat uunista höyrykypsennyksen jälkeen, lisätarvikkeista voi valua kuumaa nestettä – ole varovainen.
- Höyrykypsennettäessä ruokaa on suositeltavaa lisätä kypsennystaulukon mukainen määrä vettä.



### **Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana**

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä

materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoo lasipinnat.

- Jokaisen höyryavusteisen paistokerran jälkeen vesisäiliöön jäänyt vesi tulee tyhjentää ja vesisäiliö puhdistaa. Säiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla ruoanlaittokerralla on epähygieenistä.
- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa. Pyyhi vesisäiliö puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa se kuivalla liinalla. Älä koskaan kuivaa säiliötä uunissa.
- Jos vesisäiliöön muodostuu kalkkijäämiä, säiliöön lisätään 200 ml vettä ja 1 teelusikallinen sitruunasuolaa tunniksi. Sen jälkeen se pestään runsaalla vedellä ja kuivataan. Tämä toimenpide suositellaan tehtävän joka 4–5 käyttökerran jälkeen.
- Älä käytä uunin syvänteen vesialtaan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä poista uunin syvänteen vesialtaaseen kerääntynyttä kalkki kaapimalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.
- Kalkin poistamiseksi uunin syvänteen vesialtaasta helpon

- höyrypuhdistuksen jälkeen, lisää 350 cc etikkaa (etikan happoisuus ei saa olla yli 6 %) uunin syvänteen vesialtaaseen huonelämpötilassa 2 tai 3 käyttökerran jälkeen ja odota 30 minuuttia. Puhdista kyseinen alue 30 minuutin kuluttua pehmeällä, märällä liinalla ja kuivaa se.
- Riippuen helpon höyrypuhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteeseen.



### **Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)**

- Itsepuhdistuksen aikana pinnat kuumenevat enemmän kuin vakiokäytössä. Älä päästä lapsia lähelle.

- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.
- Itsepuhdistuksen aikana syntyy savua ruokajäämien palamisesta. Tuuleta keittiö hyvin puhdistustoiminnon jälkeen.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä. Poista kaikki varusteet ja keittoastiat uunista. Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

**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. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

**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.

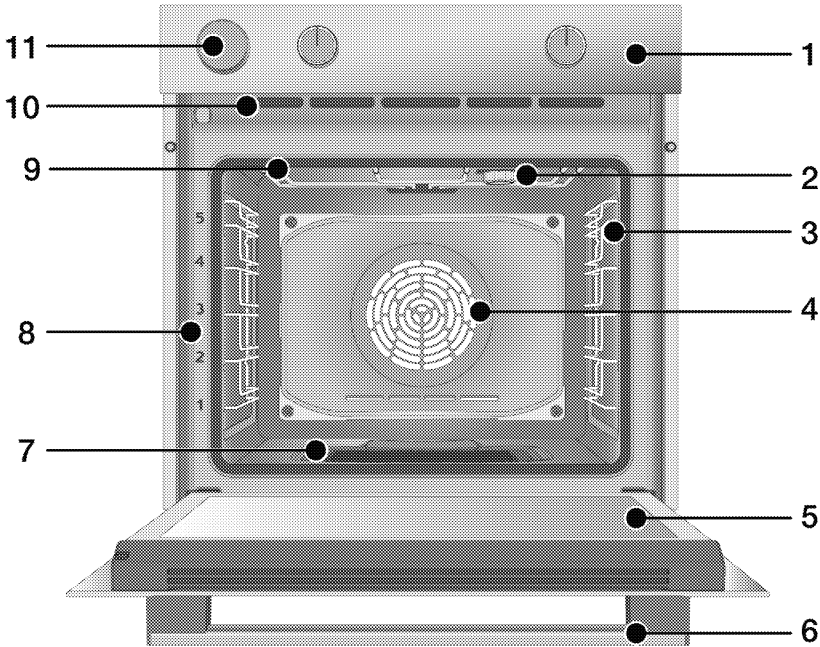
### Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit kypsentää useita ruokia kerrallaan asettamalla kaksi paistoastiaa ritilätasolle. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

## 3 Laitteesi

### Tuotteen esittely



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo\*
- 3 Ritiilätasot\*\*
- 4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)
- 5 Luukku
- 6 Kahva
- 7 Vesisäiliö höyrykeittämiseksi
- 8 Tasojen asennot
- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot
- 11 Vesisäiliö

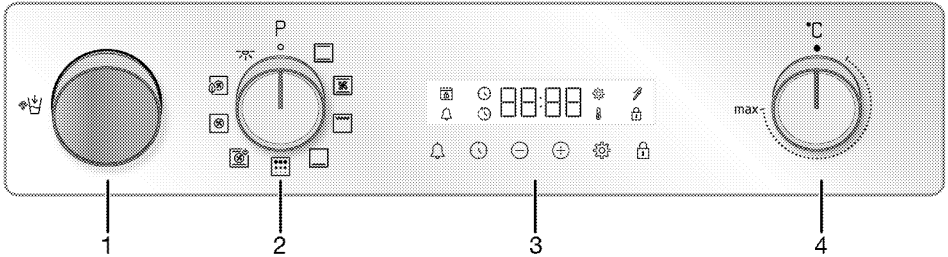
\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

\*\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole ritiilätasoja. Kuvassa ritiilätasot näytetään esimerkkinä.

# Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

## Uunin ohjaus



- 1 Vesisäiliö
- 2 Toiminnon valintanuppi
- 3 Ajastin
- 4 Lämpötilanuppi

Jos tuotteen ohjaukseen on olemassa nuppeja, nämä nupit voivat olla upotettu paneeliin, joka tulee ulos painettaessa tietyissä malleissa. Jos asetukset suoritetaan näillä nupeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

### Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Kierrä vasemmalle / oikealle suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

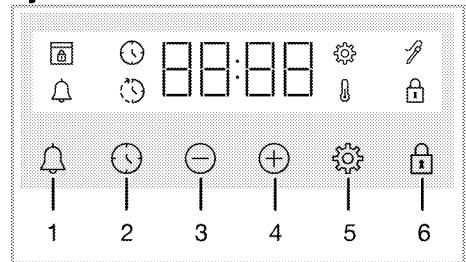
### Lämpötilanuppi

Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Kierrä myötäpäivään suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

### Lämpötilan merkkivalo

Uunin lämpötila näytetään ajastinnäytöllä. Uuni lämpenee, kunne se saavuttaa asetetun lämpötilan ja säilyttää tämän lämpötilan ja 3-rivinen lämmitysanimaatio vilkkuu oikeassa reunassa. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun arvon, tämä animaatio pysähtyy ja "C" symboli ilmestyy asetetun lämpötila-arvon viereen.

## Ajastin



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukkonäppäin








## Näytön symbolit



- : Paistoaajan symboli
- : Paistoaajan päättymisen symboli\*
- : Hälytysymboli
- : Sisälämpötilamittarin symboli\*
- : Näppäinlukkosymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Asetukset-symboli
- : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa; operointitoiminnot näytetään uunissa käytettävät käyttötoiminnot ja näille toiminnoille asetettavat korkeimmat ja matalimmat lämpötilat. Tässä näytetty käyttötapojen järjestys voi poiketa tuotteesi järjestelyistä.

Toimintasympol i	Toiminnon kuvaus	Lämpötila -alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin lamppu syttyy.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	40-220	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	40-280	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi.
	"3D" toiminto	40-280	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrykypsennyksessä.

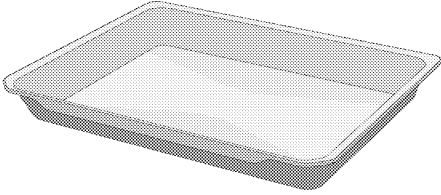
Toimintasympol i	Toiminnon kuvaus	Lämpötila -alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Täysi grilli	40-280	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.



## Laitteen lisätarvikkeet

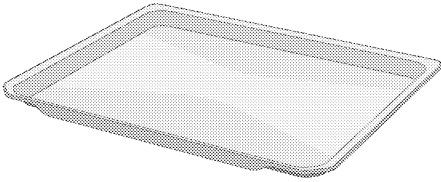
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

**ILMOITUS** : Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpötilan vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.



### Syvä pelti

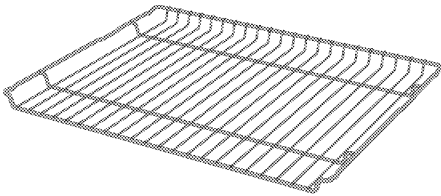
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



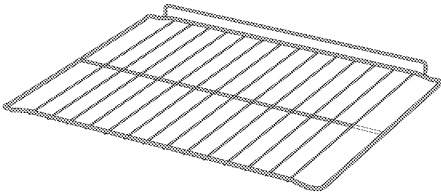
### Leivosvuoka

Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

Mallit ritilätasoilla:

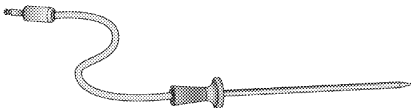


Mallit ilman ritilätasoja:



### Paistoritilä

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



### Lämpömittari

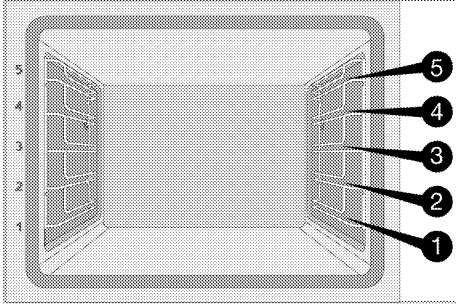
Liharuokia valmistettaessa ohut pitkä pää tökätään lihaan, ja toinen pää kiinnitetään sille tarkoitettuun paikkaan sivuseinämään.

## Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

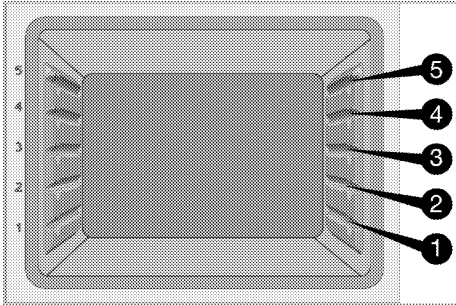
### Paistotasot

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

#### Mallit ritilätasoilla



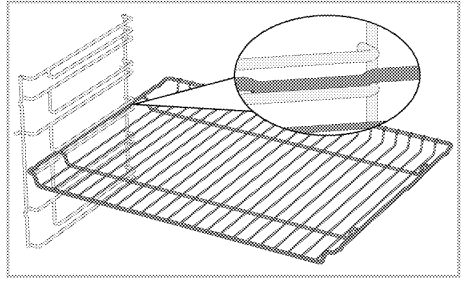
#### Mallit ilman ritilätasoja



### Paistoritilän asettaminen paistotasoille

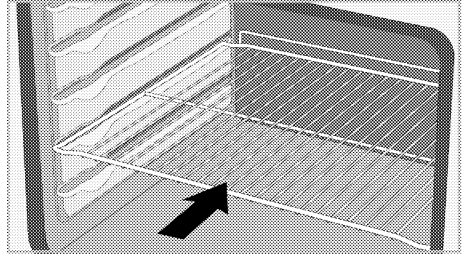
#### Mallit ritilätasoilla:

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



#### Mallit ilman ritilätasoja:

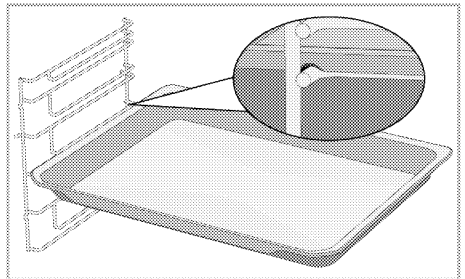
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasolle oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



### Pellin asettaminen paistotasoille

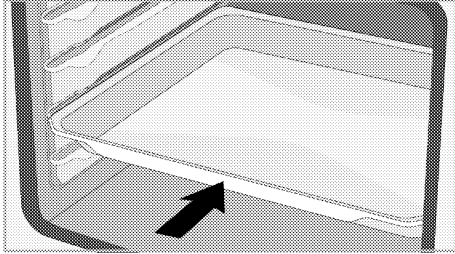
#### Mallit ritilätasoilla:

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



### Mallit ilman ritilätasoja:

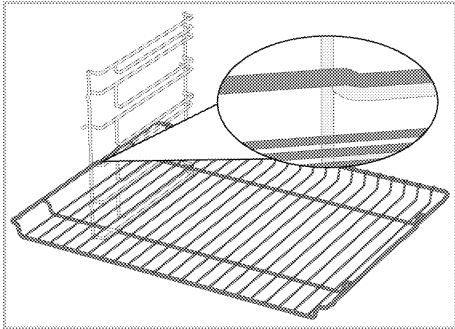
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



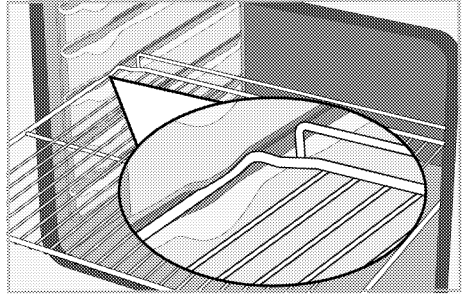
### Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

### Mallit ritilätasoilla

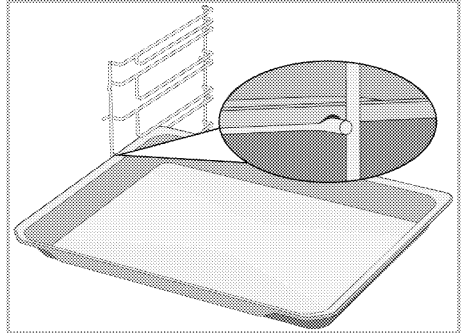


### Mallit ilman ritilätasoja



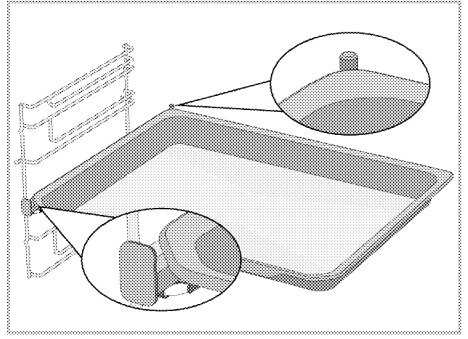
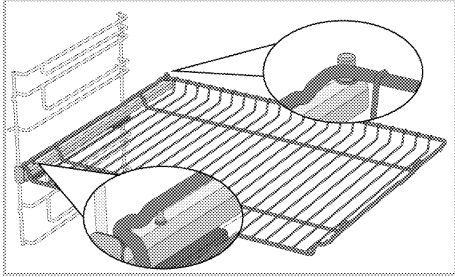
### Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

Myös paistoritilän pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapauta se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



## **Paistoritilän ja pellin oikea asetus teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla**

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	2.7 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

# Perustiedot: Sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Kyseiset arvot määritetään tavallisella kuormituksella käyttäen ala- ja ylävastusta tai kiertoilmatoimintoa (mikäli laitteessa on sellainen).  
Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa relevantteja toimintoja: 1-Eko-puhallinlämpö, 2-Puhallinlämpö 3- Puhallinavustettu alagrilli, 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

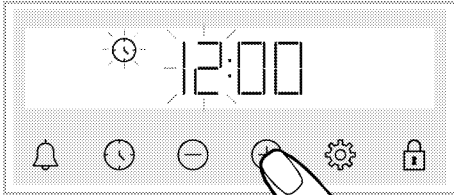
## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

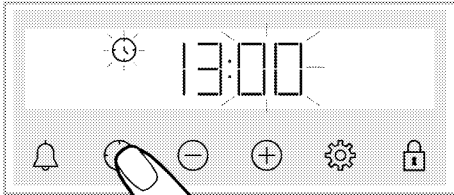
### Ensiasetukset

**i** Aseta aina kellonaika ennen uunin käyttöä. Jos et määritä sitä, et voi keittää joissakin uunimalleissa.

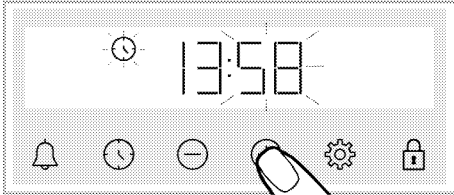
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ⌚ symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3. Kosketa ⌚ tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla ⊕/⊖.



5. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ näppäintä.  
» Aika on asetettu ja ⌚ symboli katoaa näytöltä.

**i** Jos ensimmäistä aikaa ei aseteta, "12:00" ja ⌚ symbolit vilkkuvat ja uuni ei käynnisty. Kun haluat käyttää uunia, on päivän aika vahvistettava asettamalla päivän aika tai koskettamalla ⌚ näppäintä, kun se on tilassa "12:00". Voit muuttaa päivän aikaa myöhemmin, kuten kuvattu osassa "Asetukset".

**i** Nykyiset aika-asetukset perutaan sähkökatkoksen tapahtuessa. Se on säädettävä uudelleen.

### Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet uunista.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

### Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuvedellä ja perhmeällä pesusienellä.

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

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

## 5 Uunin käyttäminen

### Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

#### Jäähdytystuuletin

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

#### Uunin valo

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

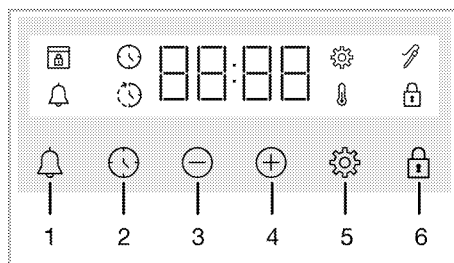
Joissakin toimintoissa lamppu ei syty energiansäästön takia.

Jos haluat uunin lampun palavan jatkuvasti, valitse ”Uunin valo”-toiminto toiminnonvalintanupista.

### Uunin ohjauksyksikön käyttö

#### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- i** Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmitava uudelleen.
- i** Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odota hetki asetusten tallentamiseksi.
- i** Jos keittoasetus on tehty, ei päivänaikaa voida säätää.
- i** Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- i** Jos keittoaika on asetettu, voit peruuta ne automaattisesti koskettamalla 🕒 näppäintä pitkään.



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukonäppäin

#### Näytön symbolit

- 🕒 : Paistoaajan symboli
- 🕒 : Paistoaajan päättymisen symboli\*



-  : Hälytyssymboli
-  : Sisälämpötilamittarin symboli\*
-  : Näppäinlukkosymboli
-  : Lämpötilasymboli
-  : Asetukset-symboli
-  : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin kytkeminen päälle

Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

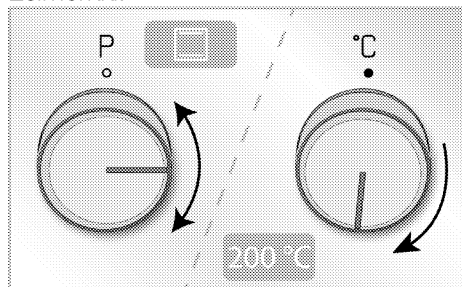
## Uunin sammutus

Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).


## Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla


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

Esimerkki:





1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.

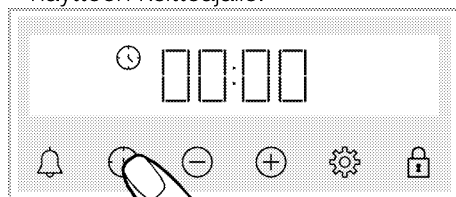
» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä . Näyttöön ilmestyvät asetettu lämpötila-arvo ja 3-riviset animaatiot Peräkkäin näytetään kokkauksen aloittamisesta kulunut aika.




Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C. Uuni ei sammua automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

## Keittäminen asettamalla keittoajan

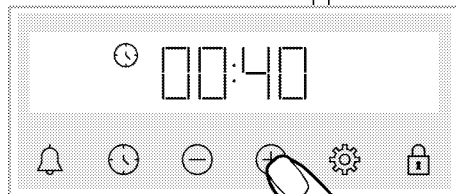
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.

1. Valitse keittotoiminto
2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.





-  Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa  näppäimillä.


3. Aseta keittoaika  näppäimiä.



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

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animatiot. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.

5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää

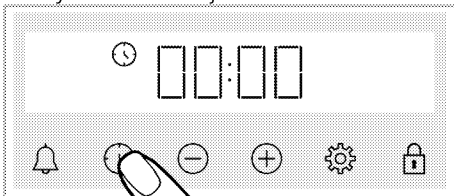
6. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päiväaika ilmestyy näyttöön.




### **Aseta keittämisen päättymisaika myöhemmäksi (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)**


Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaajan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

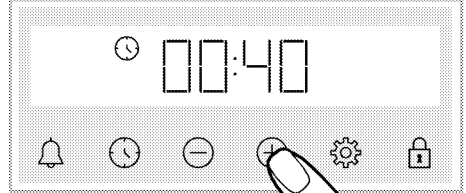
1. Valitse keittotoiminto

2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.




**i** Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa / näppäimillä.

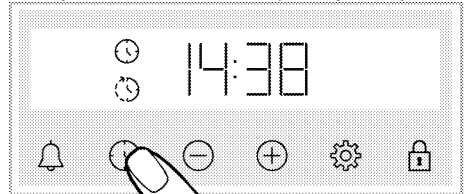
3. Aseta keittoaika / näppäimiä.



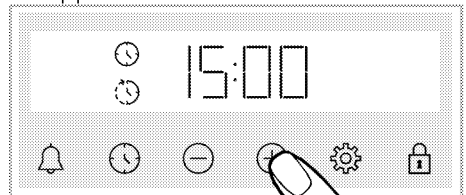
**i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.




» Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisajalle.



5. Aseta keittämisen päättymisaika / näppäimiä.



» Kun keittämisen päättymisaika on asetettu,  symboli ja  symboli aikavälisymbolin kanssa palavat näytöllä. Heti kun keittäminen käynnistyy,  symboli katoaa.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoajan keittämisen päättymisajasta. Kun

keittämisen aloitusaika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja ilmestyy näyttöön. Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animatiot. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.

7. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End", symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää

8. Varoitusaani kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päiväaika ilmestyy näyttöön.

**i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nappi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.

## Höyrytoiminnon käyttö

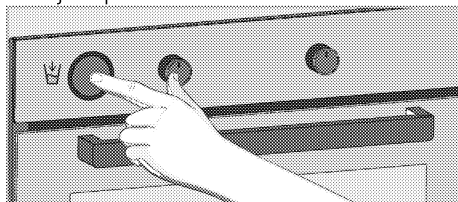
Tässä uunissa on höyryavusteinen kypsennystoiminto. Toimintoa käytettäessä uunin pohjalevyllä oleva vesi höyrystyy uunin sisään parantaen kypsennyksen tuloksia. Höyry antaa leivonnaisille kirkkaan ja kiiltävän pinnan ja rapean kuoren, ja leivonnaisista tulee lisäksi suurempia. Lisäksi höyryavustus vähentää lihan kosteuden häviämistä varmistaen, että se on mehukasta ja herkullisempaa.

**i** Höyryavusteisen kypsennyksen voi suorittaa ainoastaan käyttöoppaassa esitettyjä höyrykypsennystoimintoja käyttäen.

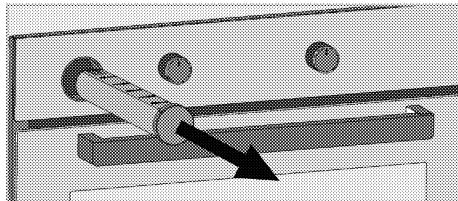
**i** Laitteen vesisäiliön tilavuus on 250 ml. Kypsennystä varten tai sen aikana vesisäiliöön saa lisätä korkeintaan 250 ml vettä.

## Höyryavusteista kypsennystä koskien:

1. Valitse höyryavusteisen kypsennyksen taulukosta kypsennettävälle ruoalle sopiva toiminto, lämpötila ja kypsennysaika. Aloita tämän jälkeen ruoan kypsennyksen. Jos valitsemaasi ruokaa ei löydy taulukosta, sinun on arvioitava veden määrä, lämpötila, käytettävä kypsennystoiminto ja kypsennysaika itse.
2. Aseta kypsennettävä ruoka ohjeissa esitetylle tasolle.
3. Kun uuniin on lisättävä taulukossa esitetty määrä vettä, paina uunin ohjauspaneelissa olevaa vesisäiliötä.

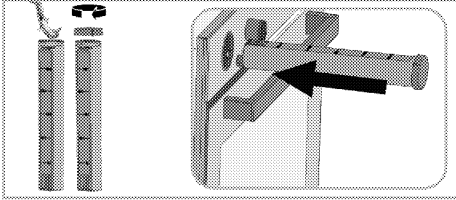


4. Poista vesisäiliö varoen laitteen sisältä.



5. Avaa vesisäiliön kansi ja täytä sen sisään kypsennystaulukossa esitetty määrä vettä.

- i** Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä ainoastaan pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön syttyviä tai alkoholia tai kiinteitä hiukkasia sisältäviä liuoksia.



6. Sulje vesisäiliön kansi ja aseta se paikoilleen. Työnnä vesisäiliö kokonaan.

» Kun säiliö saavuttaa toisen tason, sen sisällä oleva vesi alkaa hiljalleen valumaan uunin pohjalle ja kypsentämään uunissa olevaa ruokaa.



7. Kun ruoka on valmista, sammuta uuni kytkemällä toiminto- ja lämpötilapainikkeet off-asentoon.

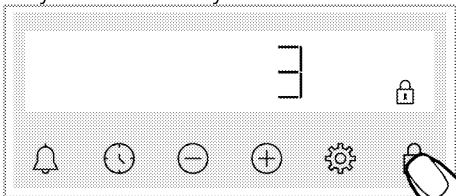
- i** Aina kun olet käyttänyt höyryavusteista kypsennystoimintoa, varmista, ettei uunin pohjalle ole jäänyt vettä. Jos uunin pohjalla on vettä, anna uunin jäähtyä ja pyyhi vesi sitten pois kuivalla kankaalla. Jos uunin pohjalle jää vettä, se voi aiheuttaa uuniin kalkkijäämiä.



## Asetukset


### Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.






»  symboli tulee esiin ja 3-2-1 laskuri käynnistyy näytöllä. Kun laskuri päättyy, näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, ajastin lähettää äänimerkin ja  symboli vilkkuu.

- i** Jos lopetat -näppäimen koskettamisen ennen laskurin päättymistä, ei näppäinlukkoa aktivoida.

- i** Ajastimen näppäimiä ei voida käyttää, kun näppäinlukko on päällä. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

### Näppäinlukon poistaminen käytöstä



1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

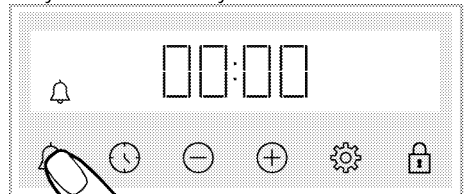
»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

### Hälytyksen asetus

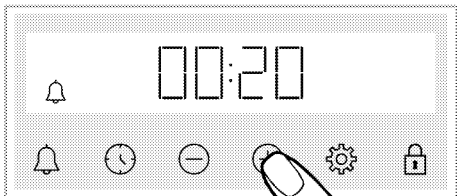
Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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

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

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2.  Aseta hälytysaika /  näppäimillä.



» Kun hälytysaika on asetettu, 🔔 symboli syttyy ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, lyhyempi aika näytetään näytöllä.

3. Kun hälytysaika päättyy, 🔔 symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.

### Hälytyksen sammutus

1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi hälytysäänen.

» Hälytysääni sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.

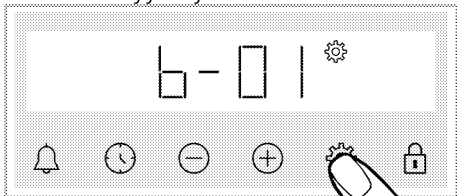
### Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa 🔔 kunnes 🔔 symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa ⊖ näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".

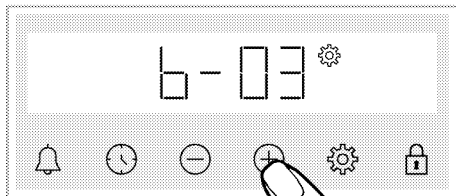
2. 🔔 Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

### Ääntason muuttaminen

1. Kosketa ⚙️-näppäintä, kunnes ⚙️-symboli ja yksi arvoista **b-01-b-02-b-03** ilmestyy näytölle.



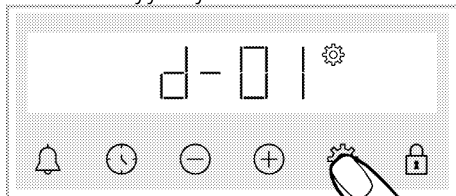
2. Aseta haluttu taso ⊕/⊖ näppäimillä. (**b-01-b-02-b-03**)



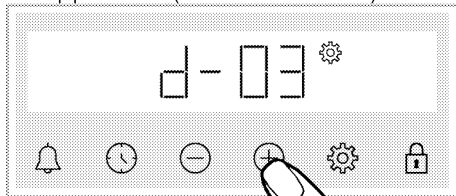
3. Vahvasta koskettamalla ⚙️ näppäintä tai asetusta aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

### Näytön kirkkauden asetus

1. Kosketa ⚙️-näppäintä, kunnes ⚙️-symboli ja yksi arvoista **d-01-d-02-d-03** ilmestyy näytölle.



2. Aseta haluttu kirkkaus ⊕/⊖ näppäimillä. (**d-01-d-02-d-03**)



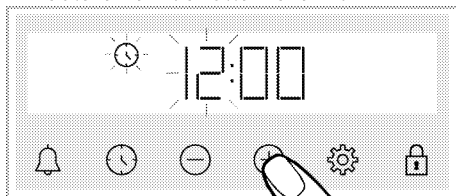
» Vahvasta koskettamalla ⚙️ näppäintä tai asetusta aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

### Päivänajan muuttaminen

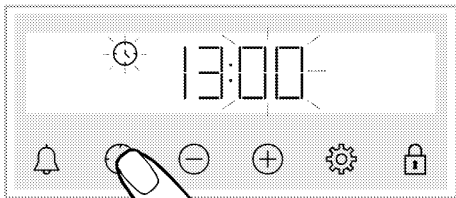
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen unissa.

1. Kosketa ⚙️ näppäintä, kunnes 🌞 symboli tulee näyttöön.

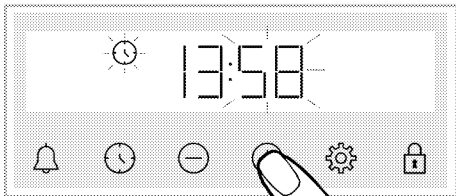
2. Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3. Kosketa 🌞 tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla (+)/(-).



5. Vahvista asetukset koskettamalla ⌚ näppäintä.

» Aika on asetettu ja ⌚ symboli katoaa näytöltä.

## Lämpömittarin käyttö

### Yleiset varoitukset ja tiedot

- i** Uuni on asetettava tiettyyn toimintoon ja lämpötilaan lämpömittarin käyttämiseksi.
- i** Lämpömittari on aktiivinen toimintojen käytön aikana, joissa sisälämpötilamittarin symboli näkyy näytöllä.
- i** Jos uunin ajastin on asetettu tietylle keittoajalle ennen lämpömittarin käyttämistä, perutaan tämä aika-asetus automaattisesti, kun lämpömittari kiinnitetään.
- i** Kun ruokaa valmistetaan lämpömittarilla, ei hyllyjä lämpömittarin pistokkeen yläpuolella voida käyttää.
- i** Puhdista lämpömittari kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se jokaisen käytön jälkeen.

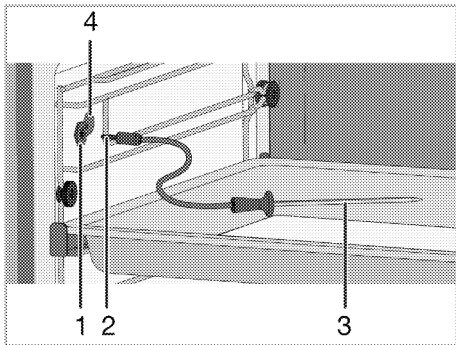
**i** Jos **75C** ei ilmesty Lämpötilan näyttökenttään, varmista, että lämpömittarin liitin on liitetty kunnolla sen pistokkeeseen.

**i** Jos lämpömittaria käytetään työntämättä anturin kärkeä lihaan, tunnistaa anturin kärki lämpötilan uunin sisällä ja lopettaa valmistuksen asetetulla lämpötilalla. Jos lämpömittari altistetaan 250 °C tai korkeammille lämpötiloille, sen anturi voi vaurioitua.

**i** \* Ruoan turvallisuuden varmistamiseksi, suosittelemme että punaisen lihan ydin (kylmin osa) on vähintään 63 °C.  
\* Ruoan turvallisuuden varmistamiseksi, suosittelemme että lintukarjan lihan ydin (kylmin osa) on vähintään 74 °C.

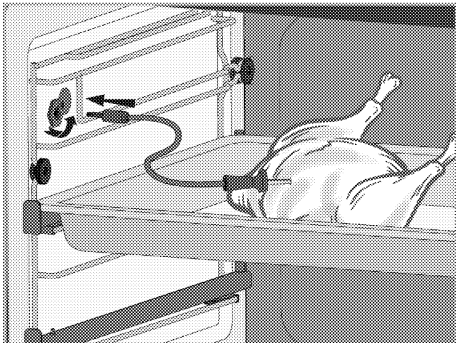
Ruoan valmistustaso	Lihan ytimen lämpötila (°C)
Erittäin raaka	55-59
Raaka	60-62
Puoliraaka	63-70
Puolikypsä	71-76
Kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82



1. Aseta lämpömittarin liitin **(2)** lämpömittarin pistokkeeseen **(1)**, kun pistokkeen suojuksen **(4)** on työnnetty ylös uunin sivuseinässä.




- 1 Lämpömittarin pistoke
- 2 Lämpömittarin liitin
- 3 Lämpömittarin anturin kärki
- 4 Lämpömittarin pistokkeen suojus

2. Työnnä lämpömittarin anturin kärki valmistettavaan ruokaan.



3. Kierrä toiminnon valintanuppi toimintoon jota haluat käyttää. Lämpömittari ei toimi kaikissa toiminnoissa, vaan vain toiminnoissa, joissa lämpömittarin symboli  palaa. Varmista, että  symboli näytetään valitussa toiminnossa.

**i** Kun toiminto, jossa lämpömittari ei ole aktiivinen valitaan, "- - - C" symboli vilkkuu näytöllä.

4. Kun toiminto, jossa lämpömittari on aktiivinen valitaan,  symboli ja lämpömittarin suositeltu lämpötila-arvo 75 °C ja nykyinen lämpömittarin anturin lämpötila näkyvät näytöllä vuorotellen.

**i** Lämpömittarin suositeltu lämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa välillä 40 - 99 °C.

5. Voit muuttaa lämpömittarin anturin lämpötila-asetusta  $\oplus/\ominus$  näppäimillä.

6. Aseta uunin sisälämpötila lämpötilanupilla.


» Lämpömittarilla keittämisen aikana, ruoan todellinen lämpötila, johon lämpömittari on sijoitettu ja lämpömittarin asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä n. 3 sekunnin välein. Kun lämpömittarin asetettu lämpötila näkyy, ilmestyy kolme viivaa lämpötilan viereen näytöllä.

» Lämpömittarin anturi tunnistaa automaattisesti, että lämpötila lihan sisällä saavuttaa lämpömittarille asetetun lämpötilan ja lopettaa keittämisen, kun lämpötila lihan sisällä saavuttaa tämän. Jos lämpömittari poistetaan ennen valmistuksen päättymistä, jatkaa uuni toimintaa asetetulla toiminnolla ja lämpötilalla.

**i** Ennen keittämisen päättymistä tai sen päättyessä, on lämpömittari kuuma uunin sisälämpötilasta johtuen. Käytä aina lämmönkestäviä käsiineitä lämpömittarin poistamisen yhteydessä. Muutoin olemassa on palovammanvaara!

7. Kun keittäminen on päätynyt, "Loppu" ilmestyy näyttöön ja uuni lähettää äänimerkin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

8. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

**i** Jos et poista liha-anturia ruoanvalmistuksen loputtua ja käännät toiminnonvalitsimen sekä lämpötilan valitsimen "Pois" (ylempään) asentoon, näyttöön ilmestyy symboli .

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämisinginkejä. Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

### **Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa**

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.

- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

### **Leivokset ja uuniruokat**

#### **Yleiset tiedot**

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Tuotteen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keraamiset ja lasimuotit pidentävät kypsennysaikaa, eikä leivonnaisten pohjapinta ruskistu tasaisesti.
- Jos käytät ruoanlaittopaperia kypsennyksen aikana, ruoan pohjalla voi olla hieman ruskistumista. Tässä tapauksessa sinun on ehkä pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina.



Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.

- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

### Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos se on kypsä sisältä mutta ulkopuoli on tahmea, käytä pienempää nestemäärää, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

### Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele taikinalevyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjien ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

### Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	150	25 ... 35
Pienet kakut	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	Mallit ritilätasoilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 35 Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 40
	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 38
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	155	30 ... 40

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Yksi pelti	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	170	25 ... 35
Taikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	2 peltiä	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	35 ... 45
Voitaikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Yksi pelti	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65
Pizza	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Liha, kala ja siipikarja

### Paahattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.

### Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1.5 - 2.0 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	170	85 ... 110
Paahtokana (1.8-2 kg)	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

### Yleiset varoitukset

- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

### Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250/max	25 ... 35
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250/max	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250/max	20 ... 25
Paisti - (viipaloitu)	Paistoritilä	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250/max	1 ... 3

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

## Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

## Höyryllä avustettava ruoanlaitto

### Yleiset tiedot

- Höyryavustettu kypsennys voidaan suorittaa vain käsikirjassa määritellyillä höyryavustetuilla kypsennystoiminnoilla. Katso höyryllä avustettavat kypsennystoiminnot luvusta **"Uunin käyttötoiminnot"**.
- Jos keittotaulukossa ehdotetaan esikuumennusta, muista laittaa ruokasi

uuniin esilämmityksen jälkeen. Kastelun aikana määritetyt ajat osoittavat esilämmityksen jälkeen kuluneen ajan.

- Keittotaulukko sisältää valmistajan testaamat ruoanlaittositoukset. Voit määrittää veden määrän, lämpötilan, höyryllä kypsennetyin toiminnon ja kypsennysajan, joita ei ole lueteltu taulukossa.

### Kypsennystaulukko höyryn avulla

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvikke	Toiminto	Tasoinen	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml)	Kastelu aika (min.)**	Paistoaika (min) (arvioita)	N. paino (g)
Täysjyväleipä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	2	200	200	esilämmityksen jälkeen	30 ... 40	820
		Paistoritilä*			25				
Paahdokana (1.8-2 kg)	Yksi pelti	Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	250/max, sitten 190	250	25	60 ... 70	2000
Kylkipaisti	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Karitsan varsi vihannesten kanssa	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	170	250+250**	esilämmityksen jälkeen	90 ... 110	2000
Munkit	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	1200
Juustokakku	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	120	150	ennen esilämmitystä	50 ... 60	1450
Kanankoivet	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	200	150	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	800
Uuniperunat	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hampurilaisleipä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	180	150	esilämmityksen jälkeen	20 ... 30	800
Lohi vihanneksilla	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	3	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	500

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

\*\* Näyttää kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.

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

## Ruoan testaus

Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin

mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

### Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	140	15 ... 25
	2 peltiä	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	150	25 ... 35
	2 peltiä	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 35 Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 40
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 38
	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	155	30 ... 40
Omenapiirakka	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

### Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250/max	1 ... 3
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250/max	20 ... 30

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

## 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 välttyään.
- 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 mikrokuitupyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

#### 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 huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

## Lasipinnat

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

## 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 tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

## Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

## Uunin sivuseinien puhdistus

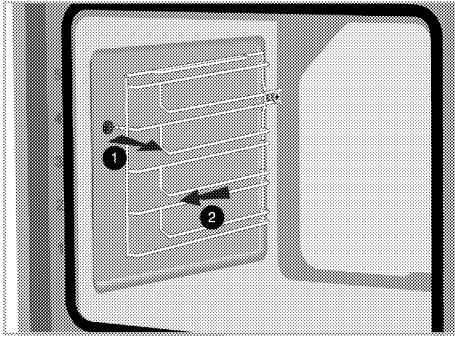
Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset seinät". Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

## Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.



2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



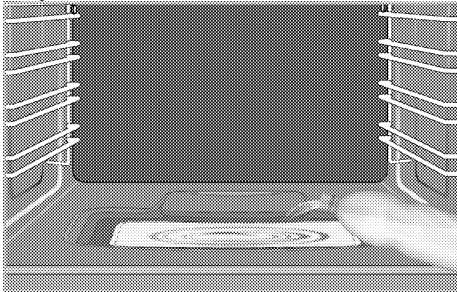
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

### Uunin pohjan syvänteen vesialtaan puhdistus

Riippuen helpon höyrypuhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteen vesialtaaseen.

### Kalkin poistamiseksi uunin syvänteen vesialtaasta helpon höyrypuhdistuksen jälkeen, 2 - 3 käyttökerran jälkeen:

1. Lisää 350 cc etikkaa (etikän happoisuus ei saa olla yli 6 %) uunin syvänteen vesialtaaseen.



2. Odota 30 minuuttia, kunnes etikka on liuottanut kalkkijäämät huonelämpötilassa.

3. Puhdista vesiallas pehmeällä märällä pyyhkeellä ja kuivaa se.

**i** Älä käytä uunin syvänteen vesialtaan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä poista uunin syvänteen vesialtaaseen kerääntynyttä kalkki kaapimalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.

### Tehostaaksesi kalkinpoiston tehokkuutta, jota voi esiintyä uunin pohjassa olevassa vesikylpyssä, toimi seuraavasti jokaisen 10 käyttökerran jälkeen yllä olevien kalkinpoistovaiheiden lisäksi:

Valitse toiminto, joka käyttää pohjalämmityselementtiä, ja käytä uunia 100 °C:ssa 2-3 minuutin ajan. Kytke tämän jälkeen uuni pois päältä ja lisää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta uunin pohjassa olevaan vesikylpyyn ja anna sen levätä 5 minuuttia. Pyyhi 5 minuutin kuluttua uunin pohjassa oleva vesikylpy kostealla mikrokuituliinalla ja kuivaa.

### Pyrolyyttinen itsepuhdistus



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Uuni on varustettu pyrolyyttisellä itsepuhdistuksella. Uuni lämmitetään n. 420-480 °C lämpötilaan ja lika poltetaan tuhkaksi. Voimakasta savuamista voi esiintyä. Varmista hyvä tuuletus. Pyrolyysia tulee käyttää n. joka 10 käyttökerran välein.

1. Poista kaikki varusteet uunista.

Malleissa sivutelineellä: muista poistaa myös sivutelineet.

Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita

lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.

2. Poista ennen puhdistusjaksoa lika ulkopinnoilta ja uunin sisältä kostealla pyyhkeellä.

**i** Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihdeta se valtuutetulla huollolla uuteen.


**i** Tyhjennä vesisäiliö ennen pyrolyyttisen itsepuhdistuksen aloittamista. Koska uunin sisätilan lämpötila nousee huomattavasti puhdistuksen aikana, jos uunissa on sen aikana vettä, se voi aiheuttaa kovaa melua ja uunin sisäpintojen vaurioita.

3. Valitse "Pyrolyysi" toiminto (itsepuhdistus).

**P2:00** vilkkuu näytöllä.

4. Aseta lämpötilanuppi korkeimpaan "**max**" (maksimi) lämpötilaan.

5. Kun pyrolyysitoiminto käynnistyy, **P2:00** palaa näytöllä ja aikalaskuri käynnistyy. Itsepuhdistuksen aika näytetään näytöllä. Kestoa ei voida säätää.

6. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan itsepuhdistustoiminnon käynnistymisen jälkeen,  ilmestyy aikanäyttöön ja uuninluukku ei voida avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninluukku auki ennen kuin symboli katoaa.

7. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy "**End**"

8. Kun "**End**" näkyy, lopeta toiminto asettamalla toiminnon ja lämpötilan painikkeet 0 (POIS) asentoon.

9. Poista puhdistusjakson jälkeen likajäämät viinietikkavedellä.

10. Kosketa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

**i** Kun pyrolyysitoiminto on valmis, on luukun lukko päällä, kunnes uuni jäähtyy sopivaan lämpötilaan. Jos haluat keittää jotain tämän toiminnon aikana, "**H**" näkyy näytöllä ja keittäminen ei ole mahdollista.

## Uuninluukun puhdistus

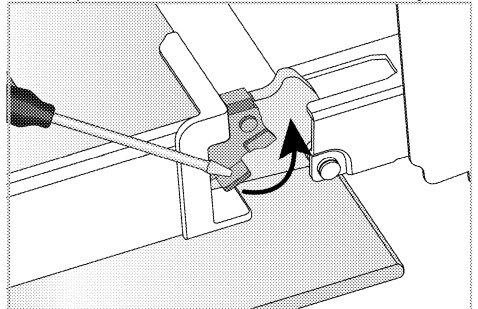
**i** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

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

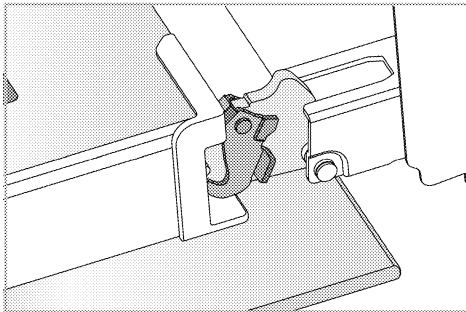
## Uuninluukun irrotus

1. Avaa uuninluukku.

2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

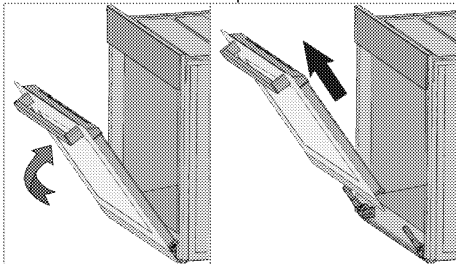


Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento

3. Avaa uuninluukku puoliksi.



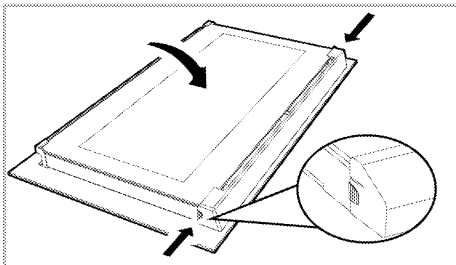
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

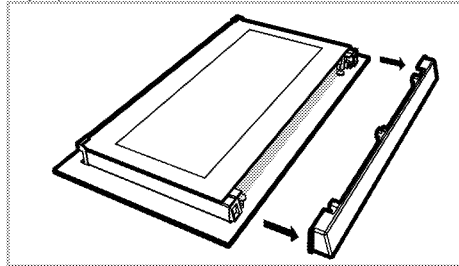
## Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

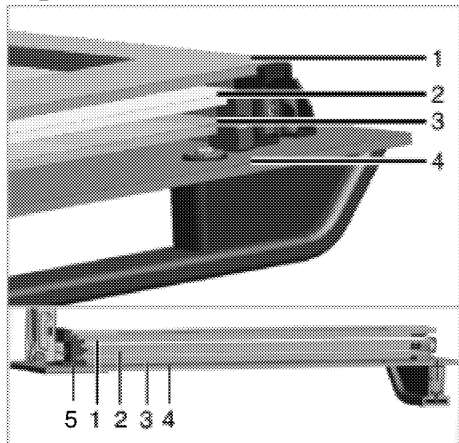
1. Avaa uuninluukku.



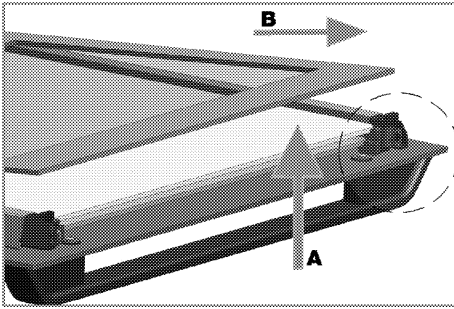
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



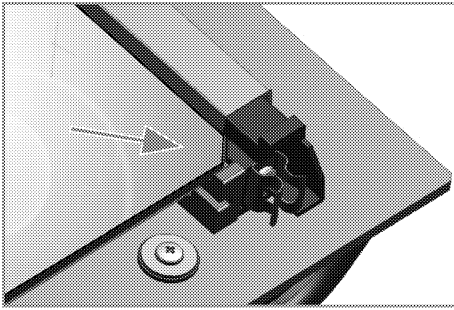
3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia suuntaan 'A' ja irrota se sitten vetämällä sitä suuntaan 'B'.



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



4. Poista toinen ja kolmas lasi samalla tavalla.



Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla toisen ja kolmannen lasin (2, 3).

Aseta kuvassa esitetyllä tavalla lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan.

Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys ei ole tärkeää, koska ne ovat vaihdettavissa keskenään.

Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli toiseen sisälasiin.

On erittäin tärkeää sijoittaa kaikkien sisälasien alakulmat alempiin muoviuuriin (5).

Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.



Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

## 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.

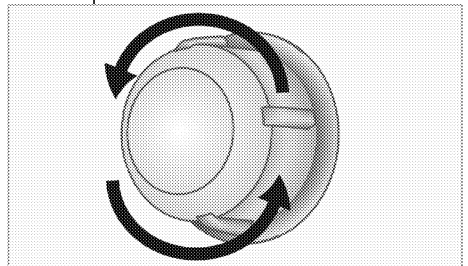
## Uunin lampun vaihto

### ⚠ Yleiset varoitukset

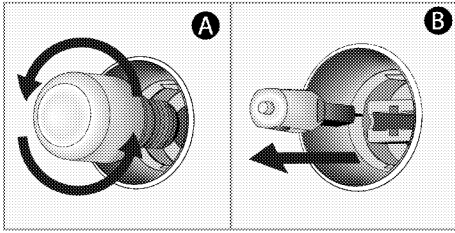
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho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

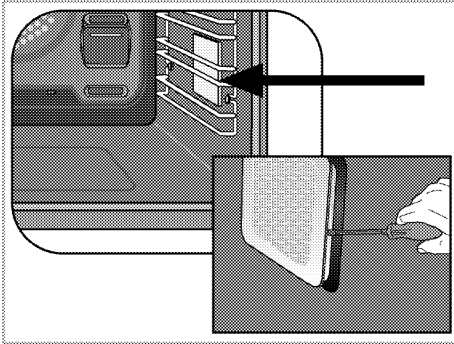


4. Asenna lasisuoja.

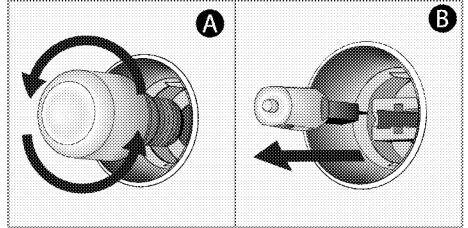
**Jos uunissa on neliömuotoinen lamppu,**

1. irrota tuote virransyötöstä.

2. Irrota lankahyllyt 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

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun tekniikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

### Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

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

### Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

- Ruoanlaiton aikana syntyvä höyry tiivistyy vesipisaroiksi, niiden osuessa tuotteen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

### Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/hupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*

### Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

### Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
- Malleissa ajastimella, ajastinta ei ole asetettu. >>> *Säädä aika.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*
- Uuninluukku voi olla auki. >>> *Varmistu siitä että uuninluukku on kunnolla kiinni. Jos uuninluukku on auki yli 5 minuuttia, kokkausajan asetukset perutaan, lämmityselementit ja uunin valaistus eivät toimi.*

### (Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

- Sähkökatkos on tapahtunut. >>> *Säädä aika / kytke tuote pois päältä ja päälle uudelleen.*

## Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
Er 5	Liha-anturin tiedonsiirtovirhe	Ota yhteys valtuutettuun huoltoon, jotta liha-anturi korjataan. Jos haluat kokata ilma liha-anturia, poista liha-anturi ja käännä toiminnonvalitsin asentoon "Pois" (0).
Er 1 - Er 7	Tiedonsiirtovirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 8 - Er 27	Anturivirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 28 - Er 31	Liha-anturin virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 32 - Er 41	Uunin lämmitysvirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 42 - Er 58	Uunikomponenttien virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 59 - Er 64	Uuninluukun virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 65 - Er 71	Höyryyn liittyvät virheet (höyryttämistä tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 72 - Er 80	Laitteistovirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 81 - Er 85	Uunin turvallisuusvirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 86 - Er 88	Internet-yhteydsvirheet (Homewhiz-sovellusta tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 89 - Er 92	Mikroaaltovirheet (mikroaaltoja tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 93 - Er 99	Elektroniikkakortin ja ajastimen virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

