

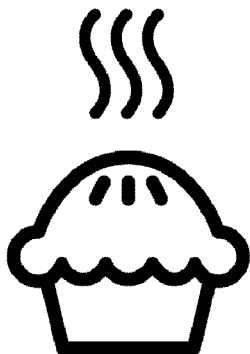
Blomberg

Uuni

Käyttöopas

Ugn

Bruksanvisning



HIT8330

FI / SV

285.3058.62/R.AD/6.04.2023/2-2

7785886762



KIERRÄTETTY JA
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

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

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

2 Yleiset tiedot **11**

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

3 Asennus **14**

Ennen asennusta.....	14
Asennus ja liitäntä.....	14
Vanhan laitteen hävittäminen.....	16

4 Valmistelut **17**

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

5 Keittotason käyttö **19**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	19
Liesien käyttäminen.....	21
Ohjauspaneeli.....	21

6 Uunin käyttäminen **29**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta.....	29
Sähköuunin käyttäminen.....	29
Käyttötilat.....	30
Uunin kellon käyttäminen.....	31
Ruoanlaittoaikataulukko.....	34
Grillin käyttäminen.....	37
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko.....	37

7 Kunnossapito ja huolto **38**

Yleiset puhdistusohjeet.....	38
Varusteiden puhdistus.....	39
Keittotason puhdistus.....	39
Ohjauspaneelin puhdistus.....	39
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue).....	39
Uuninluukun puhdistus.....	40
Luukun sisälasin irrottaminen.....	41
Uunin valon puhdistus.....	41

8 Vianetsintä **43**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.
- Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- älä koskaan sijoita tuotetta matolla peitetylle lattialle. Muuta ilmavirtauksen puute tuotteen alla aiheuttaa sähköisten osien ylikuumenemisen. Tämä aiheuttaa ongelmia tuotteellasi.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

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

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

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

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat

kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana.

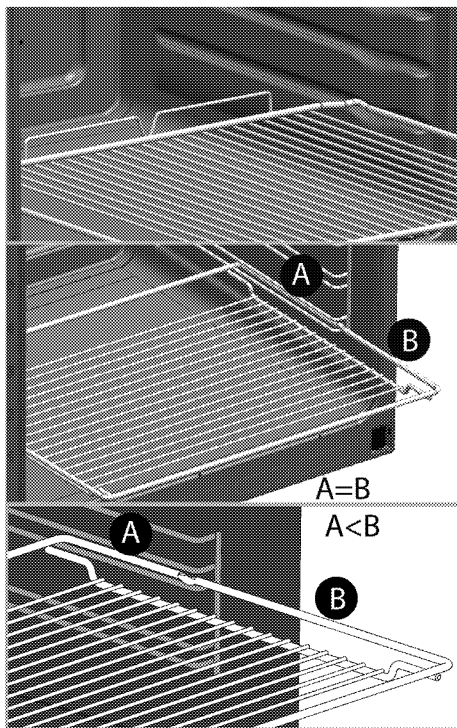
Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.

Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyysi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä

paine voi saada sen räjähtämään.

- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)
Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



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

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

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

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
 - **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
 - Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
 - Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
 - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
 - Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 19*, astioiden valitseminen.
 - Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
 - Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.
 - **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.

- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

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

Lasten turvallisuus

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

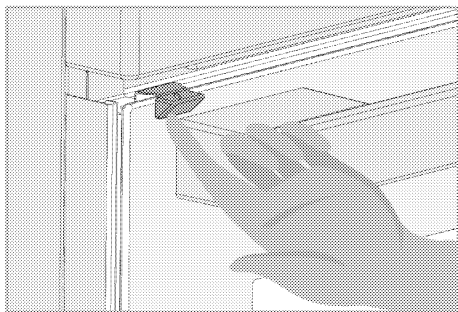
- käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen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

Lapsilukko

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

Lieden uuninluukussa on lapsilukkojärjestelmä.

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



Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka

soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

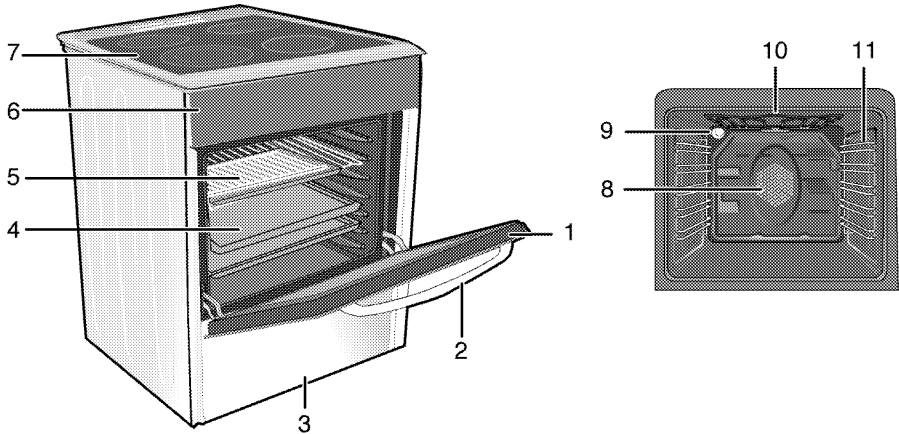
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

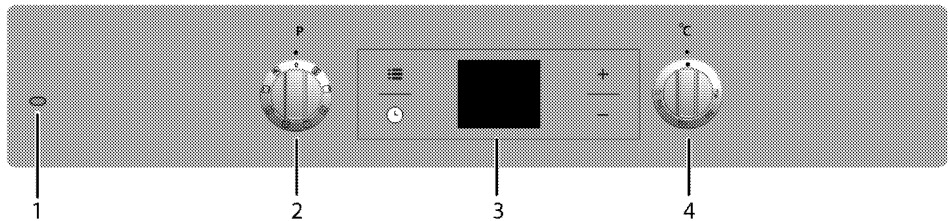
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



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



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

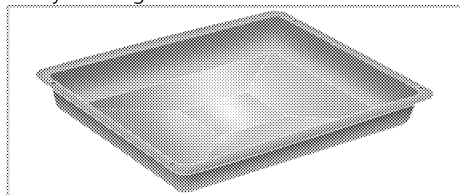
Pakkauksen sisältö

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

1. Käyttöopas

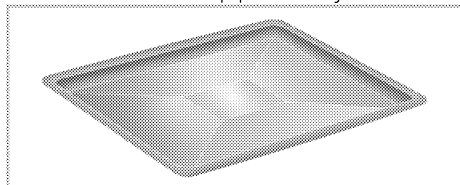
2. Uunipannu

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



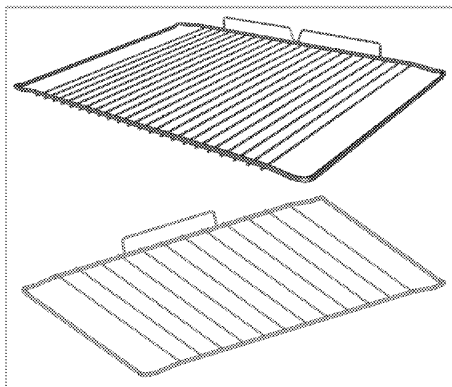
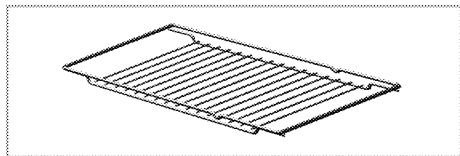
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Uuniritilä

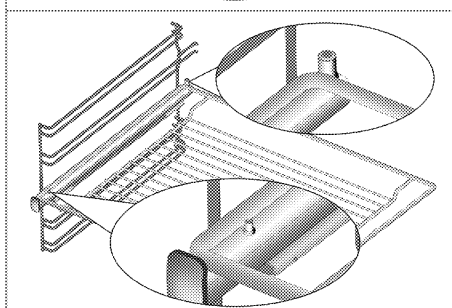
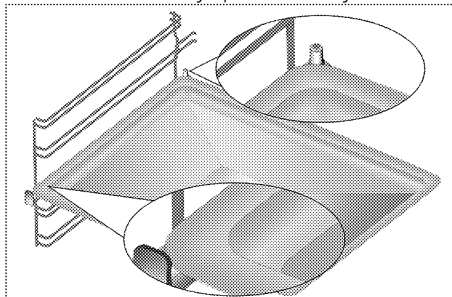
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



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

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

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



Tekniset tiedot

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

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

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

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

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

3 Asennus

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

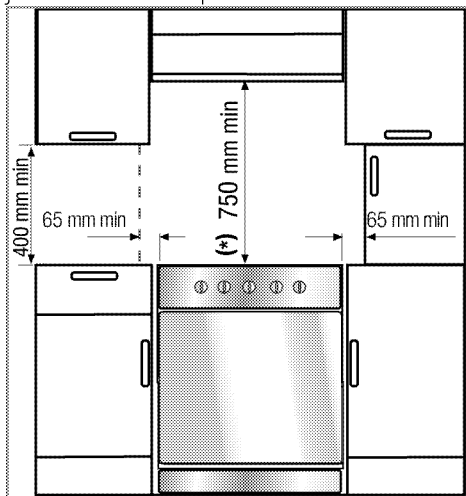
i Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

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

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

Ennen asennusta

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



- Tämä tuote on EN 30-1-1 -standardin mukainen luokan 1 laite mukainen eli se voidaan asettaa takaosa ja **yksi** sivu vasten keittiön seiniä, keittiökalusteita tai minkäkokoista laitetta tahansa. Keittiökaluste tai laite **toisella** puolella voi olla vain samaa kokoa tai pienempi.
- Liettä voidaan käyttää kahden kaapin välissä, mutta 400 mm:n minimietäisyyttä varten uunin levyjen päällä mahdollistaa 65mm:n välyksen mihin tahansa seinään, osastoon tai suureen kaappiin.
- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus. Ellei hupun käsikirjassa ole määritelty mitään kokoa, tämän korkeuden tulisi olla vähintään 650 mm.
- Kaikkien lieden vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).

Asennus ja liitäntä

Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

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

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

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

Sähköliitäntä

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

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

! Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö.

Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

! Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

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

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

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

Virtakaapelin liittäminen

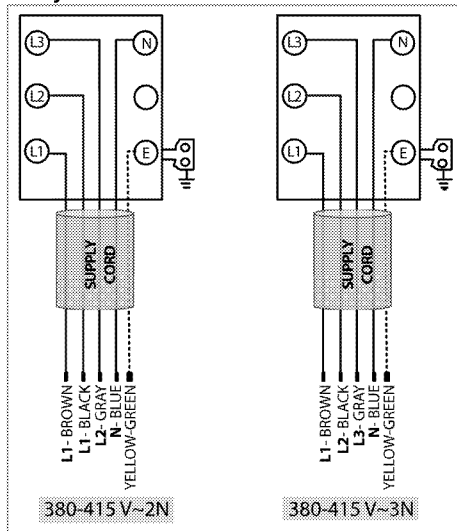
i Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasia ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan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

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

turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojauksena jäänkösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



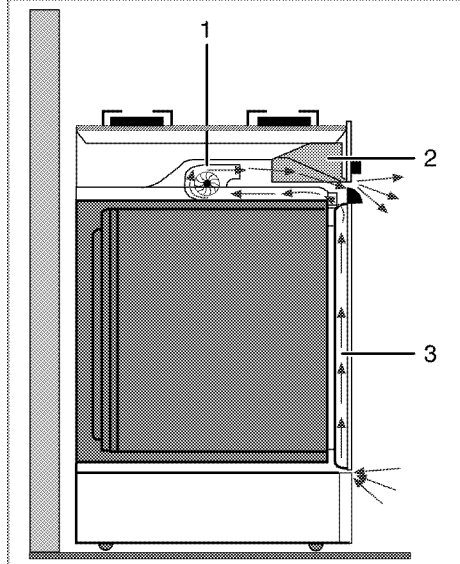
2. **Liitä kaksivaiheiliittämissä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

3. **Liitä kolmivaiheiliittämissä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

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



1 Jäähdytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Tuuletin jäähdyttää sekä ohjauspaneelia että laitteen etupuolta.

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

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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

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

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilillä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.
- Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta.

Ensimmäinen käyttökerta

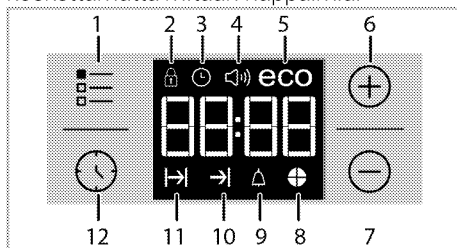
Aika-asetus

i Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

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

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

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



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

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

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

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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

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

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 29*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 29*

Grilliuuni

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

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

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



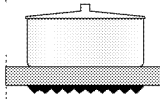
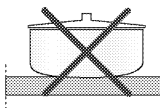
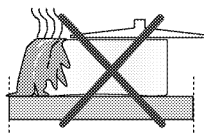
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

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

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

Kasarin valitseminen

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



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

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

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

Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

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

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

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

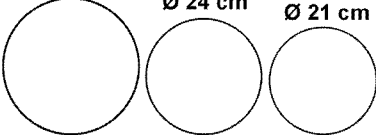
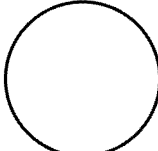
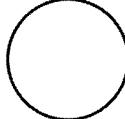
Kasarin tunnistusjärjestelmä

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

Turvallinen käyttö

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

Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Normaali keittoalue Ø 18 cm 	Pieni keittoalue Ø 14,5-15 cm 
Suuri keittoalue • Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. • Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. • Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	Normaali keittoalue • Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. • Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. • Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	Pieni keittoalue • Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) • Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta. Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitettyjä ruoka-astioita.

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

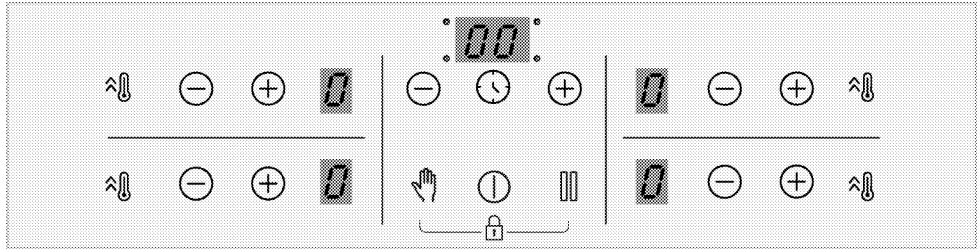
i Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

Liesien käyttäminen



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

Ohjauspaneeli



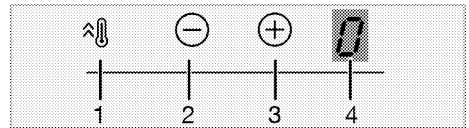
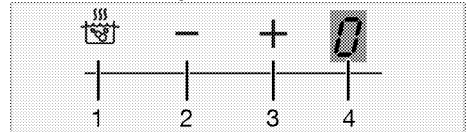
Tekniset tiedot

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



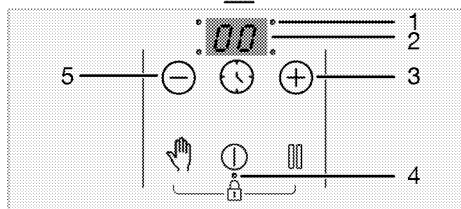
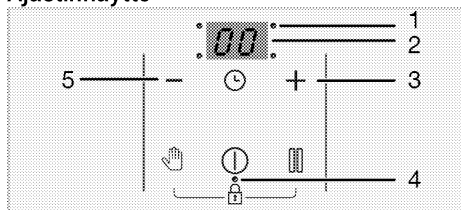
Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Lieden todellinen ulkonäkö ja toiminnot voivat vaihdella mallin mukaan.

Keittoalueen näyttöruutu



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

Ajastinnäyttö



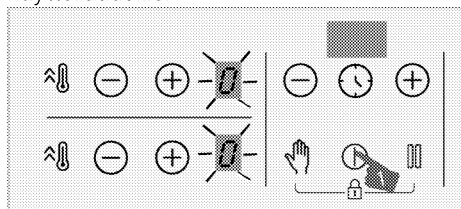
- 1 Desimaalipiste ajan asettamista varten
- 2 Ajastinnäyttö
- 3 Ajastimen plus-näppäin (ajastimen tasolle)
- 4 Desimaalipiste avain-/lapsilukkoa varten
- 5 Ajastimen miinus -näppäin (ajastimen tasolle)

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

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

Lieden kytkeminen päälle:

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



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

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

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

1. Koskettamalla "1" -näppäintä

Kosketa "1" -näppäintä.

2. Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;

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

3. Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallesi keittoalueelle;

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

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

4. Koskettamalla keittoalueen "0"/"0+" -näppäimiä samanaikaisesti haluamallesi keittoalueelle;

Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen "0"/"0+" -näppäimiä samanaikaisesti.

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

Jäännöslämmön merkkivalo

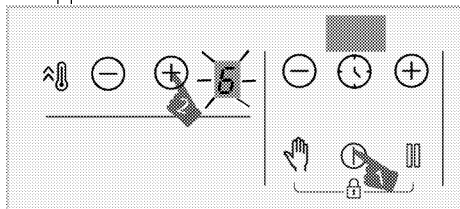
Jos "H" symboli vilkkuu keittoalueen näyttössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian "h" symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.

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

Lämpötilantason säätö

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

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



» Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.

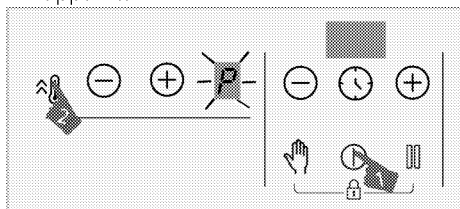
- i** 280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

Tehostin (BOOSTER)-asetus

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

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

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



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

Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennenaikaisesti:

Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla "⏻" tai "⏻"-näppäintä.

Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".

Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

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

Puhdistuslukko

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

Puhdistuslukon asettaminen

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

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

Puhdistuslukon purkaminen

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

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

Lapsilukko

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

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

Lapsilukon asettaminen

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

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

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

Lapsilukon purkaminen

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

Näppäinlukko

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

i Näppäinlukko perutaan virtakatkoksen ilmetessä.

Näppäinlukon asettaminen

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

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

i Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain "①"-näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, "🔒"-näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket lieden pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä lieden takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, **"L"** vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäksesi lieden taas päälle.

Näppäinlukon purkaminen

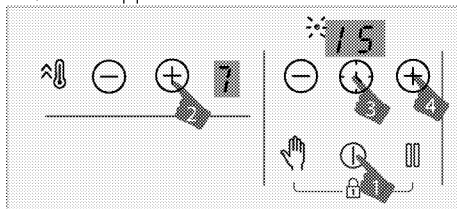
1. Kosketa ja pidä molempia "👉" ja "🔒"-näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.
» "🔒"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

Ajastintoiminto

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

Ajastimen asettaminen

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



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

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

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

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

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

i Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

Ajastimen asettaminen pois päältä

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

Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

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

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

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

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

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

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

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

» Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

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

Katkaisutoiminto

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

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

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

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

Tehon hallintatoiminto

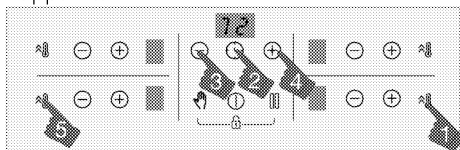
Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla. Tehonhallintatoiminnossa on 8 eri tasoa käytettävissä.

Tehonhallintatoiminto - Kokonaistehotasot jotka voidaan asettaa

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

Kokonaistehon muuttaminen

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



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

i Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotason asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetty lämpötilataso laskee automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

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

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

Käyttöajan rajoitukset

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

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

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

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

Täsmällinen tehoasetus

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

Äänet

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua ääniä.

Lieden käytön aikana tietyt keittoastioiden pohjamateriaalit saattavat aiheuttaa ääniä.

Äänet johtuvat laitteen induktioteknologiasta, ja niitä syntyy tavanomaisessa käytössä. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.

**Laitteesta kuuluvia ääniä selityksineen:
Tuulettimen ääni**

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

Sähkömuuntajan ääntä muistuttava surina

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

Rätinä

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

Viheltävä ääni

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

Tyhjä keittoastia

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

Virheviestit

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

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

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

6 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

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



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

Leivontavihjeitä

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

Paahtamisvihjeitä

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

Grillausvihjeitä

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

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

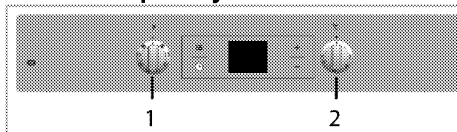


Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

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

Sähköuunin käyttäminen

Valitse lämpötila ja toimintotila



1 Toimintovalitsin

2 Termostaattivalitsin

1. Aseta toimintovalitsin haluttuun käyttötilaan.

2. Aseta lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.

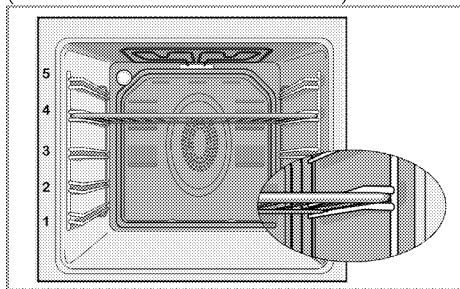
» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan ja pysyy siinä. Lämmityksen aikana lämpötilalamppu pysyy päällä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin off (ylä) -asentoon.

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

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



Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Ylä- ja alalämpö



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

Alakuumennus



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



Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

Toimii tuuletintoiminnon kanssa



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

Tuuletinkuumennus



Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla. Tätä toimintoa on myös käytettävä helpossa höyrypuhdistuksessa.

"3D"-toiminto



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

Täysi grilli



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

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

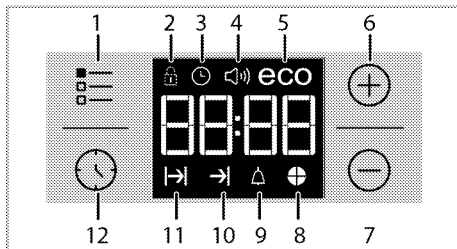
Grill+Fan (Grilli + tuuletin)



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

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

Uunin kellon käyttäminen



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

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

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

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

i Ruoanlaittoaika tulee näyttöön heti, kun ruoanlaitto alkaa.

Ruoanlaitto asettamalla ruoanlaittoaika:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

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

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

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

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

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

Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

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

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

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

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

Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana

kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

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

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

i Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

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

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

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

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

Hälytyksen sammuttaminen

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

Hälytyksen peruuttaminen

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



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

Hälytysäänen muuttaminen

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

Kellonajan muuttaminen

Aiemmin asetetun kellonajan muuttaminen:

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

Virransäästötila

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

Virrnsäästötilan asettaminen

1. Kosketa -symbolia, kunnes **eco**-symboli tulee näyttöön.
» **"OFF"** (POIS) tulee näkyviin näyttöön.
2. Ota virrnsäästötila käyttöön koskettamalla -näppäintä.

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

Virrnsäästötilan poistaminen käytöstä

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

Näytön kirkkausasetuksen asettaminen

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

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

Ruoanlaittoaikataulukko



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

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on alataline.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasetus	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taikinalaivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva laivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläase- nto	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Testiaterioiden paistotaulukko

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen

helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on

valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilaasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Unipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Unipelti* 3-Leivinpelti* 5-Unipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	170	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 4	170	50 ... 60
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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

pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisten päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.

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

Ohjeita kasvien paistamiseen

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

Grillin käyttäminen

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

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Suosittelut lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahtoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

riippuen paksuudesta

*Esilämmitä 5 minuutin ajan.

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

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esilämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

Grillin kytkeminen päälle

1. Kierrä toimintovalitsin halutun grillisymbolin kohdalle.
 2. Valitse sen jälkeen haluttu grillauslämpötila.
 3. Jos on tarpeen, suorita noin viiden minuutin esilämmitys.
- » Lämpötilan valo syttyy.

Grillin sammuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin off (ylä) -asentoon.



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

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

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

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

Keittotasolle:

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

Inox ja ruostumaton teräs

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

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

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

Emalipinnat

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

Katalyyttipinnat

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

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettua 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.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

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

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

Ohjauspaneelin puhdistus

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

Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

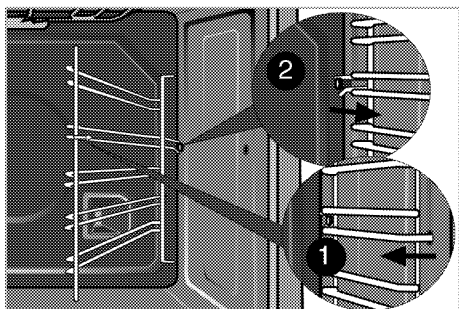
Uunin sivuseinien puhdistus

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

Sivulankahylyjen irrotus: (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

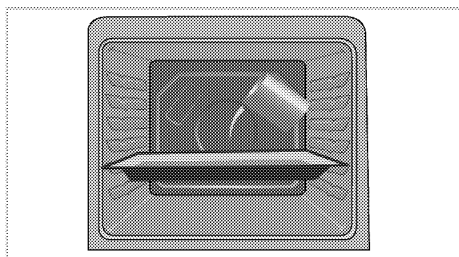
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Helppo höyrypuhdistus

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

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



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

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

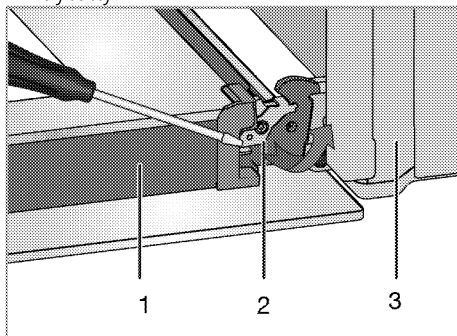
Uuninluukun puhdistus

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

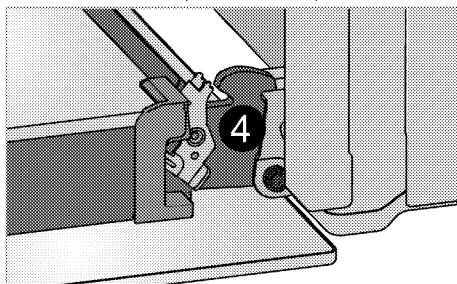
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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

Uuninluukun irrottaminen

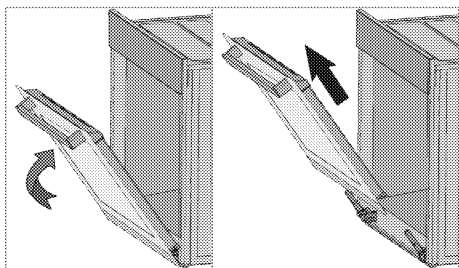
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



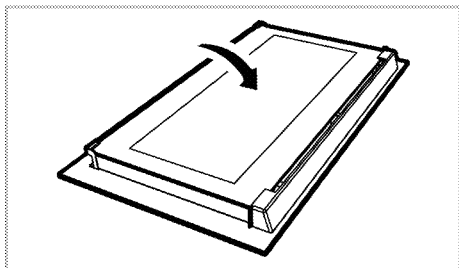
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

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

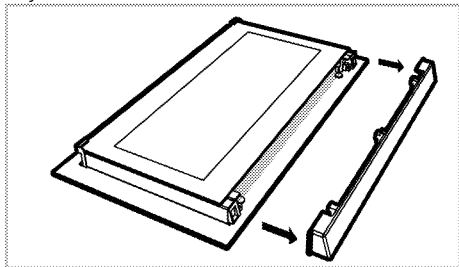
Luukun sisälasin irrottaminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

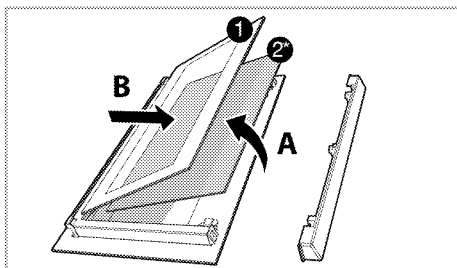
1. Avaa uuninluukku.



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



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



1 Sisin lasipaneeli

2* Sisälasipaneeli (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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

Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

⚠ Yleiset varoitukset

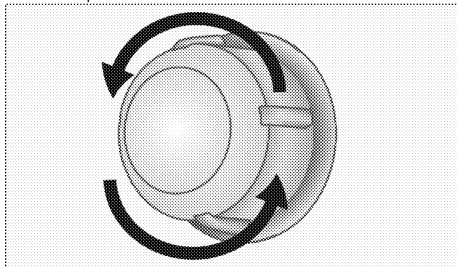
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9,

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

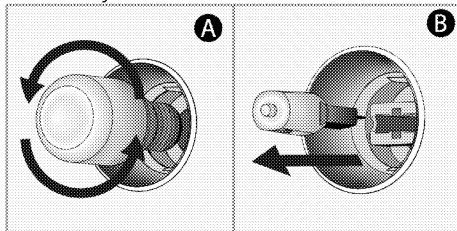
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lampujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



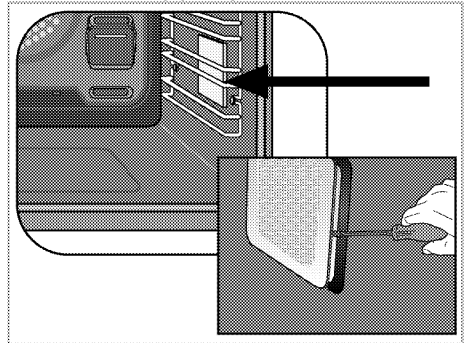
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



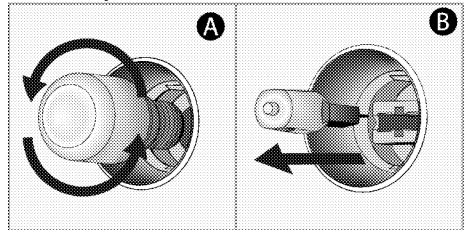
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

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



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun 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 lankahylt.

8 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

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

—-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

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

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



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

Blomberg

Ugn Bruksanvisning



SV

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Blomberg-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

4

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	5
Produktsäkerhet	6
Avsedd användning.....	9
Barnsäkerhet.....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten	10
Avfallshantering av emballage.....	10

2 Allmän Information

11

Översikt.....	11
Förpackningens innehåll.....	12
Tekniska specifikationer	13

3 Installation

14

Före installationen.....	14
Installation och anslutning	14
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser

17

Tips för att spara energi.....	17
Initial användning	17
Tidsinställning.....	17
Den första rengöringen av produkten.....	18
Initial uppvärmning	18

5 Så här använder du hällen

19

Allmän information om tillagning	19
Använda hällen.....	20
Kontrollpanel.....	21

6 Så här använder du ugnen

28

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	28
Så här använder du den elektriska ugnen.....	28
Användningslägen.....	29
Använda ugnsklockan.....	30
Tabell över tillagningstider.....	32
Så här förbereder du grillen	35
Tabell för tillagningstider för grillning.....	36

7 Skötsel och underhåll

37

Allmän information om rengöring	37
Rengöring av tillbehör.....	38
Rengöring av kokplattan	38
Rengöring av kontrollpanelen.....	38
Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	38
Rengöring av ugnsdörren.....	39
Ta bort luckans innerglas.....	40
Rengöring av ugnslampa	40

8 Felsökning

42

I Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner. Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.

- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

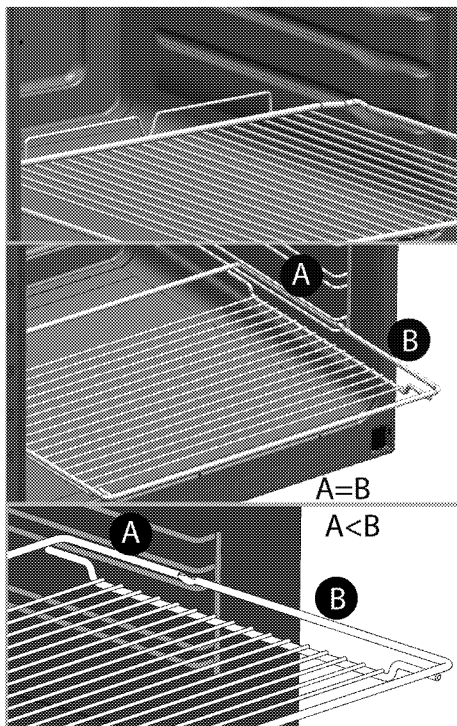
Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att

- göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.)
Placera ugns-gallret och plåten ordentligt på de falsarna
Det är viktigt att placera ugns-gallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugns-gallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens

värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **WARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.
- **WARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
 - I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
 - Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
 - Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
 - Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
 - Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 19*, välja kastruller.
 - Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
 - Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.
 - **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
 - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
 - Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.

- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

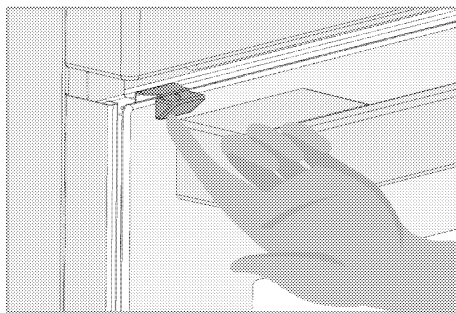
Barnlås

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, Dra plast knappen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och

elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

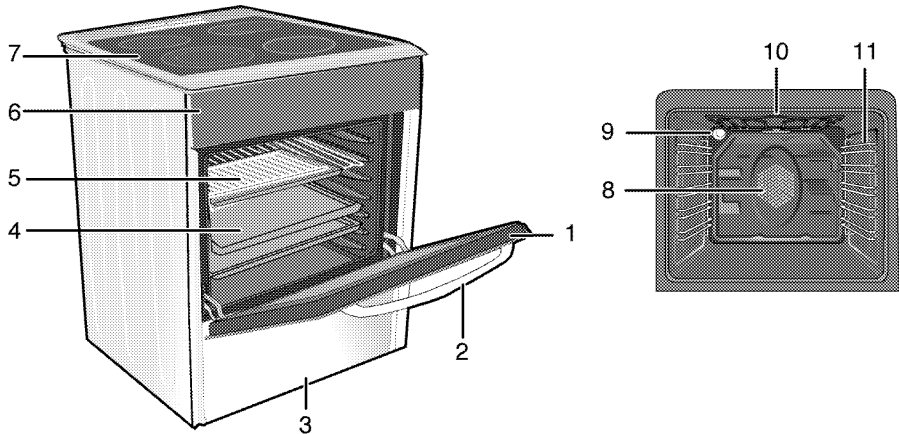
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandtera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

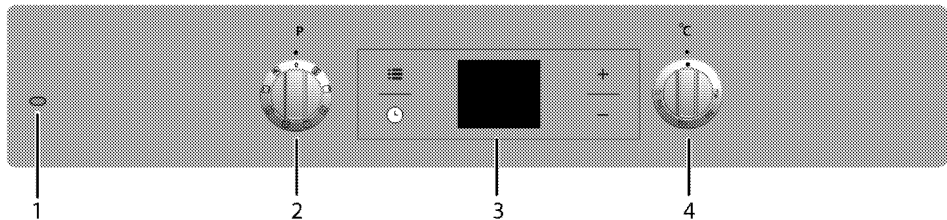
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Främre lucka
- 2 Handtag
- 3 Under del
- 4 Tråg
- 5 Trådhylla
- 6 Kontrollpanel
- 7 Brännarplatta

- 8 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 9 Lampa
- 10 Grillvärmeelement
- 11 Hyllpositioner (**Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.**)



- 1 Varningslampa
- 2 Funktionsreglage
- 3 Digital timer
- 4 Termostatreglage

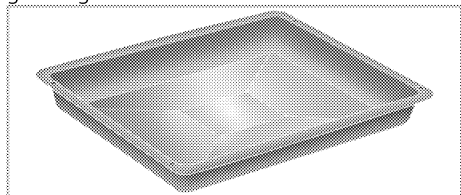
Förpackningens innehåll

i Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

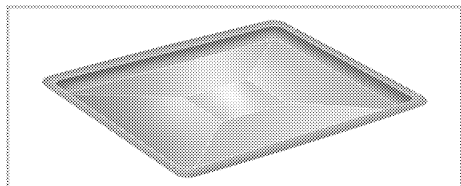
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



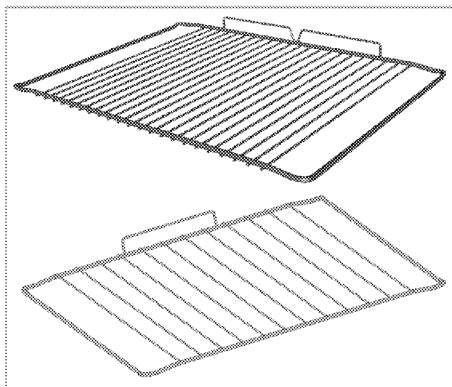
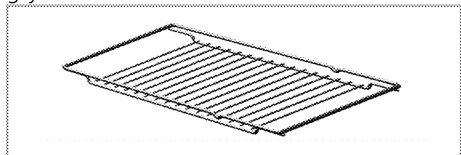
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

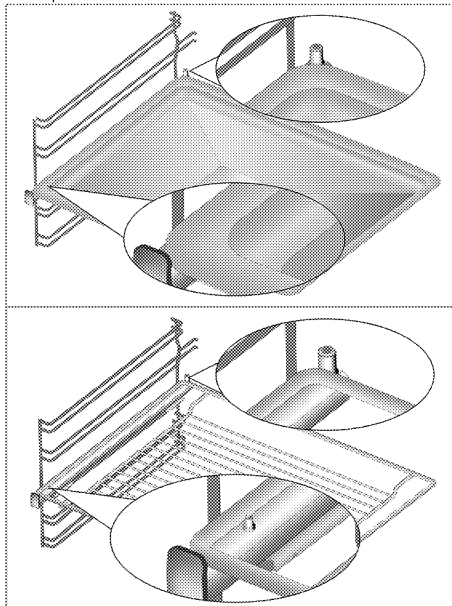
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	min. 843 mm max. 940/594 mm/606 mm
Volt/frekvens	380-415 V 2N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Total energiförbrukning	9,7 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 5 x 4 mm ²
HÄLL	
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	2000/2300 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	2000/2300 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145 mm
Energi	1600/1800 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/2300 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15 25 W
Grillenergiförbrukning	2,2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns). Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

i De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

i Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

i Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.

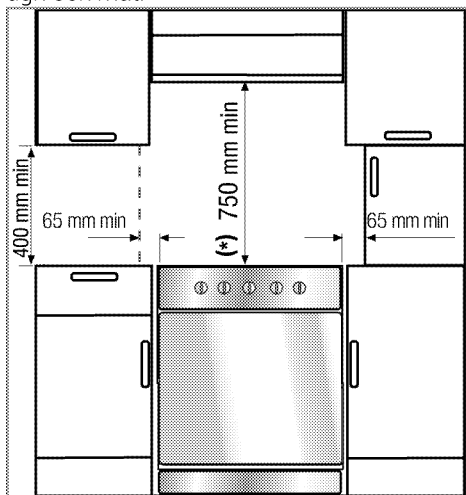
i Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

! Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

! Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



- Denna produkt är en klass 1-enhet enligt EN 30-1-1 standard, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd. Om det inte definieras någon storlek i huven, bör denna höjd vara minst 650 mm.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Installation och anslutning

Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

i Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

i Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund

av att produkten har använts utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

! Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

! Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen.

Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

! Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.
Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkablen

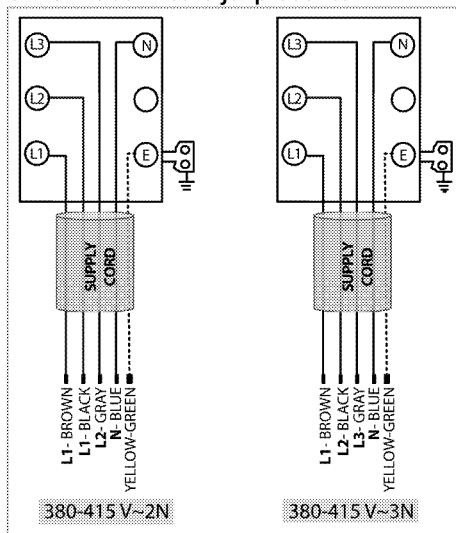
i Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla

poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enligt med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



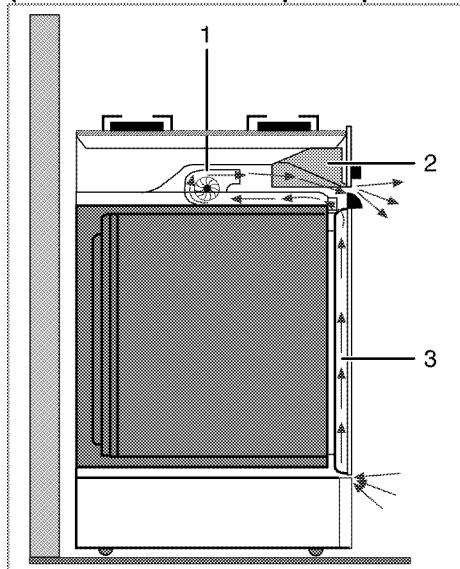
2. **För tvåfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Svart kabel = L1 (fas 1)
- Brun kabel = L2 (fas 2)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)

3. **För trefasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L1 (fas 1)
- Grå/Svart kabel = L2 (fas 2)
- Grå/Svart kabel = L3 (fas 3)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)
- Tryck produkten mot köksväggen.

För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Kylfläkten kyler både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.

i Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.

i Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emailjerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärn på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.
- Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten.

Initial användning

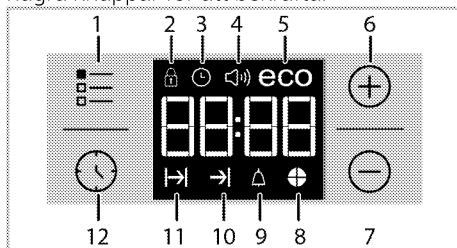
Tidsinställning

i Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Tryck på **+/−** för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen är spänningssatt för första gången.

i För pekkontrollmodeller, tryck på **≡** först och använd sedan **+/−** för att ställa in tiden på dagen.

Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



- 1 Justeringsknapp
 - 2 Symbol för knapplås
 - 3 Klocksymbol
 - 4 Larmvolym symbol *
 - 5 Ekoläges symbol
 - 6 Plusknapp
 - 7 Minusknapp
 - 8 Tids pajsymbol
 - 9 Alarmsymbol
 - 10 Tillagningstiden slut*
 - 11 Symbol för tillagningstid
 - 12 Programknapp
- * (Varierar beroende på modell.)

i Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med **12:00** och  symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.

-  De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

Den första rengöringen av produkten

-  Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.

-  Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 28*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 28*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 35*.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 35*

-  Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning

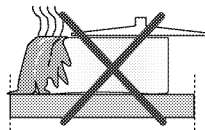


Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen oövervakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

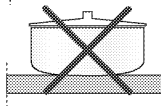
- Innan du steker eller friter mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

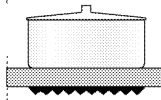
- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

"Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen endast skapas i den relevanta kokkärletsarean."

För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

- Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
- Kärlet är kompatibelt om "L" det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikärkl,

kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

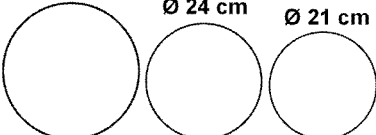
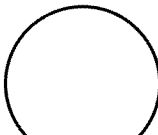
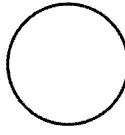
Fokuseringssystem för kärlidentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärnen på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal tillagningszon Ø 18 cm	Liten tillagningszon Ø 14,5-15 cm
		
Stor tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	Normal tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

Använda hällen



Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning. Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

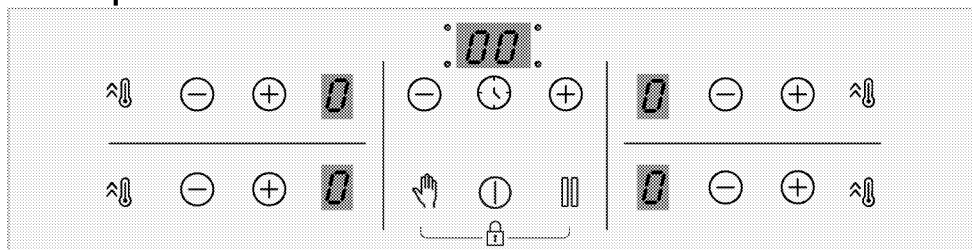


Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Kontrollpanel

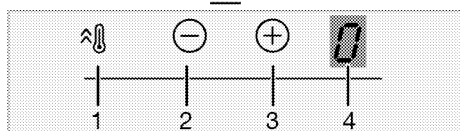
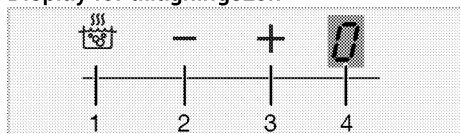


Specifikationer

-  På-/Av-knapp
-  Tangentlås-/barnlåsknapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Högeffektinställning (Snabbstart) knapp
-  Rengöringslåsknapp
-  Stopp- och körknapp
-  Minusknapp
-  Plusknapp

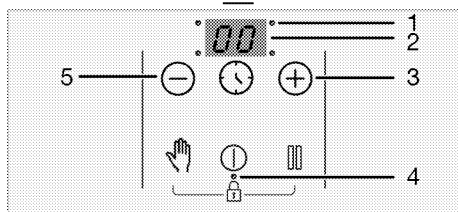
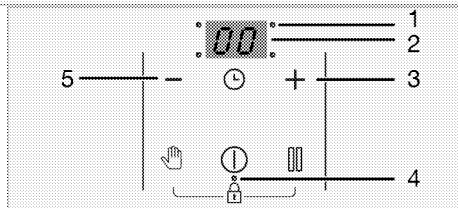
i Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hållmodell du har.

Display för tillagningszon



- 1 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
- 2 Zonminusknapp (för temperaturnivå)
- 3 Zonplusknapp (för temperaturnivå)
- 4 Plattans display

Timerdisplay



- 1 Decimalpunkt för tidsinställning
- 2 Timerdisplay
- 3 Timer plusknapp (för timernivå)
- 4 Decimalpunkt för knapplås/barnlås
- 5 Timer minusknapp (för timernivå)

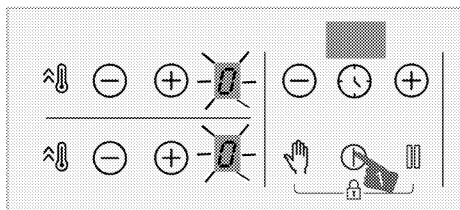
i Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

i Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på "1"-knappen.

"0" visas på alla plattors displayer.



i Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

i Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att trycka på "1"-knappen

Tryck på knappen "1".

2. Genom att temperaturen faller till nivån "0";

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

4. Genom att trycka på zon "⊖"/"⊕"-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på "⊖"/"⊕"-knapparna samtidigt.

i Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan

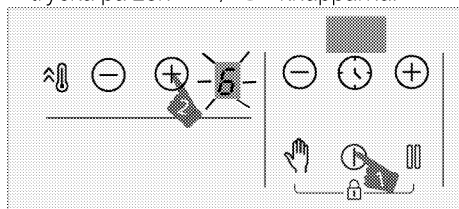
fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

i När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på "1"-knappen.

2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"⊖"/"⊕"-knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

i Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

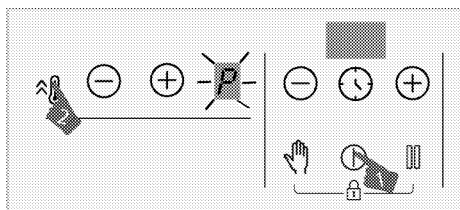
Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på "1"-knappen.

2. Tryck på knappen "fl" för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i för tid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen "⊖" eller "☞" när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen "☞" tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "⌚".

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger

en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.

- i** Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen "☞" tills **två signalljud** hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för "⌚"-tangenter kommer slås på.

- i** Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.

» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för "⌚"-knappen släcks.

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

- i** Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen "⌚" kommer slås på efter blinkningarna.

- i** Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "⏸" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen "⏸" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

Inaktivera knapplåset

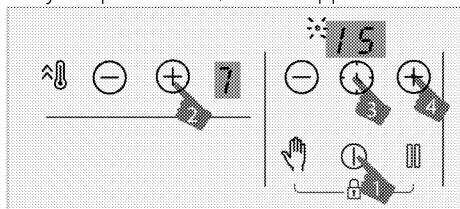
1. Tryck och håll in knapparna "⏸" och "⏸" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.
» Ljuset för knappen "⏸" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på "⏸"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"⊖"/"⊕"-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på "⌚"-knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på "⊖"/"⊕"-knapparna.

5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

- i** Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

- i** Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på "⌚"-knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

- i** Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde

- i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timersns "⊖"/"⊕"-knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen "⊖"/"⊕"-knappar samtidigt:

- Tryck på den aktuella zonen "⊖"/"⊕"-knappar samtidigt.
» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

i Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

i Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

- Tryck på "⏏"-knappen när någon tillagningszon är påslagen.
Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "⏏"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.
- Tryck på "⏏"-knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

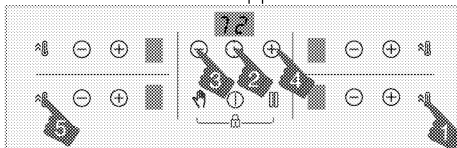
Effekthanteringsfunktion

Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion. Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande. Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator	Totaleffekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Ändra totaleffekten:

- Slå på kokplattan genom att trycka på "⏻" knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på "⏻" knappen igen.
- Tryck sedan på respektive "⏻" knapp på höger främre zon, "⏻" knapp, timer "⏻" knapp, timer "⏻" knapp och till slut höger främre zonen "⏻" knapp.



- Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
- Tryck på "⏻" knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
- Bekräfta inställning genom att trycka på "⏻" knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

i Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

i Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

i Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärle som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

i Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en drifttidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare. Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Tillagningszonen kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Drifttidsgränser

Temperaturnivå	Drifttidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 5 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. **"E"** lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärle (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Ljud

Användare kan höra ljud vid matlagning

Vid användning av hällen kan vissa ljud uppstå beroende på basmaterialet i tillagningskärlen. Dessa ljud är en normal del av induktionstekniken. Detta är inte ett fel.

Möjliga typer av ljud och orsaker:

Fläktljud

Hällen har en fläkt som aktiveras automatiskt i enlighet med produktens temperatur. Fläkten har olika körnivåer och i enlighet med temperaturen aktiveras den på olika nivåer.

Lågt brusande ljud som transformatordrift

Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärlen kan det vara uppstå ett surrande ljud beroende på materialet i kokkärlet. Därför kan användaren höra olika ljud med olika kokkärle.

Knäppande

Det kan uppstå ett knäppande ljud vid matlagning. Detta beror på materialet och konstruktionen av kokkärlsbasen. Om kokkärlet är tillverkat i flera olika skikt med

olika material kan det förekomma knäppande ljud.

Visslande ljud

Det kan uppstå visslande ljud vid tillagning på två kokplattor på samma sida av hällen med olika temperaturnivåer.

Tomt kokkärl

Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.

Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display

-  För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 2.
-  Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
-  Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar

passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

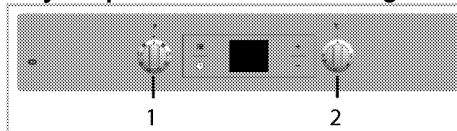
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

Välj temperatur och användarläge



1 Funktionsreglage

2 Termostatreglage

1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.

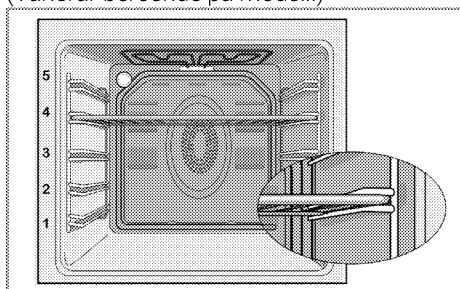
2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden. Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphettas simultant uppfifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.



Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Fläkt som stöder under-/överbärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror.

Fläktvärme



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

"3D"-funktion



Över- och undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) är på. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

Full grill



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

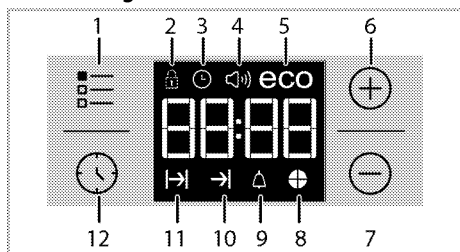
Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knappläs
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol *
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut*
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp
- * (Varierar beroende på modell.)

i Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

i När man gör en inställning, vilken som helst, kommer relaterade symboler blinkar på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.

i Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.

i Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.

2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

3. Ställ in tillagningstiden med **+** / **-** knapparna.

» När tillagningstiden är inställd visas symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt.

4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt: (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för matlagning.

2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

3. Tryck på **+** tills **-** symbolen visas på displayen för tillagningstid.

» När tillagningstiden är inställd, visas symbolen på displayen kontinuerligt.

4. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.

5. Tryck på **+** / **-** för att ställa in slutet på tillagningstiden.

» När tillagningstiden är inställd, visas symbolen plus symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner symbolen.

6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen

kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

7. När tillagningen är klar, visas **"End"** på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

i Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till **"0"** läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
- » **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Tryck på  knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
- » När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd.

i Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på  tills  symbolen visas på displayen.
- » **"On (På)"** visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på  knappen.
- » **"OFF (AV)"** visas efter att knapplåset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.

i Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.

i Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.

3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
- » Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in  knappen tills **"00:00"** visas.
2. Tryck och håll in  knappen tills **"00:00"** visas.

i Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra larmtonen

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in önskad larmtonen med  /  knapparna.
3. Tönen du har ställt in att aktiveras på kort tid.
- » Den valda larmtonen visas som **"b-01"**, **"b-02"** eller **"b-03"** på displayen.

Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med **+**/**-** knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Ekonomiläget

Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningstiden i ugnen.

Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom att stänga av värmarna före slutet av tillagningstiden.

Inställning av ekonomiläget

1. Rör vid tills **eco** symbolen visas på skärmen.
- » **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **+** knappen.
- » När knapplåset är aktiverat, visas **"On"** på displayen och miljösymbolen förblir tänd.

Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på symbolen tills **eco** symbolen visas på displayen.
- » **"On (På)"** visas på skärmen.

2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **-** knappen.

» **"Off"** visas när knapplåset avaktiveras.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Rör vid tills **d-01** eller **d-02** eller **d-03** visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp **+**/**-** knapparna.
- » Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Tabell över tillagningstider

Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning

Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metallpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.
 * Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.
 ** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningsbord för testmåltider

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att

underlätta för kontrollinstitut att testa produkten.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användning släge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användning släge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdigräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Så här förbereder du grillen



Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
 2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
 3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
- » Temperaturlampan tänds.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.
Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250/max	1...3 min.

beroende på tjocklek

*Förvärm i fem minuter

**Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

Måltider på detta tillagningsbord har underlätta för kontrollinstitut att testa preparerats enligt EN 60350-1 för att produkten.

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1...3 min.
Köttbullar (nötkött) - 12 antal	Galler	4	250/max	25...35 min.

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.

Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5 minuter.

7 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Använd inte rengöringsmedlen direkt på de varma ytorna. Det kan orsaka permanenta fläckar.
- Apparaten ska rengöras noggrant och torkas efter varje användning. Matrester ska därför vara lätta att rengöra och dessa rester ska förhindras att brinna när apparaten används igen senare. På så sätt förlängs apparatens livslängd och ofta förekommande problem minskar.
- Använd inte ångrengöringsprodukter.
- Vissa rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, avkalkningsmedel eller vassa föremål under rengöringen.
- Det behövs inget särskilt rengöringsmedel för rengöring efter varje användning. Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr mikrofiberduk.
- Se till att du torkar bort all kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under matlagningen.
- Rengör inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

För hällen:

- Sur smuts som mjölk, tomatpuré och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattorna och komponenterna i brännarna/värmeplattorna. Rengör alla överflödiga vätskor omedelbart efter att du har kylt av kokplattan genom att stänga av den.

Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljtorna efter varje användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en funktion för enkel ångrengöring kan du göra enkel ångrengöring för lätt, icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Enkel ångrengöring")
- För ihållande fläckar kan du använda det rengöringsmedel för ugnar och grillar som rekommenderas på produktvarumärkets webbplats och en skrapfri skurplatta. Använd inte ett externt ugnrensrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för att kunna rengöras i matlagingsområdet. Rengöring på heta ytor ska skapa både brandrisk och skada emaljytan.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet får endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar mellan modeller.
- De katalytiska väggarna har en lätt matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar får inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar glänsa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten

och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.

- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

Rengöring av tillbehör

Om inget annat anges i manualen får tillbehören inte diskas i diskmaskin.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vreden och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vreden kan då skadas.
- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vreden när du rengör rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vreden kan försvinna.
- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

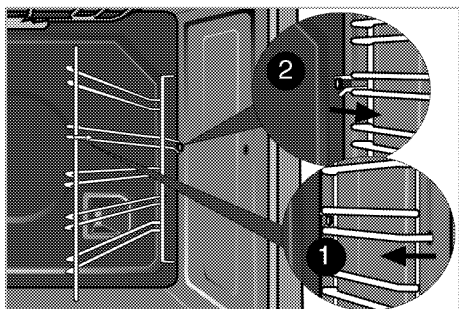
Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information. Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna: (Varierar beroende på modell.) (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

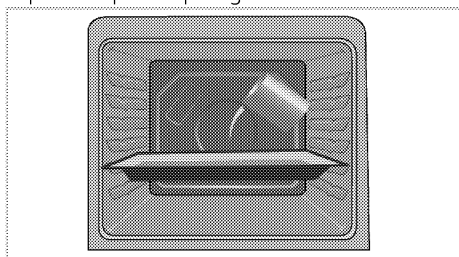
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Enkel ångrengöring

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

i Under det lätta ångrengöringsläget kommer vattnet som placerats på brickan för att mjuka upp lätt formade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snabbt som ugnsluckan öppnas.

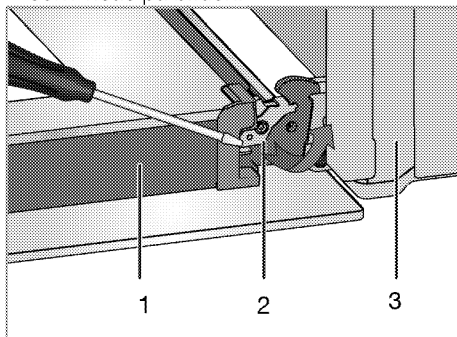
Rengöring av ugnsdörren

i Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

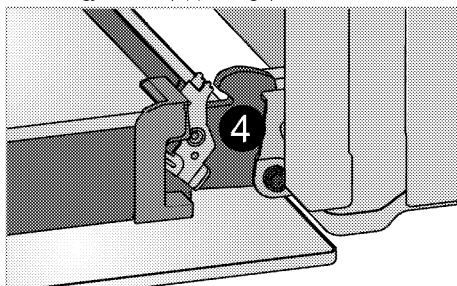
Du kan ta bort din ugnsdörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

Ta bort ugnsluckan

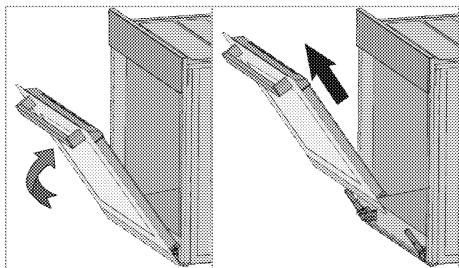
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshusen (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås(stängt läge)
- 3 Ugn
- 4 Gångjärnslås(öppet läge)



3. För den främre luckan halvvägs ned.



4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

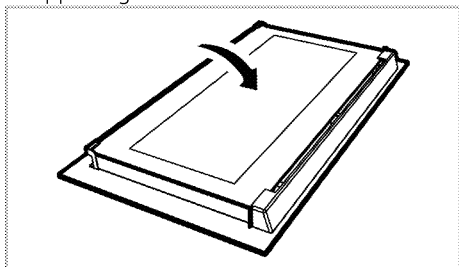
i Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

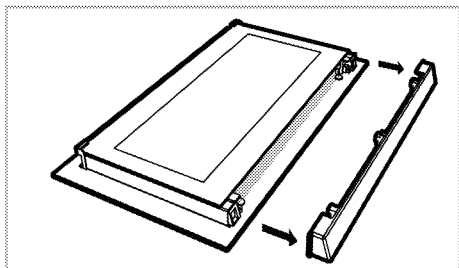
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glastruta kan avlägsnas för rengöring.

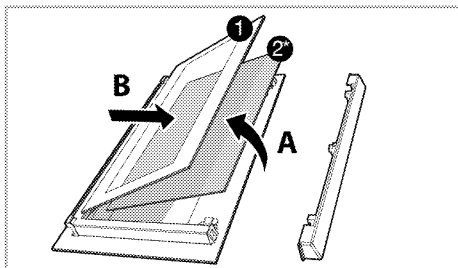
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2* Inre glaspanelen (Den kanske inte finns på din produkt.)
4. Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel(2) ; Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).
5. Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. (Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel). Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1).
6. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den innersta glaspanelen (1) i den nedre plastplatsen.
7. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Rengöring av ugnslampa

Om glasskyddet till ugnslampan i matlagingsområdet blir smutsig, rengör den med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa. Om lampan i ugnen inte fungerar kan du byta ut lampan i ugnen genom att följa de följande avsnitten.

Byte av ugnslampa

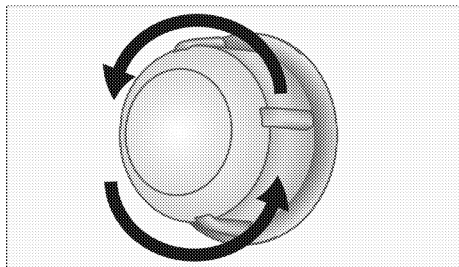
⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!

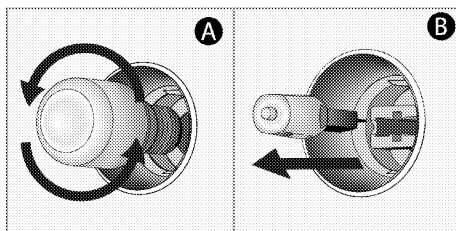
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden, t.ex. temperaturer över 50 °C.

Om du ugn har en rund lampa,

1. Koppla bort produkten från elnätet.
2. Ta bort glasskyddet genom att vrida det moturs.



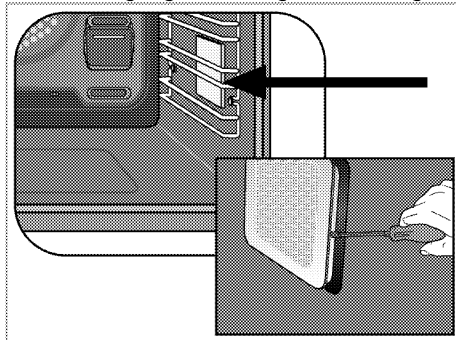
3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



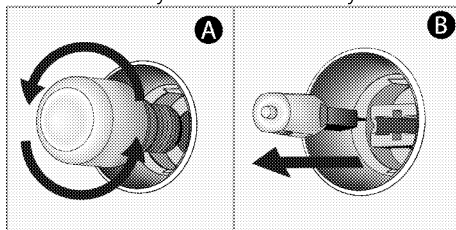
4. Montera tillbaka glasskyddet.

Om du ugn har en fyrkantig lampa,

1. Koppla bort produkten från elnätet.
2. Ta bort ugnsgallren enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



5. Montera tillbaka glasskyddet och ugnsgallren.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringen är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid krets brytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. >>> *Ändra tiden. (På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Symbolen visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett kärl på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. >>> *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

