

# Blomberg

Inbyggd ugn

Bruksanvisning

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



OEN8340B

385443408\_2/ SV/ Fi/ R.AA/ 17/07/23 20:17  
7731686344

## Välkommen!

---

Kära kund,

Tack för att du valde Blomberg produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

### Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Innehåll

<b>1 Säkerhetsinstruktioner.....</b>	<b>4</b>	6.1.1 Bakverk och ugnsmat .....	32
1.1 Avsedd användning .....	4	6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä .....	35
1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	4	6.1.3 Grill .....	37
1.3 Elsäkerhet .....	5	6.1.4 Testa livsmedel .....	38
1.4 Transportsäkerhet .....	6	<b>7 Underhåll och rengöring.....</b>	<b>40</b>
1.5 Installationssäkerhet .....	7	7.1 Allmän rengöringsinformation .....	40
1.6 Användningssäkerhet .....	7	7.2 Rengöring av tillbehör.....	41
1.7 Temperaturvarningar .....	8	7.3 Rengöring av kontrollpanelen .....	41
1.8 Användning av tillbehör .....	8	7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	41
1.9 Matlagningssäkerhet .....	8	7.5 Enkel ångrengöring.....	42
1.10 Underhåll och rengöring.....	9	7.6 Självrengöring vid hög temperatur.....	42
1.11 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys) .....	9	7.7 Rengöring av ugnsluckan .....	43
<b>2 Miljöinstruktioners.....</b>	<b>10</b>	7.8 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	44
2.1 Avfallsdirektiv .....	10	7.9 Rengöring av ugnslampan .....	45
2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten .....	10	<b>8 Felsökning.....</b>	<b>46</b>
2.2 Information om förpackningen.....	10		
2.3 Rekommendationer för energibesparing.....	10		
<b>3 Din produkt.....</b>	<b>12</b>		
3.1 Product Introduction .....	12		
3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	12		
3.2.1 Kontrollpanel .....	13		
3.3 Ugnsfunktioner .....	13		
3.4 Tillbehör till produkter .....	16		
3.5 Användning av produkttillbehör ...	17		
3.6 Tekniska specifikationer .....	20		
<b>4 Första användning .....</b>	<b>21</b>		
4.1 Första timerinställning.....	21		
4.2 Första rengöring .....	21		
<b>5 Att använda ugnen.....</b>	<b>23</b>		
5.1 Allmän information om att använda ugnen .....	23		
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet.....	23		
5.3 Inställningar .....	29		
<b>6 Allmän information om matlagning.....</b>	<b>31</b>		
6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen .....	31		

## 1 Säkerhetsinstruktioner

---

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

### 1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

### 1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
  - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
  - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
  - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
  - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
  - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
  - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
  - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
  - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



### 1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
  - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
  - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
  - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



#### **1.4 Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

### 1.5 **Installationssäkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

### 1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.

- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

### 1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

### 1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".
- Tillbehör kan skada luckglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.

### 1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.



- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmade ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



## 1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.



## 1.11 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.

- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytor och matresterna inuti

ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

- Om det finns en kokplatta ovanför ugnen, använd inte kokplattan under pyrolysfunktionen.

## 2 Miljöinstruktioners

### 2.1 Avfallsdirektiv

#### 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationsymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

### 2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

### 2.3 Rekommendationer för energibesparing

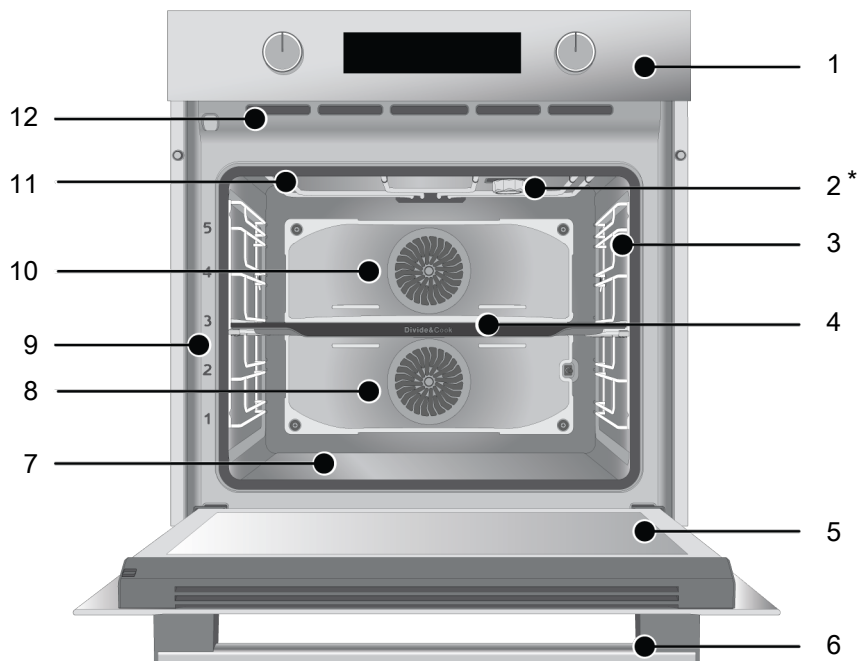
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.

- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

## 3 Din produkt

### 3.1 Product Introduction



1 Kontrollpanel

3 Trådhyllor

5 Dörren

7 Nedre värmare (under stålplattan)

9 Hyllpositioner

11 Övre värmare

2 Lampa

4 Partition sheet

6 Hantera

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

12 Ventilationshål

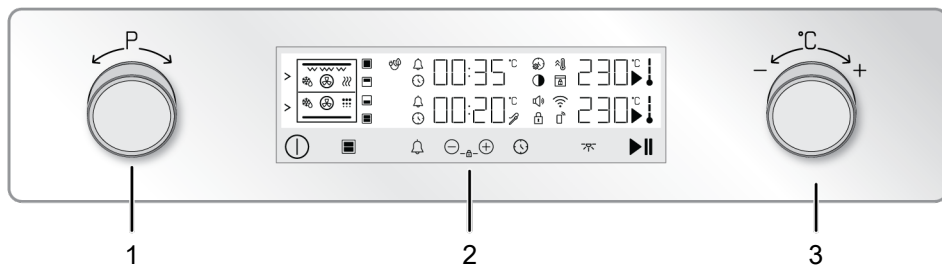
\* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

### 3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan

## 3.2.1 Kontrollpanel




1 Funktion valsratt

2 Kontrollenhet


3 Temperaturvalsratt

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

### Funktion valsratt

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. För att välja, tryck först på  knappen och slå på ugnen. Vrid sedan funktionens valknopp till höger/vänster.

### Temperaturratt


Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. För att välja, tryck först på  knappen och slå på ugnen. Vrid sedan temperaturvredet till höger/vänster.

### Ugnen innertemperaturindikator





Du kan förstå ugnens innertemperatur från innertemperatur symbolen på displayen. När matlagningen startar, visas symbolen på skärmen och när innertemperaturen når inställd temperatur, tänds varje nivå av symbolen.

## 3.3 Ugnsfunktioner

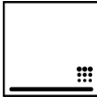


I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

 Om tvårävskiljningsarket placeras i produkten sjunker maxtemperaturerna på 280 °C till 250 °C.




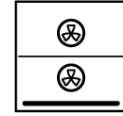


### Nedre-Övre och Enkel Stor sektion

Funktionssymbol			Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
Enstaka stor sektion	Nedre sektion	Övre sektion			
			Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Fryst mat avfrostas sakta i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke är längre än för mat med korn. Även ugnslampan tänds.
	-	-	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.

		-	Bottenvärme	40-220	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.
	-	-	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
			Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.
			Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre. När den här funktionen är vald visas "ECO" på skärmen under de första 2 sekunderna. Det rekommenderade värdet för temperaturen visas efter 2 sekunder.
		-	Pizza funktion	40-280	Undre värmare och fläktvärme används. Den är lämplig för bakning av pizza.
	-		Övervärme+fläkt	40-280	Övervärme och fläkt i bakre väggen är igång. Varmluften fördelas bättre med fläkten jämfört med situationen där bara övervärme används.
	-	-	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.
	-		Låg grill	40-280	Den lilla grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av mindre mängder.
	-		Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	-		Fläkt assisterad full grill	40-280	Den varma luften från grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.
	-	-	Hålla värme	40-100	Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.

	-	-	Enkel ångrengöring	-	Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. Med denna funktion kan smuts inuti ugnen (som inte är ingrott) mjukas upp och tas bort lätt. Se rengöringssektionen för lätt ångrengöring.
	-	-	Pyrolys - ekonomiläge	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Den rekommenderas att användas, när ugnen är lite smutsig. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.
	-	-	Pyrolys	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

### Samverkande funktionskombinationer för övre och nedre sektionen

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning
	Fläktuppvärmning + Fläktuppvärmning		Fläktuppvärmning + Bottenvärme		Full grill + Fläktuppvärmning
	Fläktuppvärmning + Pizza funktion		Låg grill + Fläktuppvärmning		Arbeta med fläkt + Arbeta med fläkt

### Temperaturinställningsintervall för interoperabilitet för övre och nedre sektionen

Temperaturen i en sektion påverkas av temperaturinställningen för den andra sektionen i tillagningsprocesserna med dubbla sektioner. Av denna anledning finns det begränsningar enligt de temperaturer som justeras för sektionerna. Temperaturintervallen som du kan ställa in för en annan sektion anges i följande tabeller baserat på den temperatur du har ställt in för en sektion.

Temperaturinställd för övre delen (°C)	Temperatur som kan ställas in för nedre delen		Temperaturinställd för nedre delen (°C)	Temperatur som kan ställas in för överdelen	
	Minsta (°C)	Max (°C)		Minsta (°C)	Max (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

### Tillagningssektioner i ugnen

Du kan laga mat på 4 olika sätt i olika sektioner med hjälp av tvärvaskiljningsplåten i din ugn eller genom att lämna produkten.

#### Övre sektionen



Du kan bara laga mat i den övre delen. Lämplig för grillning och liten matlagning. När den övre delen är aktiv visar skärmen funktionen för den övre delen, temperaturindikatorn och tid/varaktighetsindikatorskärmarna. Denna sektion är endast aktiv om det finns en >-symbol bredvid den övre sektionens funktionsskärm.

#### Nedre sektion



Du kan bara laga mat i den nedre delen. Lämplig för medelstor matlagning. När den nedre sektionen är aktiv visar skärmen funktionen för den nedre sektionen, temperaturindikatorn och tid/varaktighetsindikatorskärmarna. Denna sektion är endast aktiv om det finns en >-symbol bredvid den nedre sektionens funktionsskärm.

#### Nedre-Övre sektion



Du kan laga mat i det övre och nedre facket samtidigt. Den är lämplig för att laga två olika maträtter. När de övre och nedre sektionerna är aktiva visas funktions-, temperaturindikator- och tids/varaktighetsindikatorskärmarna som är specifika för dessa sektioner separat på skärmen. Om båda sektionerna har >-symboler bredvid sina funktionsskärmar är båda sektionerna aktiva.

#### Enstaka stor sektion



Du kan laga mat i den enda stora delen. Lämplig för stor storlek och flera matlagning. När det enda stora facket är aktivt anpassas funktions-skärmen för båda sektionerna till en enda sektion. Temperaturindikatorn och tids-/varaktighetsindikatorskärmarna för det nedre facket visas.

### 3.4 Tillbehör till produkter

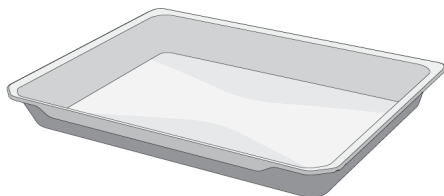
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.



Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när bricken svalnar.

#### Djupt fack

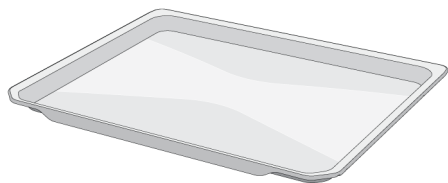
Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



#### Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.

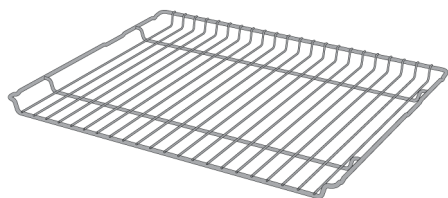




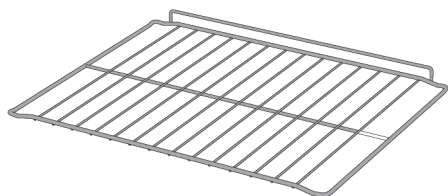
### Tråd grill

Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

### Modeller med trådhyllor :

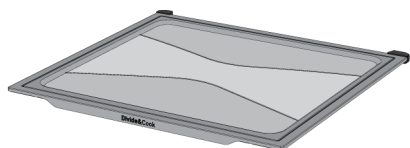


### Modeller utan trådhyllor :



### Tvärsnittssark

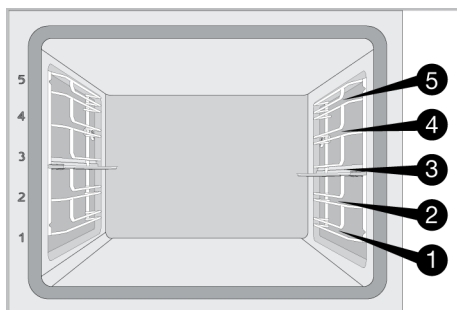
Används för att dela upp matlagingsdelen i två separata delar.



## 3.5 Användning av produkttillbehör

### Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

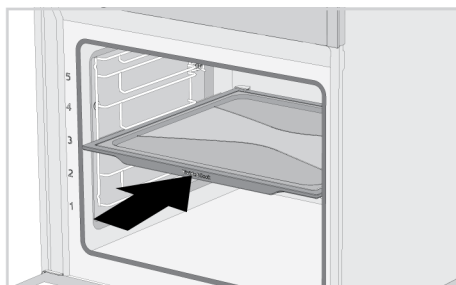


### Placering av tvärdelningsarket

För att bara laga mat i den övre, nedre eller tillsammans i de nedre och övre delarna i din ugn, placera tvärvskiljningsplåten som visas i följande figur i 3. ställningen.

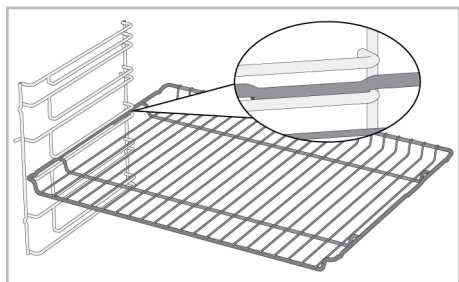


Innan du placerar tvärvskiljningsplåten 3, placera den jämnt i änden av gallret och placera den sedan stadigt i ugnen. Om du placerar den i en vinklad position ska tvärvskiljningsplåten skadas.



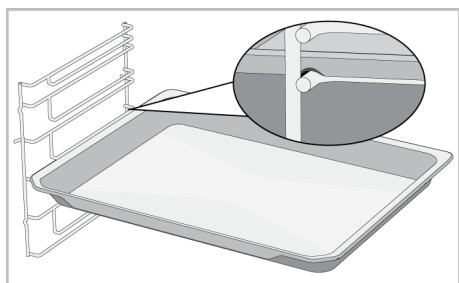
### Placera trådgallret på kokhyllorna

Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgallret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



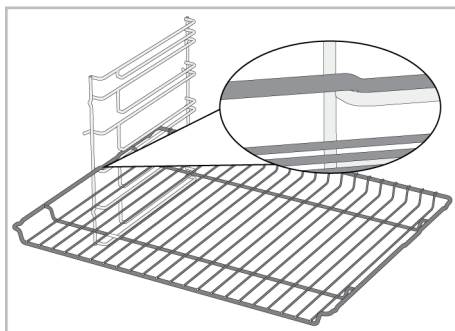
### Placera facket på kokhyllorna

Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



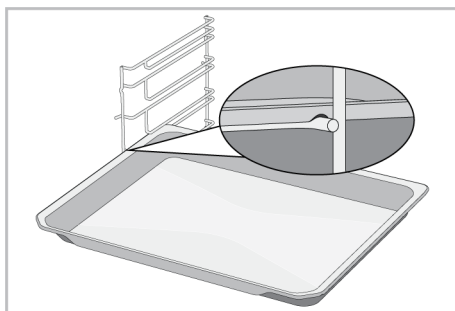
### Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippas ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.



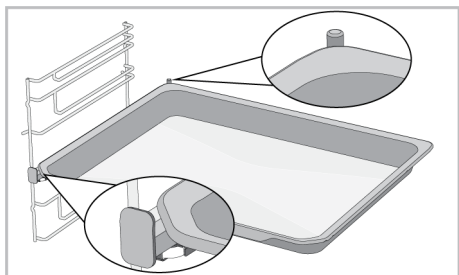
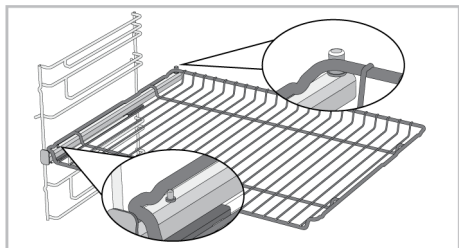
### Plåtens stoppfunktion

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra den mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



### Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och fackets kanter (visas i figuren).



### 3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595 /594 /567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning (kW)	2,8
Typ av ugn	Multifunktionsugn

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standarbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.









Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

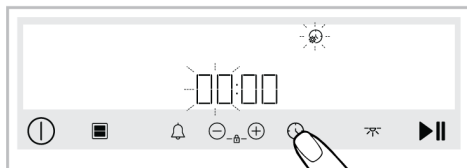
## 4 Första användning




Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

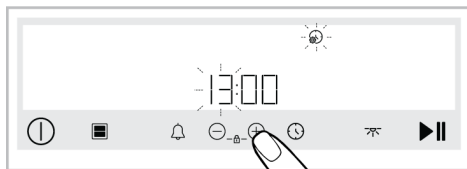
### 4.1 Första timerinställning


**i** Ställ in dag alltid innan du använder ugnen. Om den inte ställs in, kan inte vissa ugnsmodeller användas.

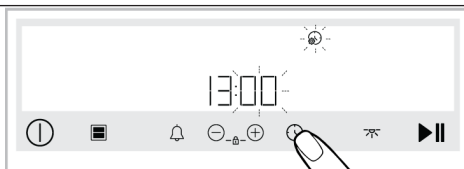
1. När ugnen startas för första gången, visas klockslaget på skärmen.
2. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
  - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen upphör, aktiveras inställningsmenyn.
3. Tryck på  / -knappen, tills -symbolen visas på skärmen.
4. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.
  - ⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.






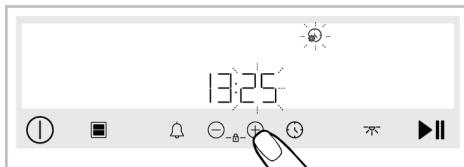
5. Ställ in klockslag genom att trycka på  /  knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen igen.




⇒ Minuter-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.



6. Tryck på  /  knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen.



⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen lyser konstant.

**i** Om första timerinställningen inte utförs, börjar klockslaget från 12:00. Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.

**i** Om ett längre strömavbrott sker, nollställs inställningen av klockslaget. Den bör ställas in igen.

### 4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.

6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**Innan du använder tillbehören:**

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

**OBS!** Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

**OBS!** Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

## 5 Att använda ugnen

### 5.1 Allmän information om att använda ugnen

**Kylfläkt ( Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. )**



Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

#### Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.


I vissa tillagningsfunktioner tänds inte lampan för energibesparing.

Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt.

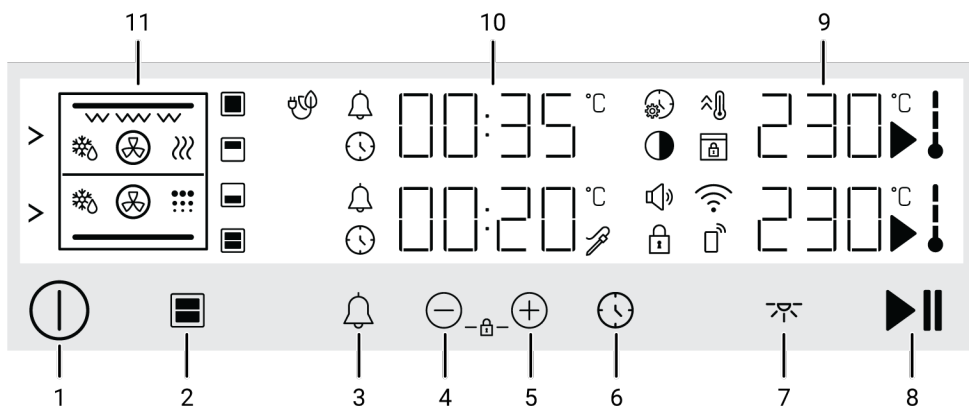
Om det finns  knapp i kontrollpanelen: När ugnslampan slås på eller av automatiskt kan du slå på och stänga av lampan när som helst genom att trycka på -tangenta.

### 5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

#### Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5:59 timmar. I värningsfunktionen är denna tid 23:59 timmar. Vid strömavbrott nollställs förinställd tillagningstid och varaktighet.
- När justeringar utförs blinkar relevant symbol på skärmen. Gjorda inställningar måste sparas antingen genom att trycka på motsvarande tangent i beskrivningen eller att vänta en stund.
- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om snabbförvärmning inställningen är aktiv i kontrollenheten visas -symbolen på skärmen när tillagningen börjar och ugnen når inställd temperatur snabbt. Se information om snabbförvärmning i avsnittet **”Inställningar”**.

#### Kontrollenhet




















## Nycklar :

- 1 : På/av-knapp
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Larmnyckel
- 4 : Knappen minska och gå framåt
- 5 : Knapp för att öka och gå framåt
- 6 : Tid och inställningsnyckel
- 7 : Lampnyckel
- 8 : Start-/stoppknapp för bakning

## Indikatorområden :

- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Indikator fält för timer/varaktighet
- 11 : Funktionsskärm

## Visa symboler :


-  : Tidssymbol för bakning
-  : Larmsymbol
-  : Bakningssymbol
-  : Temperatursymbol för inbyggd ugn
-  : Snabb uppvärmning (booster) symbol
-  : Symbol för inställningar
-  : Knapplåssymbol
-  : Volymnivåsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Avfrostningssymbol
-  : Värmningssymbol
-  : Symbol för bakning med eko-fläkt
-  : Single large cooking section symbol
-  : Lower cooking section symbol
-  : Upper cooking section symbol
-  : Double cooking section symbol
-  : Fjärrkontrollssymbol
-  : Wifi-symbol \*
-  : Självrengöringssymbol \*
-  : Symbol för dörlås \*
-  : Symbol för köttsond \*

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

## Starta ugnen

Slå på ugnen genom att trycka på ①-knappen.

Om skiljeväggen inte är installerad efter att ugnen öppnats visas den första driftsfunktionen för den enda stora sektionen på skärmen. Om skiljeväggen sätts in visas den första arbetsfunktionen för den nedre sektionen. Användningsfunktion, temperatur, tillagningstid och kan justeras, när skärmen är i detta läge.


 Om ingen inställning utförs på skärmen, stängs ugnen av efter ca. 3 minuter och tiden visas på skärmen.

## Stäng av ugnen

Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen. Tiden visas på skärmen.

## Matlagning i en stor sektion, endast i den nedre eller övre sektionen

- ✓ Följande steg beskriver matlagning i en enda stor sektion, endast den nedre sektionen eller helt enkelt matlagning i den övre sektionen, ömsesidigt.

 För att laga mat i en stor sektion, ta bort skiljeväggen från produkten.

1. För att laga mat i en stor sektion, ta bort skiljeväggen från produkten. Om du bara vill laga mat i den nedre eller övre sektionen ska du installera mellanlaggsväggen.
2. Slå på ugnen genom att trycka på ①-knappen.
  - ⇒ Om skiljeväggen inte är installerad efter att ugnen öppnats visas den första driftsfunktionen för den enda stora sektionen på skärmen. Om skiljeväggen sätts in visas den första arbetsfunktionen för den nedre sektionen.



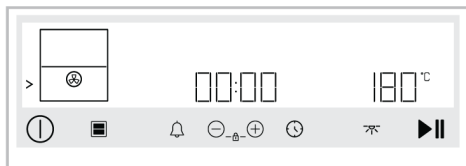


Illustration 1: Om skiljeväggen är insatt:

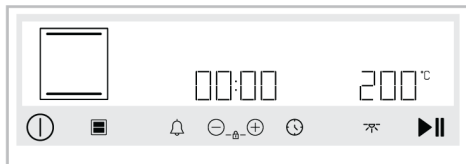

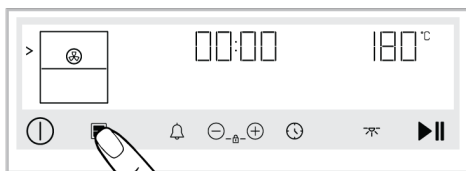


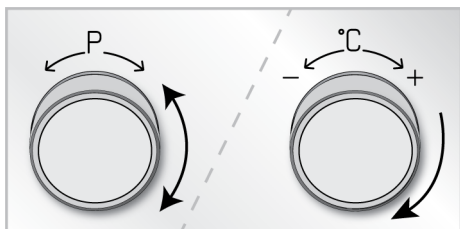
Illustration 2: Om skiljeväggen inte är insatt:


3. När skiljeväggen sätts in aktiveras skärmen för den nedre sektionens kokzon. Tryck bara på -knappen för att välja den övre sektionen.


⇒ >-symbolen visas bredvid den funktionsskärm som hör till den övre sektionen.







4. När den tillagningssektion som du vill använda är aktiv väljer du den funktion som du vill använda med knappen för val av funktion.
5. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur med temperaturknappen, om du vill byta temperatur.




 Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

6. Om du vill laga mat utan att ställa in tillagningstiden, tryck på -knappen för att starta tillagningen.

 Om tillagningen startas utan att tillagningstiden justeras, stängs ugnen inte av automatiskt när tillagningen är klar. Användaren måste avsluta tillagningen.

⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen.  och  symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen . Den tid som gått sedan tillagningen startades visas på skärmen Varaktighet/timme.

7. Om du vill laga mat genom att ställa in tillagningstiden tryck på -knappen en gång.

⇒ -symbolen visas på skärmen.

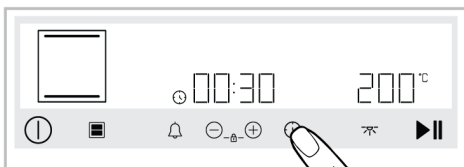


Illustration 3: För en enda stor sektion:

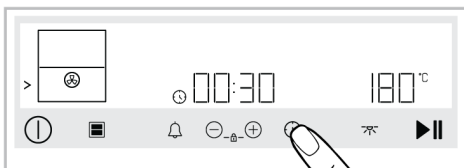


Illustration 4: Enbart för nedre sektionen:

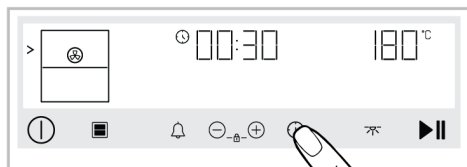


Illustration 5: Enbart för övre sektionen:

**i** För att ställa in tillagningstiden snabbt, tryck på **+** knappen för att ställa tillagningstiden till 30 minuter efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden med **+**/**-** knapparna.

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

**i** Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

9. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör **▶▶**-tangenter för att starta tillagningen.

⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald användningsfunktion och temperatur. Inställd tillagningstid räknas ner på skärmen. **▶** och **↓** symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen **↓**.

10. Om du tillagar mat utan att ställa in tillagningstiden stängs ugnen inte av automatiskt. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är färdig vidrör **▶▶**-tangenter för att avsluta matlagningen eller vidrör **○**-tangenter för att stänga av ugnen helt.

11. Om du tillagar genom att ställa in tillagningstiden visas texten "Slut" på skärmen när den inställda tillagningstiden är slut, en ljudsignal hörs och tillagningen stoppas.

⇒ Ljudvarningen hörs i två minuter. Om du trycker på **▶▶**-knappen fortsätter ugnen att fungera på obestämd tid, medan varningssignalen ljuder och texten "End" visas på skärmen. Ugnen stängs av, om **○** knappen trycks in. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

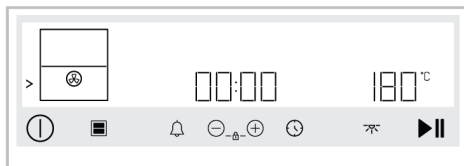
### Matlagning samtidigt i den nedre och övre sektionen

✓ I följande steg beskrivs hur du tillagar olika rätter samtidigt i den nedre och övre sektionen. Innan tillagningen påbörjas bör du bestämma vilka övre och nedre sektioner som är lämpliga för dina rätter. Kombinationer av funktioner för övre och nedre sektionen finns i "**Driftsfunktioner för ugnen**".

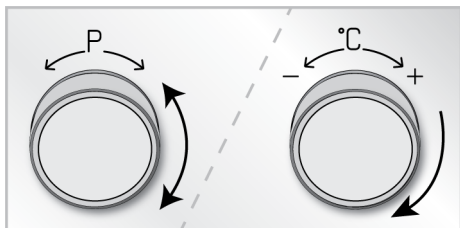
1. Sätt in skiljeväggen och placera dina rätter på motsvarande hyllor i de ugnssektioner där du ska laga mat.

2. Slå på ugnen genom att trycka på **○**-knappen.

⇒ När ugnen har startats visas den första driftsfunktionen i den nedre sektionen på skärmen.



3. I den nedre sektionen ställer du in önskad arbetsfunktion och temperatur med knapparna för val av funktion och temperatur.



⇒ >-symbolen visas bredvid den funktions-skärm som hör till den övre sektionen.

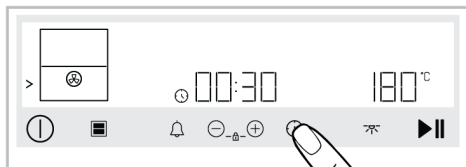
4. Om du vill laga mat utan att ställa in tillagningstiden, tryck på ►||-knappen för att starta tillagningen.

**i** Om tillagningen startas utan att tillagningstiden justeras, stängs ugnen inte av automatiskt när tillagningen är klar. Användaren måste avsluta tillagningen.

⇒ Den nedre delen av ugnen börjar omedelbart arbeta med vald funktion och temperatur och den tid som gått visas på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen ↓. Den tid som gått sedan tillagningen startades visas på skärmen Varaktighet/timme.

5. Om du vill laga mat genom att ställa in tillagningstiden tryck på ⌚-knappen en gång.

⇒ ⌚-symbolen visas på skärmen för tid/varaktighet i den nedre sektionen.



**i** För att ställa in tillagningstiden snabbt, tryck på ⊕ knappen för att ställa tillagningstiden till 30 minuter efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

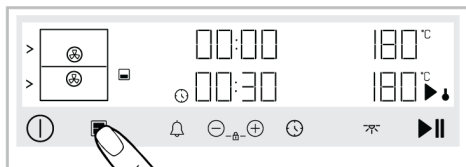
6. Ställ in tillagningstiden med knapparna ⊕/⊖.

**i** Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

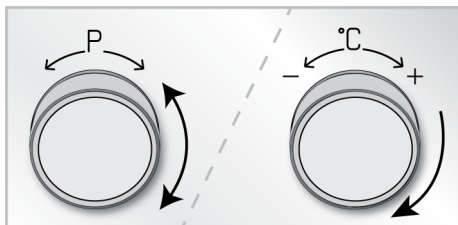
7. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenten för att starta tillagningen.

⇒ Den nedre sektionen av ugnen börjar omedelbart arbeta med den valda funktionen och temperaturen. Inställd tillagningstid räknas ner på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen ↓.

8. Tryck på ■-knappen för att aktivera den övre sektionen.



9. I den övre sektionen ställer du in önskad arbetsfunktion och temperatur med knapparna för val av funktion och temperatur.



- ⇒ >-symbolen visas bredvid den funktions-skärm som hör till den övre sektionen.

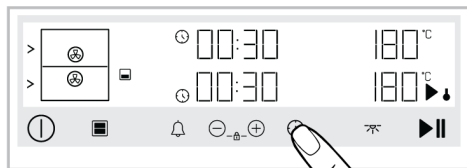
**10. Om du vill laga mat utan att ställa in tillagningstiden, tryck på ►||-knappen för att starta tillagningen.**

**i** Om tillagningen startas utan att tillagningstiden justeras, stängs ugnen inte av automatiskt när tillagningen är klar. Användaren måste avsluta tillagningen.

- ⇒ Den övre delen av ugnen börjar omedelbart arbeta med vald funktion och temperatur och den tid som gått visas på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen ↓. Den tid som gått sedan tillagningen startades visas på skärmen Varaktighet/timme.

**11. Om du vill laga mat genom att ställa in tillagningstiden tryck på ⌚-knappen en gång.**

- ⇒ ⌚-symbolen visas på skärmen för tid/varaktighet i den övre sektionen.



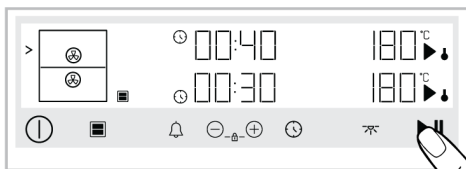
**i** För att ställa in tillagningstiden snabbt, tryck på ⊕ knappen för att ställa tillagningstiden till 30 minuter efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

**12. Ställ in tillagningstiden med knapparna ⊕/⊖.**

**i** Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

**13. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenten för att starta tillagningen.**

- ⇒ Den övre sektionen av ugnen börjar omedelbart arbeta med den valda funktionen och temperaturen. Inställd tillagningstid räknas ner på skärmen. ► och ↓ symbolerna visas på skärmen. Då temperaturen i ugnen når temperatur, tänds varje steg i symbolen ↓.




**14. Om du har lagat mat utan att ställa in tillagningstiden kommer ugnen inte att stängas av automatiskt för båda sektionerna. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. Avsluta tillagningen genom att trycka på ►||-knappen medan sektionen där tillagningen har slutförts är aktiv. När tillagningen av den andra sektionen är klar ska du först aktivera den andra sektionen med ■-knappen och sedan trycka på ►||-knappen för att avsluta tillagningen. Om du vill stänga båda sektionerna trycker du på ⌚-knappen för att stänga av ugnen helt.**

**15. Om du har tillagat genom att ställa in tillagningstiden visas texten "Slut" på temperaturindikatorskärmen för den sektion där tillagningstiden har avslutats, varningssignalen hörs och den sektionen slutar tillagas. Den andra sektionen fortsätter att arbeta tills tillagningstiden är slut. När tillagningstiden är slut i den andra sektionen visas texten "Slut" på**

temperaturindikatorskärmen för den sektionen, en ljudsignal hörs och tillagningen stoppas i den sektionen.

- ⇒ Inom varje sektion ljuder varningssignalen i två minuter vid slutet av larmperioden. Om du trycker på ►||-knappen fortsätter ugnen att fungera på obestämd tid, medan varningssignalen ljuder och texten "End" visas på skärmen. Ugnen stängs av, om ⓘ knappen trycks in. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

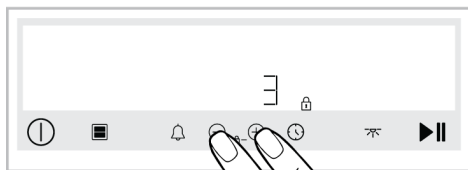
### 5.3 Inställningar

 3-2-1 nedräkningen visas på skärmen i menyerna eller inställningarna, som ska aktiveras genom att trycka en längre tid. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågaknapp eller inställning.


#### För att avaktivera knapplåset

Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av kontrollenheten.

1. Tryck på ⊕/⊖-knapparna samtidigt, tills ⓘ symbolen visas på skärmen.



- ⇒ Symbolen ⓘ kommer visas på skärmen och knapplåset aktiveras. När någon knapp trycks när knapplåset är inställt, hörs en ljudsignal och ⓘ symbolen blinkar.

 När knapplåset är aktiverat, kan inte tangenterna i kontrollenheten användas. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

#### För att avaktivera knapplåset:


1. Tryck på ⊕/⊖-knapparna samtidigt, tills ⓘ symbolen försvinner från skärmen.

» Symbolen ⓘ kommer visas på skärmen och knapplåset avaktiveras.

#### Inställning av alarm

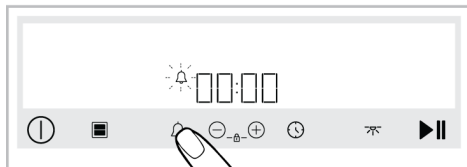
Du kan även använda produktens kontrollenhet förutom för matlagning för varningar eller påminnelse.

Alarmlösklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmlösklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.

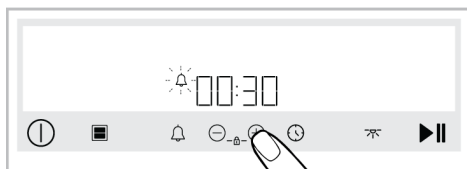
 Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.

1. Tryck på ⓘ knappen för att ställa in larmperioden.

⇒ ⓘ symbolen börjar blinka på skärmen.



2. Ställ in alarmtiden med ⊕/⊖ knapparna. Tryck på ⓘ knappen igen för att bekräfta inställningen.



⇒ ⓘ symbolen tänds och alarmtiden börjar räkna ner på skärmen. Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.




3. Efter att alarmtiden har slutat, börjar ⓘ symbolen blinka och en varningssignal hörs.

## Att stänga av alarmen

1. Varningssignalen hörs i två minuter i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.






⇒ Varningssignalen stängs av.


## Om du vill avaktivera alarmen:

1. Tryck på  knappen för att nollställa alarmperioden. Tryck på -knappen, tills "00:00" symbolen visas på skärmen.
2. Du kan också avaktivera alarmen genom att trycka på  knappen länge.

## Inställning av volymen





Du kan ställa in kontrollenhetens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.



1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på -knappen, tills  visas på skärmen.
3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på  knappen igen. (b-1, b-2)
4. Ställ in önskad ljud med -knapparna.


⇒ Vald volym bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på  knappen.

## Inställning av skärmens ljusstyrka

Du kan ställa in kontrollenhetens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.






1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på -knappen, tills  visas på skärmen.
3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på  knappen igen.


4. Ställ in ljusstyrkan med /-knapparna. (d-1, d-2, d-3)

⇒ Vald ljusstyrka bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på  knappen.

## Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen




Du kan använda tillagningen av din produkt automatiskt med snabbförvärmningsfunktionen. För detta måste snabbförvärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
  2. Tryck på -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
  3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på  knappen igen.
  4. Ställ med -knapparna "OFF" inställning till "ON" på skärmen.
- ⇒ Vald snabbförvärmning bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på knappen.


 Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa till "OFF", kan du avbryta snabbförvärmningsinställningen.

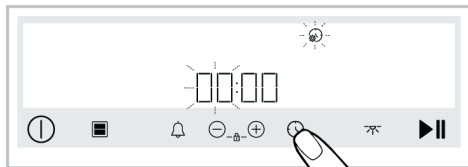
## Ändring av tiden




Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

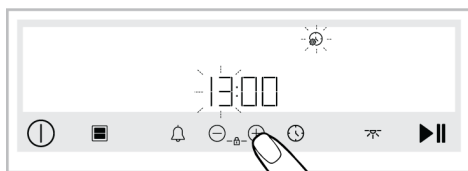
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  knappen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
2. Tryck på -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.


3. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.

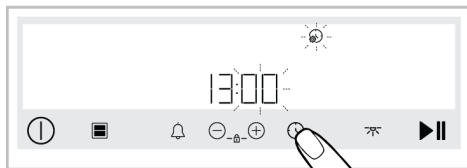
⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.







4. Ställ in klockslag genom att trycka på  /  knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen igen.



⇒ Minuter-fältet och  symbolen blinkar på skärmen.



5. Tryck på  /  knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen.

⇒ Inställd klockslag bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på  knappen.

## 6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

### 6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

### 6.1.1 Bakverk och ugnsmat

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

### Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klubbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

### Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

### Tillagningsbord för bakverk och ugnsmat i en enda stor sektion

#### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	3	190	40 ... 50
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	160	35 ... 45



Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	3	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	160	35 ... 45
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	3	170	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	30 ... 40
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	25 ... 35
	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	30 ... 40
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	35 ... 45
	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	35 ... 45
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 or 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	60 ... 75
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardfack *	Pizza funktion	3	250 ... 280	6 ... 12

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	1 - Standardfack * 4 - Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	160	35 ... 45
Kaka	2 - Standardfack * 4 - Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	30 ... 40
Bulle	2 - Standardfack * 4 - Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	180	30 ... 40

Fövärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Tillagningsbord för bakverk och ugnsmat i övre delen

### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	4	190	45 ... 55
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	160	40 ... 50
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	4	170	30 ... 40
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	180	35 ... 45

Fövärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Tillagningsbord för bakverk och ugnsmat i nedre delen

### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	1	190	45 ... 55
Socketkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämna på trådgrill **	Fläktuppvärmning	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardfack *	Pizza funktion	2	250 ... 280	10 ... 15

Fövärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### “Eko fläkt uppvärmning” driftfunktion

- Ändra inte temperaturinställningen efter att tillagningen påbörjats i användningsfunktionen “Eko fläkt uppvärmning”.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i “Eko fläkt uppvärmning” användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas optimeras den inre temperaturen

för att spara energi, och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

- Förvärm inte i “Eko fläkt uppvärmning” användningsfunktionen.

### Matlagningsbord för “Eko fläkt uppvärmning” funktionsfunktion i en enda stor sektion

#### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	2	160	35 ... 50
Kaka	Standardfack *	3	200	30 ... 40
Bulle	Standardfack *	2	200	35 ... 50

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

### Matlagningsbord för “Eko fläkt uppvärmning” funktion i överdelen

#### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	4	180	35 ... 50
Kaka	Standardfack *	4	200	45 ... 55
Bulle	Standardfack *	4	220	35 ... 50

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

## 6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä

### De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

## Matlagningsbord för kött, fisk och fågel i en enda stor avdelning

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	170	85 ... 110
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 210	65 ... 85
	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, efter 210	65 ... 85
Kalkon (5.5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
	Standardfack *	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Matlagningsbord för kött, fisk och fågel i övre delen

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	15 min. 250/max, efter 210	80 ... 105
Fisk	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Matlagningsbord för kött, fisk och fågel i nedre delen

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	15 min. 250/max, efter 210	70 ... 95
Fisk	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\*Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### 6.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

#### Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

#### De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgallret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

### Grillbord för enstaka stor sektion

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	2 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

## Grillbord för överdel

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	2 ... 4

Det rekommenderas att förvärmna i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

### 6.1.4 Testa livsmedel

Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

### Matlagningsbord för provrätter enda stor sektion

#### Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	140	15 ... 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	160	35 ... 45
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	3	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	160	35 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	60 ... 75
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	60 ... 80

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	2 - Standardfack * 4 - Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	1 - Standardfack * 4 - Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	160	35 ... 45

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

### Grillbord för enstaka stor sektion

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	2 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

### Tabellen för att laga mat tillsammans i de nedre-övre sektionerna

Cooking section	Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Upper	Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 50
Lower	Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 50
Upper	Hel kyckling	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	15 min. 250/ max, efter 190	80 ... 100
Lower	Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	1	180	45 ... 55
Upper	Kaka i form	Kakform på tråd grill **	Fläktuppvärmning	4	180	45 ... 55
Lower	Fisk	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	200	20 ... 30
Upper	Fisk	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	200	20 ... 30
Lower	Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	180	35 ... 50
Upper	Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standardfack *	Pizza	2	250	10 ... 17

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

\*\* Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## 7 Underhåll och rengöring

### 7.1 Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.

- Rostfria och inoxytor färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

#### Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. )Se Enkel ångrengöring [► 42]).
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

#### Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.



- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan 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 hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

## 7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

## 7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

### Rengöring av ugnens sidoväggar

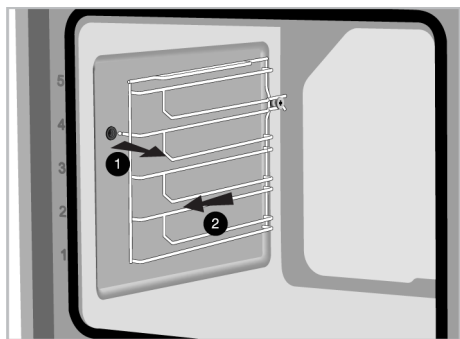
Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

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:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.

2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.

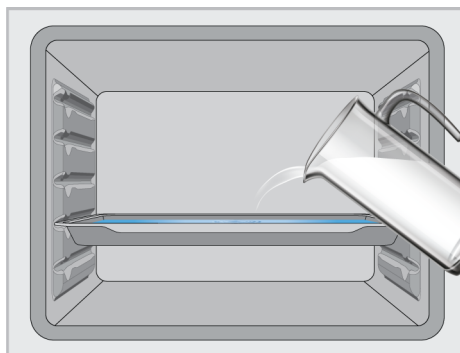


3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

### 7.5 Enkel ångrengöring

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på plåten och placera den på ugnens andra hylla.



3. Välj enkel ångrengöringsfunktion. Rengöringstiden visas på skärmen och varaktigheten kan inte ändras. Öppna luckan och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa.

För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.



I enkel ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att det tillagda vattnet förångas och kondenseras på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

(Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.) Efter att kondensvatten bildats i ugnen, kan pölar eller fukt mildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



### 7.6 Självrengöring vid hög temperatur

Ugnen är utrustad med pyrolytisk funktion. Ugnen värms till ca 420-480 °C temperatur och fungerar, tills smuts har förvandlats till aska. Kraftig rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Rengöring vid hög temperatur ska utföras efter varje 10 användningar av ugnen.

#### Allmänna varningar




#### Heta ytor orsakar brännskador!



Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.

- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådhyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.
- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtåliga och skadas lätt. Om lucktätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.

### Starta pyrolysfunktionen:

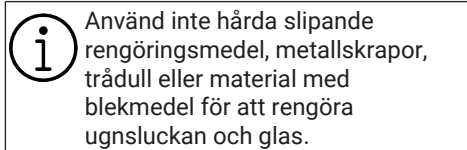
1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj funktion "Pyrolys" eller "Pyrolys - ekonomiläge" enligt ugnens smutsighetsgrad. Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen. Denna funktionen tar mindre tid än "Pyrolys" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.
4. Starta rengöringen genom att trycka på ►|| knappen.
  - ⇒ Rengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
5. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte

att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.

6. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "**Slut**" på skärmen. Stäng ugnen genom att trycka på  knappen.
7. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.

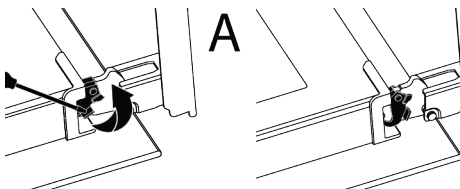
## 7.7 Rengöring av ugnsluckan

Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". 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. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glaset med vinäger och skölj.

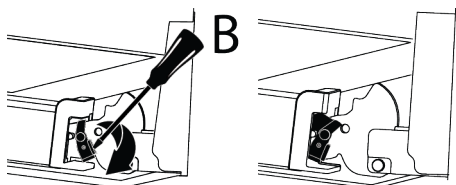


### Rengöring av ugnsdörren

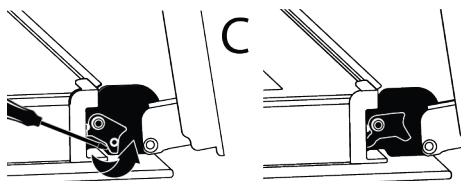
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



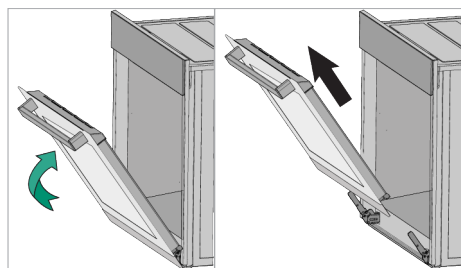
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

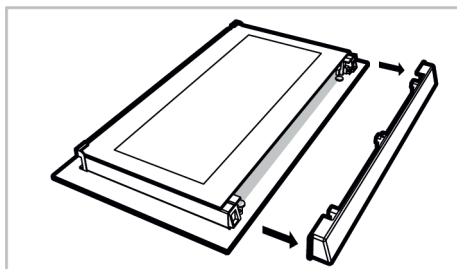
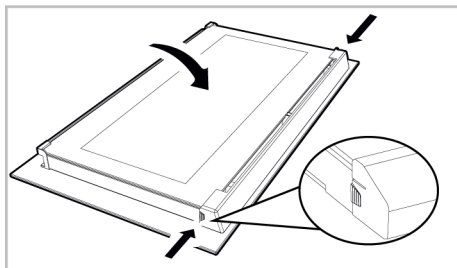
**i** För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

## 7.8 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

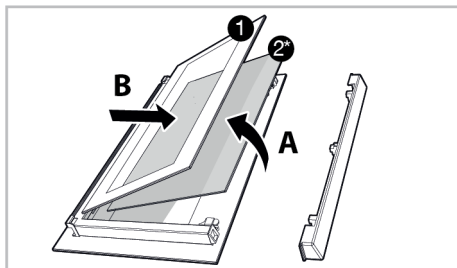
Innerglasset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.

2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas      2\* Innerglass (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)

4. Om produkten har ett innerglass (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglasset igen (2). Som visas i figuren, placera den

fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).

6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

## 7.9 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

### Byte av ugnslampa

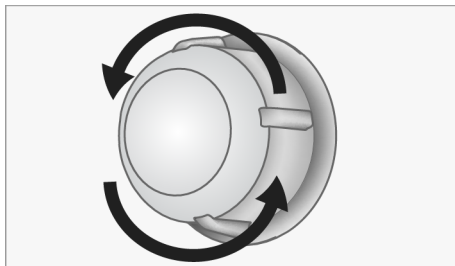
#### Allmänna varningar

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.

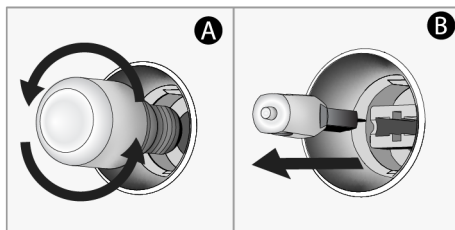
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

#### Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



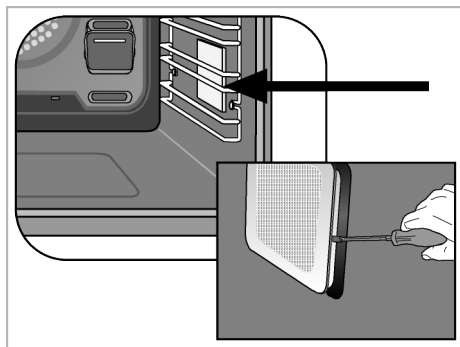
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrids du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

#### Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.

## 8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

### Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

### Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

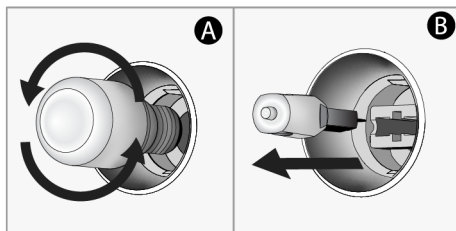
### Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

### Produkten fungerar inte.

- Säkringarna kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringarna i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.

4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverat, avaktivera knapplåset.

### Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

### Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmena fungerar inte.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.

- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

**(För modeller med timer) Timer-skärmen blinkar eller timer-symbolen har lämnats öppen.**

- Strömavbrott har skett tidigare. >>> Ställ in tid / Stäng av produktens funktionsknappar och koppla de till önskad position igen.

**När tillagningen startar, blinkar ► symbolen på skärmen och ljudvarning hörs.**

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt helt stängd. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

## Tervetuloa!

---

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Blomberg tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä.

Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

### Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuuman pinnan varoitus.

**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



# Sisällysluettelo

<b>1 Turvaohjeet .....</b>	<b>50</b>	6.1.3 Grilli .....	82	<b>FI</b>
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö .....	50	6.1.4 Ruoan testaus .....	83	
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	51	<b>7 Huolto ja puhdistus .....</b>	<b>85</b>	
1.3 Sähköturvallisuus .....	51	7.1 Yleiset puhdistusohjeet .....	85	
1.4 Kuljetusturvallisuus .....	53	7.2 Varusteiden puhdistus .....	86	
1.5 Asennusturvallisuus .....	53	7.3 Ohjauspaneelin puhdistus .....	87	
1.6 Käyttöturvallisuus .....	53	7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) .....	87	
1.7 Lämpötilavaroitukset .....	54	7.5 Helppo höyrypuhdistus .....	87	
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö .....	54	7.6 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa .....	88	
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	54	7.7 Uuninluukun puhdistus .....	89	
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	55	7.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen .....	90	
1.11 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi) .....	56	7.9 Uunin valon puhdistus .....	90	
<b>2 Ympäristöön liittyvät ohjeet .....</b>	<b>56</b>	<b>8 Ongelmanratkaisu .....</b>	<b>91</b>	
2.1 Jätedirektiivi .....	56			
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen .....	56			
2.2 Pakkaustiedot .....	57			
2.3 Energiansäästövinkejä .....	57			
<b>3 Laitteesi .....</b>	<b>58</b>			
3.1 Product Introduction .....	58			
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .....	58			
3.2.1 Ohjauspaneeli .....	59			
3.3 Uunin käyttötoiminnot .....	59			
3.4 Laitteen lisätarvikkeet .....	62			
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö ..	63			
3.6 Tekniset tiedot .....	66			
<b>4 Ensimmäinen käyttökerta .....</b>	<b>67</b>			
4.1 Ensiasetukset .....	67			
4.2 Ensimmäinen puhdistus .....	67			
<b>5 Uunin käyttö .....</b>	<b>69</b>			
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä .....	69			
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö .....	69			
5.3 Asetukset .....	75			
<b>6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta .....</b>	<b>77</b>			
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa .....	77			
6.1.1 Leivokset ja uuniruoat .....	78			
6.1.2 Liha, kala ja siipikarja .....	81			



## 1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

### 1.1



## Tarkoituksenmukainen käyttö

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

## 1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Lasten turvallisuuden varmistamiseksi katkaise virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



## 1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen/ sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa keittolevyn liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
  - Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
  - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
  - Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
  - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
  - Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
  - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
  - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
  - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Älä irrota laitetta virtalähteestä virtajohdosta vetämällä, vedä aina pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.

#### **1.4 Kuljetusturvallisuus**

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

#### **1.5 Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.

#### **1.6 Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.

- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikyky tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on erittäin kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun ruoka sijoitetaan kuumaan uuniin, tai kun ruoka poistetaan siitä.

### 1.7 Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Tuotteen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

### 1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta. ”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.

### 1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa

lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. Älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.

- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

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



- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos

laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

### 1.11 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)



- Itsepuhdistuksen aikana pinnat kuumenevat enemmän kuin vakiokäytössä. Älä päästä lapsia lähelle.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä

tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.

- Itsepuhdistuksen aikana syntyy savua ruokajäämien palamisesta. Tuuleta keittiö hyvin puhdistustoiminnon jälkeen.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä. Poista kaikki varusteet ja keittoastiat uunista. Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.
- Jos uunin päällä on keittotasot, älä käytä keittotasoa pyrolyysin aikana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### 2.1 Jätedirektiivi

#### 2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

#### Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.



## 2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

## 2.3 Energiansäästövinkejä

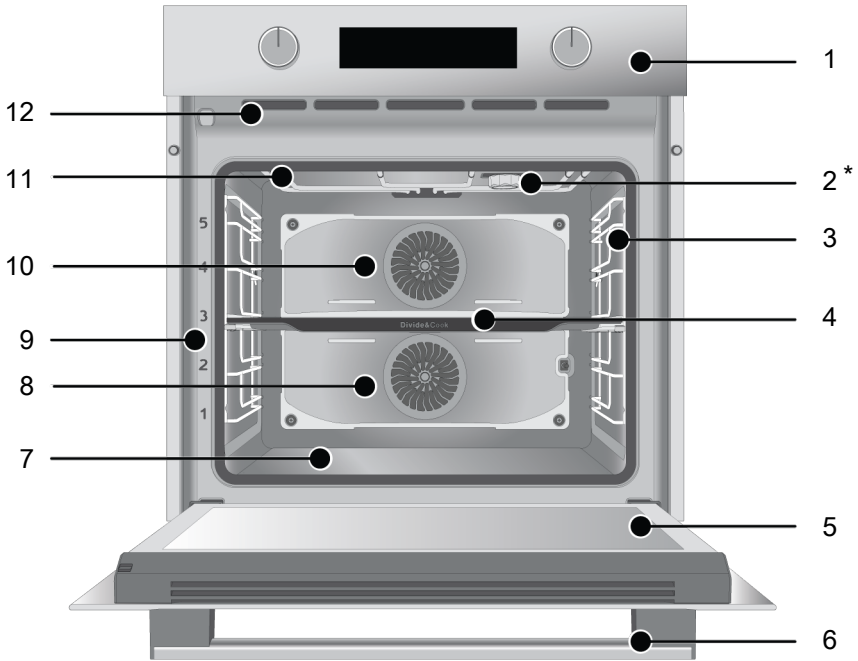
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessäsi ruokaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja säästää energiaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota Näyttö näytetystä.

## 3 Laitteesi

### 3.1 Product Introduction



1 Ohjauspaneeli

3 Ritolätasot

5 Luukku

7 Alalämmitin (teräslevyn alla)

9 Tasojen asennot

11 Ylälämmitin

2 Valo

4 Partition sheet

6 Kahva

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

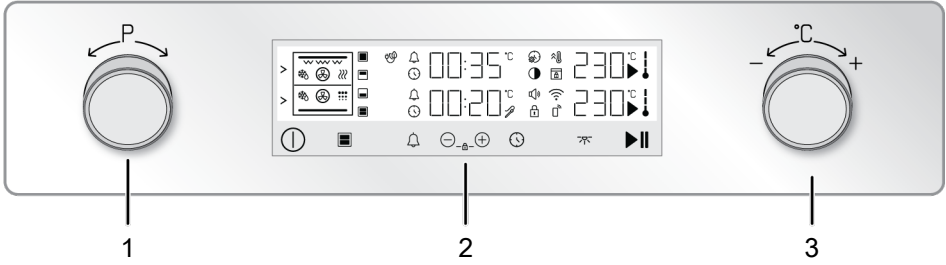
12 Ilma-aukot

\* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lamppeja, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

### 3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

### 3.2.1 Ohjauspaneeli



1 Toiminnon valintanuppi

2 Ohjausyksikkö

3 Lämpötilan valintanuppi

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nupeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

#### Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten toiminnon valintanuppia oikealle/vasemmalle.

#### Lämpötilanuppi

Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten lämpötilanuppia oikealle/vasemmalle.

#### Ala-Yläosa ja yksittäinen iso osa

Toimintotila			Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
Yksi suuri osa	Alempi osa	Yläosa			
			Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäädytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien. Myös uunin lamppu syttyy.

#### Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Kun keittäminen käynnistyy, näytetään symboli näytöllä ja kun uunin sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, jokaisen tason symboli syttyy.





#### 3.3 Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

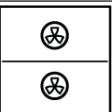

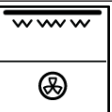
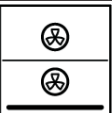
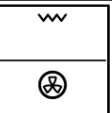
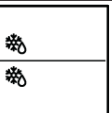


Jos poikkivälilevy asetetaan tuotteeseen, 280 °C:n maksimilämpötila laskee 250 °C:seen.

	-	-	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
		-	Alalämpö	40-220	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	-	-	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
			Puhallinlämpö	40-280	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla.
			Ekopuhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman. Kun tämä toiminto on valittu, "ECO" ilmestyy näytölle kahden ensimmäisen sekunnin ajan. Suositeltu lämpötila-arvo tulee näkyviin 2 sekunnin jälkeen.
		-	Pitsatoiminto	40-280	Alalämmitin ja puhallinlämmitys ovat käytössä. Soveltuu pitsan kypsennykseen.
	-		Ylälämpö+tuuletin	40-280	Ylälämpö ja takaseinän tuuletin ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella paremmin verrattuna tilanteeseen, jossa vain ylälämpö on käytössä.
	-	-	"3D" toiminto	40-280	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	-		Alagrilli	40-280	Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	-		Täysi grilli	40-280	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	-		Puhallinavustettu täysi grilli	40-280	Suuren grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.

	-	-	Lämpimänä pito	40-100	Sitä käytetään ruoan pitämiseksi tarjoiluvalmiina pitkiä aikoja.
	-	-	Helppo höyrypuhdistus	-	Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. Tämä toiminto mahdollistaa uunissa olevan lian (joka ei ole piintynyt) pehmentämisen ja puhdistamisen helposti. Katso helpon höyrypuhdistuksen ohjeet puhdistusosasta.
	-	-	Pyrolyysi - taloudellinen tila	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Sitä suositellaan käyttöön, kun uunin on hieman likainen. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.
	-	-	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

## Ylemmän ja alaosan toimintoyhdistelmät

Toimintot symboli	Toiminnon kuvaus	Toimintot symboli	Toiminnon kuvaus	Toimintot symboli	Toiminnon kuvaus
	Puhallinlämpö + Puhallinlämpö		Puhallinlämpö + Alalämpö		Täysi grilli + Puhallinlämpö
	Puhallinlämpö + Pitsatoiminto		Alagrilli + Puhallinlämpö		Käyttö puhaltimella + Käyttö puhaltimella

## Ylä-alaosan yhteentoimivuuden lämpötilan asetusvälit

Yhden osan lämpötilaan vaikuttaa toisen osan lämpötila-asetus kaksiosaisessa kypsennysprosessissa. Tästä syystä osien lämpötiloihin on asetettu rajoituksia. Lämpötilavälit, jotka voit asettaa toiselle osastolle, on annettu seuraavissa taulukoissa perustuen yhdelle osalle asettamaasi lämpötilaan.

Yläosan lämpötila asetettu (°C)	Lämpötila, joka voidaan asettaa alaosaan		Alemman osan lämpötila asetettu (°C)	Yläosan lämpötila säädettävissä	
	Minimi (°C)	Maksimi (°C)		Minimi (°C)	Maksimi (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

## Uunin kypsennysosat

Voit valmistaa ruokaa neljällä eri tavalla eri osissa käyttämällä uunisi ristikkäislevyä tai poistumalla tuotteesta.

### Yläosa



Voit kokata vain yläosassa. Sopii grillaukseen ja pienikokoiseen ruoanlaittoon. Kun yläosa on aktiivinen, näytöllä näkyy yläosan, lämpötilan ilmaisimen ja ajan/keston osoitinnäytöt. Tämä osio on aktiivinen vain, jos yläosan toimintonäytön vieressä on > symboli.

### Alempi osa



Voit valmistaa ruokaa vain alaosassa. Sopii keskikokoiseen ruoanlaittoon. Kun alaosa on aktiivinen, näytöllä näkyy alemman osan, lämpötilan ilmaisimen ja ajan/keston osoitinnäytöt. Tämä osio on aktiivinen vain, jos alaosan toimintonäytön vieressä on > symboli.

### Ala-ylempi osa



Voit valmistaa ruokaa ylempässä ja alemmassa osastossa samanaikaisesti. Se soveltuu kahden eri ruoan valmistukseen. Kun ylempi ja alempi osio ovat aktiivisia, näille osille ominaiset toiminto-, lämpötila- ja aika/kesto-osoittimet näkyvät näytössä erikseen. Jos molemmissa osissa on > symbolit niiden toimintonäytön vieressä, molemmat osat ovat aktiivisia.

### Yksi suuri osa



Voit kokata yhdessä suuressa osassa. Sopii suurikokoiseen ja useaan ruoanlaittoon. Kun yksittäinen suuri lokero on aktiivinen, molempien osien

toimintonäyttö on mukautettu yhdeksi osaksi. Näkyviin tulee alemman lokeron lämpötilan ja ajan/keston ilmaisinnäytöt.

## 3.4 Laitteen lisätarvikkeet

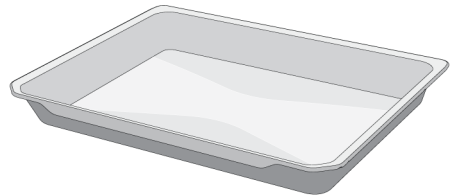
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

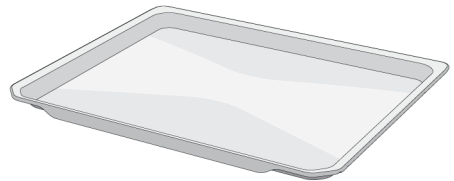
### Syvä pelti

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



### Leivosvuoka

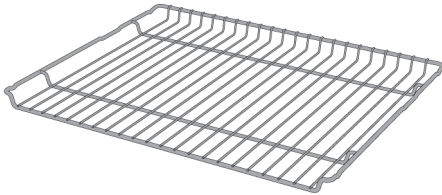
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.



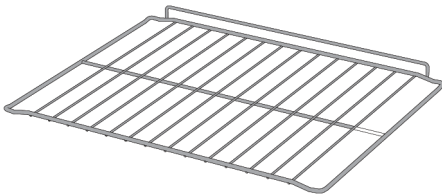
### Paistoritilä

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

**Mallit ritilätasoilla :**

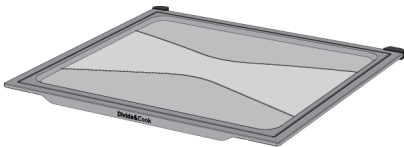


**Mallit ilman ritilätasoja :**



### Osituslevy

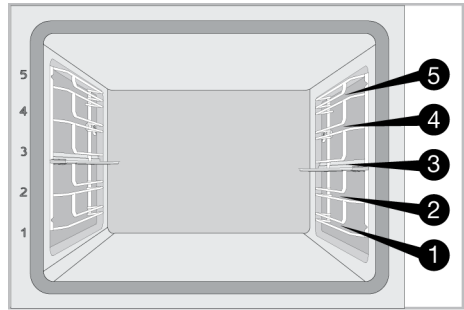
Käytetään kypsennystilan jakamiseen kahteen osaan.



## 3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

### Paistotasot

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

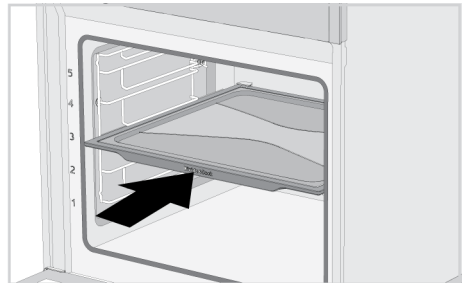


### Poikkivälilevyn sijoittaminen

Jos haluat kypsentää vain uunin ylä-, alatai alaosassa tai yhdessä ala- ja yläosassa, aseta poikkivälilevy seuraavan kuvan osoittamalla tavalla ritiläasentoon..

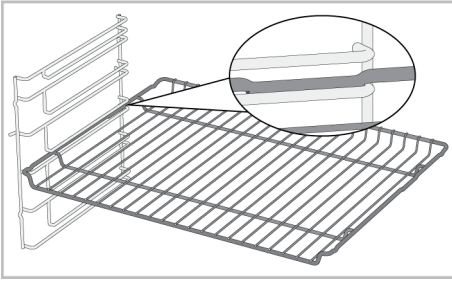


Ennen kuin asetat välilevyn 3, aseta se ritilän päähän tasaisesti ja aseta se sitten uuniin tukevasti. Jos asetat sen vinoon asentoon, poikkivälilevy vaurioituu.



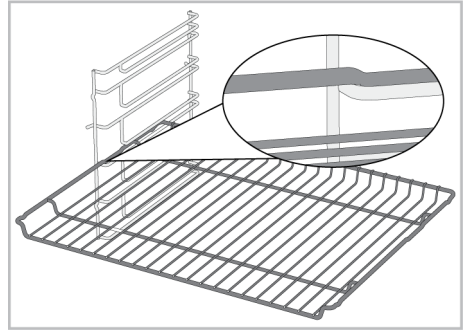
### Paistoritilän asettaminen paistotasolle

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



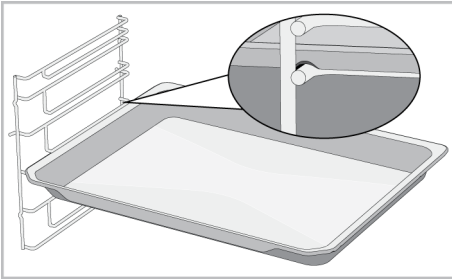
### Pellin asettaminen paistotasolle

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



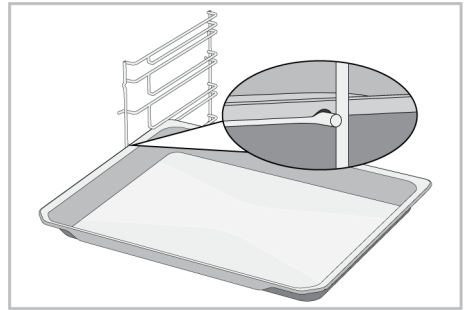
### Pellin rajoitintoiminto

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



### Paistoritilän rajoitintoiminto

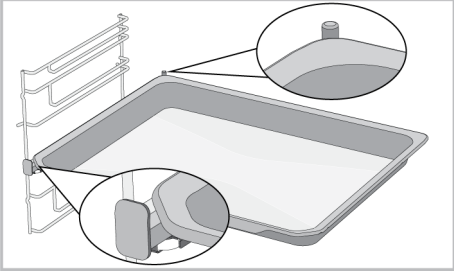
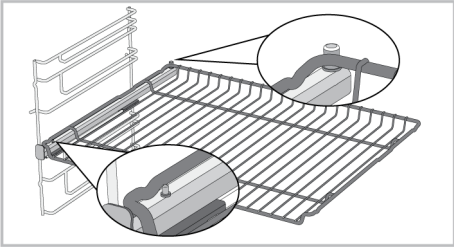
Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen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



### Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

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





### 3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyyt)(mm)	595 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyyt) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,8
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko- puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

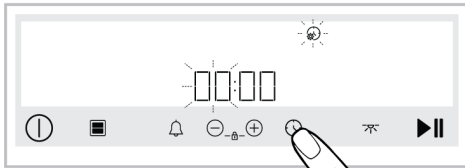
Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### 4.1 Ensiasetukset

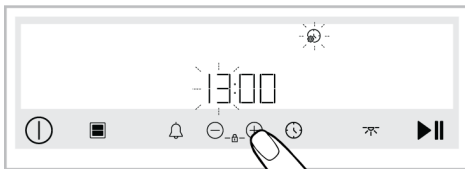


Aseta aina kellonaika, ennen uunin käyttämistä. Jos sitä ei aseteta, ei keittäminen onnistu kaikissa uunimalleissa.

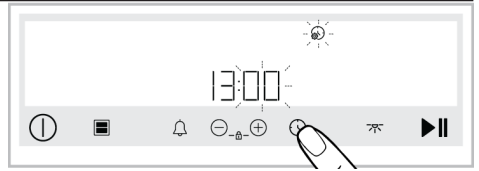
1. Kun uuni käynnistetään ensimmäisen kerran, näytetään asetettu kellonaika näytöllä.
2. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
  - ⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.
3. Kosketa / näppäimiä, kunnes symboli tulee näyttöön.
4. Kosketa näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.
  - ⇒ Ajastinkenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



5. Aseta kellonaika koskettamalla / näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla näppäintä uudelleen.



⇒ Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



6. Kosketa / näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla näppäintä.



⇒ Kellonaika on asetettu ja symboli palaa jatkuvasti.



Jos ensimmäistä ajastinasetusta ei suoriteta, kellonaika käynnistyy ajasta 12:00. Voit muuttaa kellonaikaa myöhemmin kuten kuvattu osassa "**Asetukset**".



Jos sähkökatkos tapahtuu, kellonajan asetukset perutaan. Se on asetettava uudelleen.

### 4.2 Ensimmäinen puhdistus

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

**Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:**

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

**HUOMAUTUS:** Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

**HUOMAUTUS:** Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

## 5 Uunin käyttö

### 5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

**Jäähdytystuuletin ( Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. )**



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

#### Uunin valo

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


Joissakin kypsennystoiminnoissa lamppu ei syty energian säästämiseksi.

Jos laitteen luukku avataan uunin ollessa käynnissä tai suljettuna, uunin lamppu kytkeytyy päälle automaattisesti.

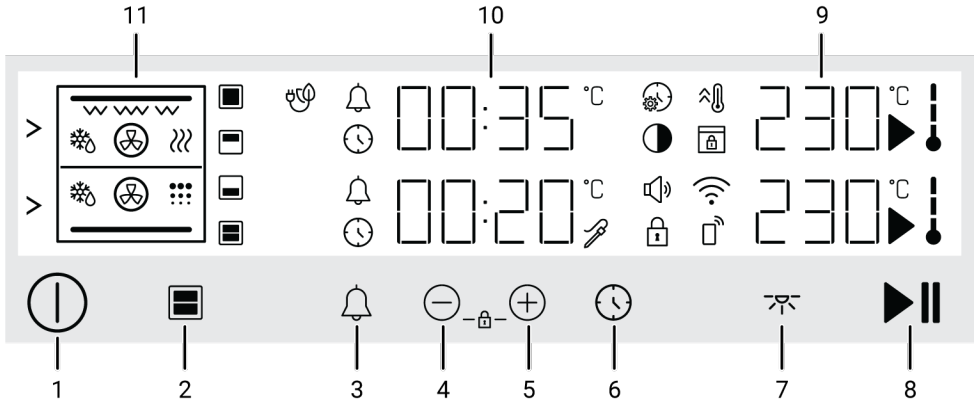
Jos ohjauspaneelissa on  näppäin: Kun uunin lamppu kytkeytyy päälle tai pois päältä automaattisesti, voit kytkeä lampun päälle tai pois päältä koska tahansa koskettamalla -näppäintä.

### 5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

#### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, esiasetettu kypsennys ja kypsennysaika perutaan.
- Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Tehdyt asetukset on tallennettava, joko koskettamalla kuvauksessa esitettyä näppäintä tai odottamalla hetken.
- Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- Jos nopea esilämmitys on käytössä ohjausyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso tietoja pikalämmitystoiminnosta osassa "Asetukset".

#### Ohjausyksikkö



### Näppäimet :

- 1 : Päälle/pois-näppäin
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Hälytysnäppäin
- 4 : Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 : Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 : Aika- ja asetusunäppäin
- 7 : Lamppunäppäin
- 8 : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

### Ilmaisinalueet :

- 9 : Lämpötilan ilmaisinalue
- 10 : Ajan/keston merkkivalokenttä
- 11 : Toimintonäyttö

### Näytön symbolit :

- : Leipomisajan symboli
- : Hälytysymboli
- : Leipomissymboli
- : Uunin sisälämpötila
- : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
- : Asetukset-symboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Äänenvoimakkuustason symboli
- : Kirikkaussymboli
- : Sulatussymboli
- : Lämpimänäpitosymboli
- : Symboli leivontaan eko-puhaltimella
- : Single large cooking section symbol
- : Lower cooking section symbol
- : Upper cooking section symbol

: Double cooking section symbol

: Poista ohjaimen symboli

: Wifi-symboli \*

: Itsepuhdistussymboli \*

: Luukun lukituksen symboli \*

: Sisälämpötilamittarin symboli \*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Uunin kytkeminen päälle

Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.

Jos osituslevyä ei ole asennettu, kun uuni avataan, ilmestyy yhden suuren osan ensimmäinen käyttötoiminto näyttöön. Jos osituslevy on asennettu, näytetään alemman osan ensimmäinen käyttötoiminto. Toiminto, lämpötila, kypsennysaika ja voidaan säätää, kun näyttö on tässä tilassa.

Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 3 minuutin kuluessa ja kellonaika ilmestyy näyttöön.

### Uunin sammutus

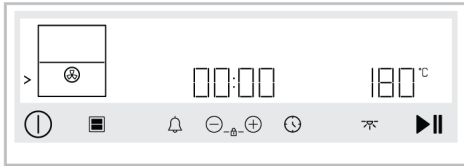
Sammuta uuni koskettamalla näppäintä. Kellonaika ilmestyy näyttöön.

## Kypsennys yhdellä suurella osalla, vain alemmalla tai ylempällä osalla.

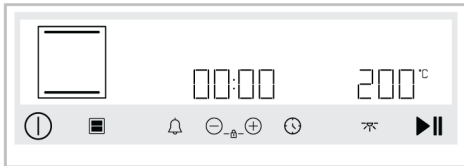
- ✓ Seuraavissa ohjeissa on kuvattu kypsennys yhdellä suurella osalla, vain alemmalla osalla tai ylempällä osalla samanaikaisesti.

**i** Kypsentämiseksi yhdellä suurella osalla, poista osituslevy tuotteesta.

1. Kypsentämiseksi yhdellä suurella osalla, poista osituslevy tuotteesta. Jos haluat kypsentää vain alemmalla tai ylempällä osalla, asenna osituslevy.
2. Kytke uuni päälle koskettamalla **i** näppäintä.
  - ⇒ Jos osituslevyä ei ole asennettu, kun uuni avataan, ilmestyy yhden suuren osan ensimmäinen käyttötoiminto näyttöön. Jos osituslevy on asennettu, näytetään alemman osan ensimmäinen käyttötoiminto.

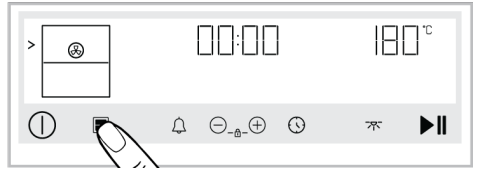


Kuvaus 1: Jos osituslevy on asennettu:

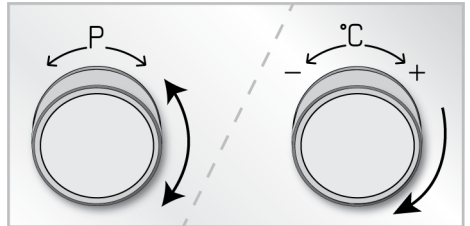


Kuvaus 2: Jos osituslevyä ei ole asennettu:

3. Kun osituslevy on asennettu, on alemman osan keittoalueen näyttö aktivoitu. Valitse ylempi osa näpäyttämällä **■** näppäintä.
  - ⇒ **>** symboli ilmestyy ylempälle osalle kuuluvaan toimintonäyttöön.



4. Kun keitto-osa, jota haluat käyttää on aktivoitu, valitse kypsennystoiminto toiminnon valintapainikkeella.
5. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötilanupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.



**i** Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

6. **Jos haluat kypsentää asettamatta keittoaikaa**, aloita kypsennys näpäyttämällä **▶▶** näppäintä.

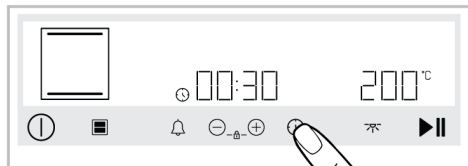
**i** Kun kypsennys aloitetaan säätämättä keittoaikaa, ei uuni sammu automaattisesti kypsennyksen päättyessä. Käyttäjän on lopetettava kypsennys.

- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään **▶** ja **↓** symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen **↓**

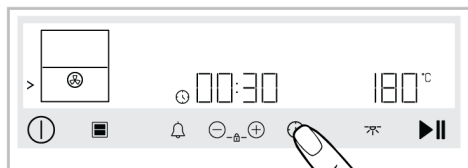
symboli syttyy. Kypsennyksen aloittamisen jälkeen kulunut aika ilmestyy kesto-/tuntinäyttöön.

7. **Jos haluat kypsentää asettamalla keittoajan** aloita kypsennys näpäyttämällä ⌚ näppäintä kerran.

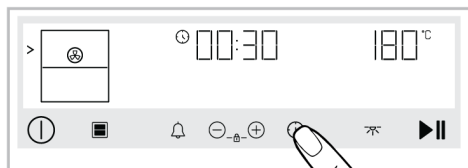
⇒ ⌚ symboli tulee näyttöön.



Kuvaus 3: Yhdelle suurelle osalle:



Kuvaus 4: Vain alemmalle osalle:



Kuvaus 5: Vain ylemmälle osalle:

**i** Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa ⊕ näppäintä asettaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä ⊕/⊖ näppäimiä.

8. Aseta keittoaika ⊕/⊖ näppäimiä.

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

9. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla käyttötoiminnolla ja lämpötilalla. Asetetun kypsennysajan laskuri näkyy näytöllä. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy.

10. **Jos kypsennyksen keittoaikaa ei asetettu**, ei uuni sammu automaattisesti. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis kosketa ►|| näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ⌚ näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

11. **Jos kypsennyksen keittoaika on asetettu**, ilmestyy, "End" teksti näyttöön asetetun keittoajan päätyessä, äänimerkki kuuluu ja kypsennys päättyy.

⇒ Varoitusääni kahdelle minuutille. Jos kosketat ►|| näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja "End" tekstin näkyessä näytöllä, jatkaa uuni toimintaa loputtomasti. Uuni sammuu, jos ⌚ näppäintä kosketetaan. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.

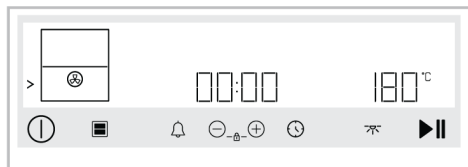
**Kypsennys alemmalla ja ylemmällä osalla.**

✓ Seuraavissa ohjeissa on kuvattu eri aterioiden kypsennys alemmalla ja ylemmällä osalla yhdessä. Määritä ennen kypsennyksen aloittamista aterialle sopivat ylemmän ja alemman osan toiminnot. Katso ylemmän-alemmän osan toimintoyhdistelmät kohdassa **"Uunin käyttötoiminnot"**.

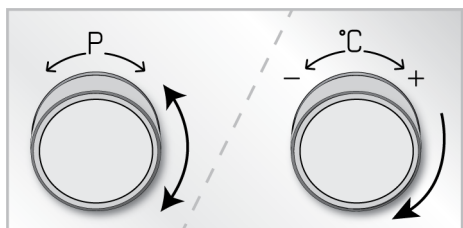
1. Asenna osituslevy ja sijoita ateriat uunin osan tasoille, joilla kypsennys suoritetaan.
2. Kytke uuni päälle koskettamalla ⌚ näppäintä.



- ⇒ Kun uuni on päällä, näkyy alemman osan ensimmäinen toiminto näytöllä.



3. Säädä alemman osan toimintoa ja lämpötilaa toiminnan ja lämpötilan valintapainikkeilla.



- ⇒ > symboli ilmestyy ylempälle osalle kuuluvaan toimintonäyttöön.

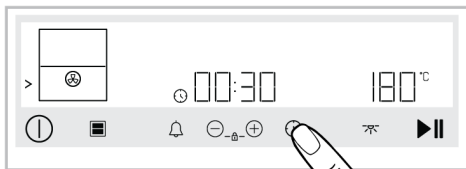
4. Jos haluat kypsentää asettamatta keittoaika, aloita kypsennys näpäyttämällä ►|| näppäintä.

**i** Kun kypsennys aloitetaan säätämättä keittoaika, ei uuni sammu automaattisesti kypsennyksen päättyessä. Käyttäjän on lopetettava kypsennys.

- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Kypsennyksen aloittamisen jälkeen kulunut aika ilmestyy kesto-/tuntinäyttöön.

5. Jos haluat kypsentää asettamalla keittoajan aloita kypsennys näpäyttämällä ⌚ näppäintä kerran.

- ⇒ ⌚ symboli ilmestyy alemman osan aika-/kestonäyttöön.



**i** Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa ⊕ näppäintä asettaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä ⊕/⊖ näppäimiä.

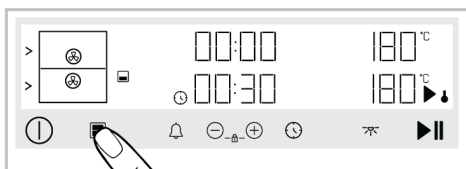
6. Aseta keittoaika ⊕/⊖ näppäimiä.

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

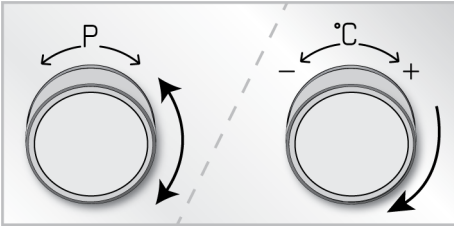
7. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

- ⇒ Uunin alempi osa käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetetun kypsennysajan laskuri näkyy näytöllä. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy.

8. Aktivoi ylempi osa näpäyttämällä ◼ näppäintä.



9. Säädä ylempään osan toimintoa ja lämpötilaa toiminnan ja lämpötilan valintapainikkeilla.



⇒ > symboli ilmestyy ylempälle osalle kuuluvaan toimintinäyttöön.

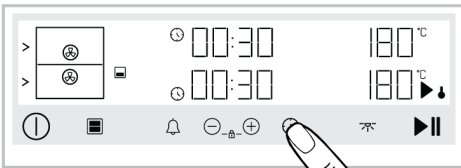
**10. Jos haluat kypsentää asettamatta keittoaika**, aloita kypsennys näpäyttämällä ►|| näppäintä.

**i** Kun kypsennys aloitetaan säätämättä keittoaika, ei uuni sammu automaattisesti kypsennyksen päättyessä. Käyttäjän on lopetettava kypsennys.

⇒ Uunin ylempi osa käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Kypsennyksen aloittamisen jälkeen kulunut aika ilmestyy kesto-/tuntinäyttöön.

**11. Jos haluat kypsentää asettamalla keittoajan** aloita kypsennys näpäyttämällä ⌚ näppäintä kerran.

⇒ ⌚ symboli ilmestyy ylempään osan aika-/kestonäyttöön.



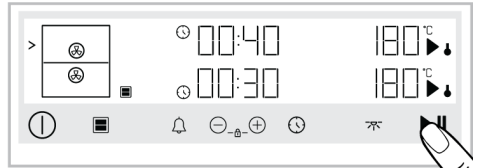
**i** Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa ⊕ näppäintä asettaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä ⊕/⊖ näppäimiä.

12. Aseta keittoaika ⊕/⊖ näppäimiä.

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

13. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

⇒ Uunin ylempi osa käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetetun kypsennysajan laskuri näkyy näytöllä. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy.



**14. Jos kypsennyksen keittoaika ei asetettu**, ei uunin kumpikaan osa sammu automaattisesti. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Lopeta kypsennys näpäyttämällä ►|| näppäintä, kun osa, jossa kypsennys on valmis, on aktivoitu. Kun kypsennys toisessa osassa päättyy, aktivoi ensin toinen osa ■ näppäimellä ja näpäytä ►|| näppäintä kypsennyksen päättämiseksi. Jos haluat sammuttaa molemmat osat, näpäytä ⌚ näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

**15. Jos kypsennyksen keittoaika on asetettu**, "End" teksti ilmestyy käytetyn osan lämpötilänäyttöön, äänimerkki

kuuluu ja tämä osa sammuu. Toinen osa jatkaa toimintaa, kunnes keittoaika päättyy. Kun toisen osan keittoaika päättyy, "End" teksti ilmestyy tämän osan lämpötilanäyttöön, äänimerkki kuuluu ja tämä osa sammuu.

- ⇒ Kussakin osassa kuuluu varoitusääni kaksi minuuttia hälytysaikavälin päätyttyä. Jos kosketat ►|| näppäintä varoitusäänen kuullessa ja "End" tekstin näkyessä näytöllä, jatkaa uuni toimintaa loputtomasti. Uuni sammuu, jos ⓘ näppäintä kosketetaan. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.

### 5.3 Asetukset

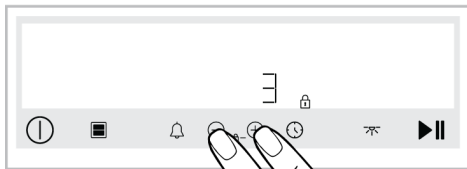


3-2-1 laskuri näytetään valikoissa tai asetuksissa, jotka on aktivoitava painamalla pitkään. Kun laskuri päättyy, kyseinen valikko tai asetus aktivoituu.

#### Näppäinlukon aktivointi

Näppäinlukko toiminnolla voidaan estää ohjausyksikön toimintojen käyttäminen.

1. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä samanaikaisesti, kunnes ⓘ symboli tulee näyttöön.



- ⇒ ⓘ symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, äänimerkki kuuluu ja ⓘ symboli vilkkuu.



Kun näppäinlukko on aktivoitu, ei ohjausyksikön näppäimiä voida käyttää. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

#### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä samanaikaisesti, kunnes ⓘ symboli katoaa näytöltä.

» ⓘ symboli katoaa näytöltä ja näppäinlukko sammuu.

#### Hälytyksen asetus

Voit myös käyttää tuotteen ohjausyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin.

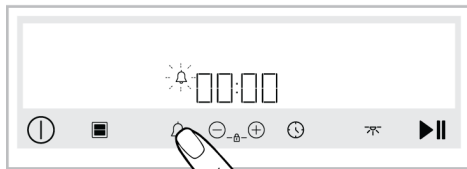
Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy, ajastin lähettää äänimerkin.



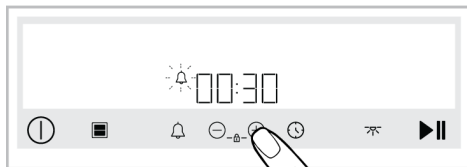
Suuri hälytysaika voi olla 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa ⓘ näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin.


⇒ ⓘ symboli alkaa vilkkua näytöllä.



2. Aseta hälytysaika ⊕/⊖ näppäimillä. Kosketa ⓘ näppäintä asetuksen vahvistamiseksi.



⇒ ⓘ symboli palaa jatkuvasti ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, näytetään lyhyempi aika näytöllä.




3. Kun hälytysaika päättyy,  symboli alkaa viikkumaan ja lähettää äänimerkin.

### Hälytyksen sammutus

1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.






⇒ Äänimerkki päättyy.


### Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa  näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin. Kosketa  näppäintä, kunnes "00:00" symboli tulee näyttöön.
2. Voit peruuttaa hälytyksen myös koskettamalla  näppäintä pitkään.

### Äänentason asetus




Voit asettaa ohjausyksikön äänentason. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.


1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa  näppäimiä, kunnes  tulee näyttöön.
3. Aktivoi äänentason asetus koskettamalla  näppäintä uudelleen. **(b-1, b-2)**
4. Aseta haluttu ääni  näppäimillä.


⇒ Valittu äänentasoasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa  näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.


### Näytön kirkkauden asetus

Voit asettaa ohjausyksikön näytön kirkkauden. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa  näppäimiä  kunnes tulee näyttöön.


3. Aktivoi kirkkausasetus koskettamalla  näppäintä uudelleen.



4. Aseta haluttu kirkkaus  näppäimillä. **(d-1, d-2, d-3)**


⇒ Valittu kirkkausasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa  näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.


### Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

Voit käyttää tuotetta keittämiseen automaattisesti pikaesilämmitystoiminnolla. Tämän suorittamiseksi, pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

2. Kosketa  näppäimiä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

3. Aktivoi pikalämmitysasetus (tehostin) koskettamalla  näppäintä uudelleen.

4. Aseta  näppäimillä "OFF" asetus tilaan "ON" näytöllä.


⇒ Valittu pikaesilämmitysasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.





Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Muuttamalla asetukseksi "OFF", voit peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.

### Päivänajan muuttaminen

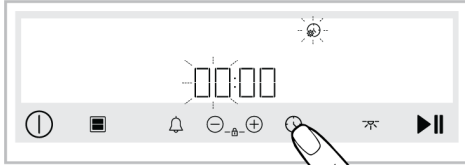
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

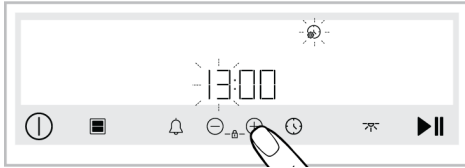
2. Kosketa  näppäimiä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

3. Kosketa ⌚ näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.

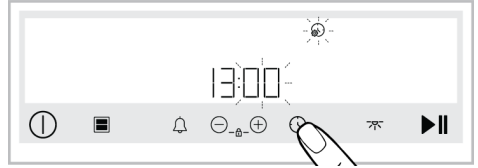
⇒ Ajastinkenttä ja ⌚ symboli vilkkuvat näytöltä.



4. Aseta kellonaika koskettamalla (+)/(-) näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.



⇒ Minuuttikenttä ja ⌚ symboli vilkkuvat näytöltä.



5. Kosketa (+)/(-) näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ näppäintä.

⇒ Valittu kellonaika vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

### 6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitomalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

### 6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

#### Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.

- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyneet hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

#### Vihjeet leivoksille

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

#### Keittopöytä leivonnaisille ja uuniruokille yhdessä suuressa osassa

#### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arvioita)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	3	190	40 ... 50
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	160	35 ... 45

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	3	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	160	35 ... 45
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 40
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	25 ... 35
	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	30 ... 40
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	35 ... 45
	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	35 ... 45
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 or 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	60 ... 80
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	250 ... 280	8 ... 15
	Tavallinen vuoka *	Pitsatoiminto	3	250 ... 280	6 ... 12

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	1 - Tavallinen vuoka * 4 - Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	160	35 ... 45
Pikkuleivät	2 - Tavallinen vuoka * 4 - Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	30 ... 40
Pulla	2 - Tavallinen vuoka * 4 - Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	180	30 ... 40

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Kypsennyspöytä leivonnaisille ja uuniruokille yläosassa

### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	4	190	45 ... 55
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	160	40 ... 50
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	4	170	30 ... 40
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	180	35 ... 45

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Kypsennyspöytä leivonnaisille ja uuniruokille alaosassa

### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	1	190	45 ... 55
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	1	160	40 ... 50
Pizza	Tavallinen vuoka *	Pitsatoiminto	2	250 ... 280	10 ... 15

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

### “Eko-puhallinlämpö” käyttötoiminto

- Älä muuta lämpötila-asetusta, kun valmistus on aloitettu käyttötoiminnossa “Eko-puhallinlämpö”.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessasi ruokaa “Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisäinen lämpötila

optimoidaan energiaa säästämään, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä esitetystä.

- Älä esilämmitä “Eko-puhallinlämpö” käyttötoiminnossa.

### Keittopöytä “Eko-puhallinlämpö” käyttötoiminnolle yhdessä suuressa osassa

#### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	2	160	35 ... 50
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	3	200	30 ... 40
Pulla	Tavallinen vuoka *	2	200	35 ... 50

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

## Kypsennyspöytä “Eko-puhallinlämpö” käyttötoiminnolle yläosassa

### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä



Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	4	180	35 ... 50
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	4	200	45 ... 55
Pulla	Tavallinen vuoka *	4	220	35 ... 50

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

## 6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

### Grillauksen avainkohdat

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

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

### Keittopöytä lihalle, kalalle ja siipikarjalle yhdessä suuressa osassa

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	3	170	85 ... 110
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 210	65 ... 85
	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 210	65 ... 85
Kalkkuna (5.5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Yläosassa keittöpöytä lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	15 min. 250/max, jälkeen 210	80 ... 105
Kala	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Ruonlaittopöytä lihalle, kalalle ja siipikarjalle alaosassa

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	15 min. 250/max, jälkeen 210	70 ... 95
Kala	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

### 6.1.3 Grilli

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

#### Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.
- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

#### Grillauksen avainkohdat

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

## Grillipöytä yhdelle suurelle osalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	2 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

## Grillipöytä yläosaan

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	2 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

### 6.1.4 Ruoan testaus

• Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testausten mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

### Keittopöytä testiruokille yksi suuri osa

#### Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	160	35 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	3	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	160	35 ... 45

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	60 ... 75
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	60 ... 80

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Edotukset valmistukseen kahdella vuolla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2 - Tavallinen vuoka * 4 - Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
Pienet kakut	1 - Tavallinen vuoka * 4 - Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	160	35 ... 45

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Grillipöytä yhdelle suurelle osalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	2 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

## Taulukko ruoanlaitto yhdessä alemmissa yläosissa

Ruoanlaitto-osio	Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Upper	Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 50
Lower	Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 50
Upper	Kokonainen kana	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	15 min. 250/ max, jälkeen 190	80 ... 100
Lower	Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	1	180	45 ... 55

Ruonanlaitto- osio	Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Upper	Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	4	180	45 ... 55
Lower	Kala	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	200	20 ... 30
Upper	Kala	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	200	20 ... 30
Lower	Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	180	35 ... 50
Upper	Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Tavallinen vuoka *	Pizza	2	250	10 ... 17

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## 7 Huolto ja puhdistus

### 7.1 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.
- Tuote 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. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrän- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja

voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).

- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

#### Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- 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-pinoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetty puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

### **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 Helppo höyrypuhdistus [► 87].)
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätaloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

### **Katalyyttipinnat**

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

### **Lasipinnat**

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. 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 tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## **7.2 Varusteiden puhdistus**

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

### 7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

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

### 7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

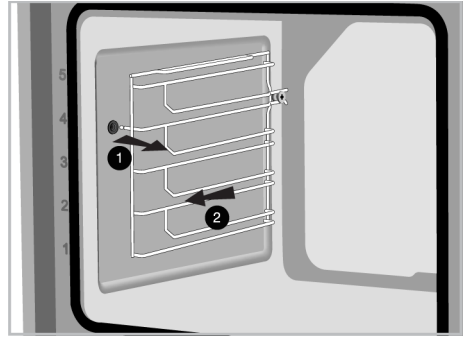
#### Uunin sivuseinien puhdistus

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

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

#### Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.

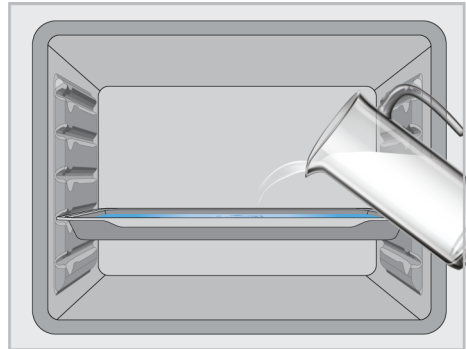


3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

### 7.5 Helppo höyrypuhdistus

Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitipoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Kaada 500 ml vettä vuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.



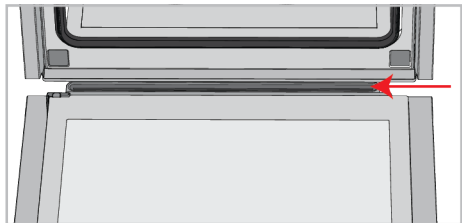
3. Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistusaika tulee näyttöön ja tätä ei voida muuttaa.

Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.



Helpon höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että lisätty vesi haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luukkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluukkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.) Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätkäkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



## 7.6 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa

Uuni on varustettu pyrolyysitoiminnolla. Uuni lämpenee noin 420-480 °C lämpötilaan ja toimii, kunnes olemassa oleva lika palaa tuhkaksi. Vahvaa savua voi muodostua. Varmista hyvä tuuletus. Puhdistus korkealla lämpötilalla tulee suorittaa 10 uunin käyttökerran välein.

### Yleiset varoitukset



#### **Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**




Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.

- Ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä, poista kaikki varusteet, teleskooppihylly ja sivuhyllyt (jos olemassa). Jos niitä ei poisteta, voivat varusteet ja lankahyllyt vaurioitua.
- Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista. Jos varusteet ovat lämmönkestäviä tai ei, ei ole määritetty lisävarusteet-osassa. Ellei tätä ole määritetty, eivät varusteet kestä korkeita lämpötiloja. Ne on poistettava uunista ennen puhdistusta vaurioiden välttämiseksi.
- Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuitutiiviste on erittäin herkkä ja vaurioituu helposti. Jos luukun tiiviste vaurioituu, hanki uusi valtuutetusta huollosta.

### Pyrolyysitoiminnon käynnistäminen:

1. Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.
2. Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
3. Valitse "Pyrolyysi" tai "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto uunin likaisuusasteen mukaan. Jos uuni ei ole erittäin likainen, valitse toiminto "Pyrolyysi - taloudellinen tila". Tämä toiminto on lyhyempi kuin "Pyrolyysi" toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Käytä puhdistuksen tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toimintoa.
4. Käynnistä puhdistus koskettamalla ►► näppäintä.
  - ⇒ Puhdistus käynnistyy ja itsepuhdistuksen aika ilmestyy näyttöön. Tätä aikaa ei voida muuttaa.



5. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen,  lukkosymboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukkua ei voida avata. Älä yritä avata luukkua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.
6. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"Valmis"** Sammuta uuni koskettamalla  näppäintä.
7. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.

## 7.7 Uuninluukun puhdistus

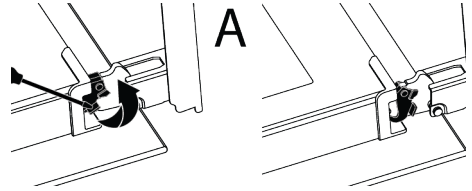
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa **"Uuninluukun irrotus"** ja **"Luukun sisälasin irrotus"**. Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtelee.



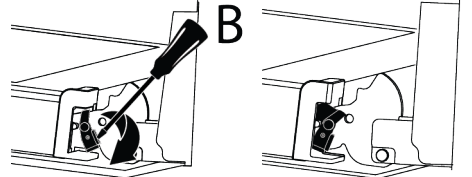
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

### Uuninluukun irrotus

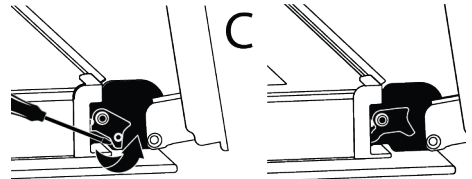
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



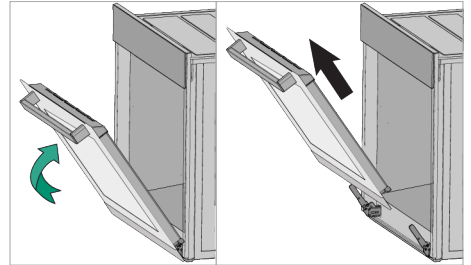
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuissa luukkutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



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

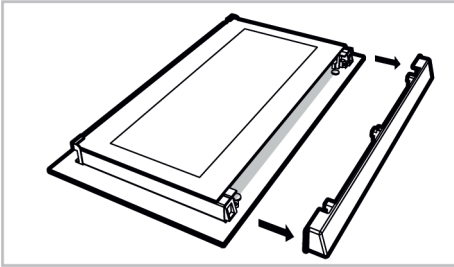
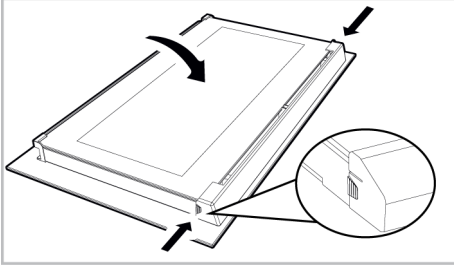


Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

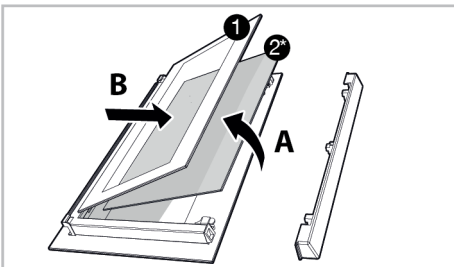
## 7.8 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

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



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



- 1 Sisempi lasi      2\* Sisälasi (ei välttämättä käytössä laitteessasi)

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).

5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

## 7.9 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

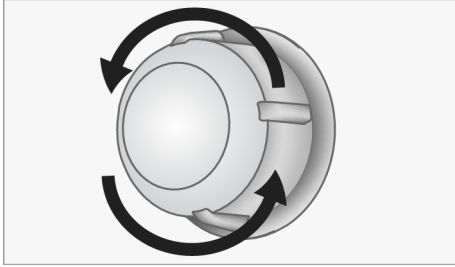
#### Yleiset varoitukset

- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai tekniikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

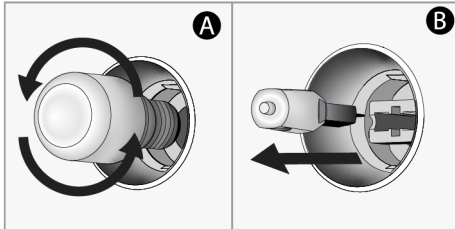
### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.

2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



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



4. Asenna lasisuoja.

**Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,**

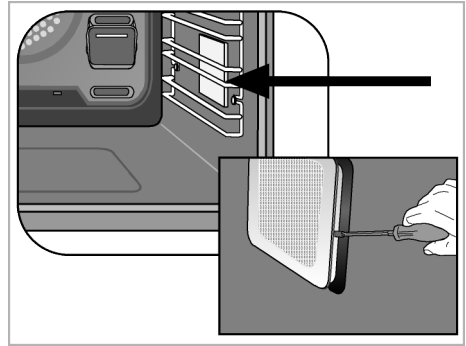
1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahyllyt ohjeiden mukaan.

## 8 Ongelmanratkaisu

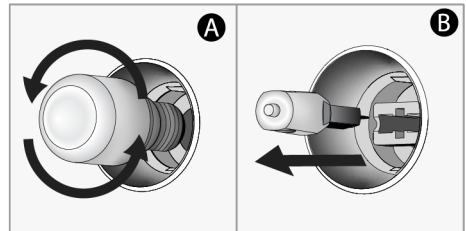
Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

### Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

### Vesipisarointa muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

### Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

### **Tuote ei toimi.**

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

### **Uunin valo ei syty.**

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

### **Uuni ei kuumene.**

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Jos uunin luukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi.
- Malleissa ajastimella, aikaa ei ole asetettu. >>> Aseta aika.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

### **(Malleille ajastimella) Ajastinnäyttö vilkkuu tai ajastinsymboli palaa.**

- Sähkökatkos on tapahtunut aiemmin. >>> Aseta aika / kytke tuotteen toimintonupit pois päältä ja kytke uudelleen haluttuun asentoon.

### **Kun käyttö on aloitettu, ► symboli vilkkuu näytöllä ja äänimerkki kuuluu.**

- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon, jos ongelma jatkuu.







