

Blomberg

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



OEN9231X

FI / SV

385.4425.33/R.AA/22.02.2023/2-2

7785984330



KIERRÄTETTY JA
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

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

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

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

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

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



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

1 Turvallisuusohjeet 4

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

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 11

Jättemääräykset..... 11
 Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen..... 11
 Pakkausmateriaalin hävittäminen 11
 Energiansäästövinkejä 11

3 Laitteesi 12

Tuotteen esittely..... 12
 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö 13
 Uunin ohjaus 13
 Uunin käyttötoiminnot..... 14
 Laitteen lisätarvikkeet..... 15
 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö..... 16

Tekniset tiedot..... 18

4 Ensimmäinen käyttökerta 19

Ensiasetukset 19
 Ensimmäinen puhdistuskerta 19

5 Uunin käyttäminen 20

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen..... 20
 Uunin ohjausyksikön käyttö..... 20
 Asetukset..... 22

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 25

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa..... 25
 Leivokset ja uuniruokat..... 25
 Liha, kala ja siipikarja 27
 Grilli..... 28
 Ruoan testaus 29

7 Kunnossapito ja huolto 31

Yleiset puhdistusohjeet 31
 Varusteiden puhdistus..... 32
 Ohjauspaneelin puhdistus 32
 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue).. 32
 Pyrolyyttinen itsepuhdistus 32
 Uuninluukun puhdistus..... 33
 Uuninluukun sisälasin poistaminen 35
 Uunin valon puhdistus 35

8 Vianetsintä 37

Turvallisuusohjeet

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

⚠ Käyttötarkoitus

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

⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot

- eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotoita, ellei joku valvo heitä.
 - Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
 - Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
 - Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
 - Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
 - **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
 - Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
 - Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
 - (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



Sähköturvallisuus

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

- sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain "Tekniset tiedot" - osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
 - Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- (Jos tuotteessasi on 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! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.

- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiasassa kipinöinnin estämiseksi.



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 liikkuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannaa tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljettettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



Asennusturvallisuus

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

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

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



Käyttöturvallisuus

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

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

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/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.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi

ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.

Lisätarvikkeiden käyttö

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

Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.
- 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 lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä

paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.

- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syväälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.

Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.
- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

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 uunissasi on keittotasoa, älä käytä keittotasoa itsepuhdistuksen aikana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

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

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa

paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

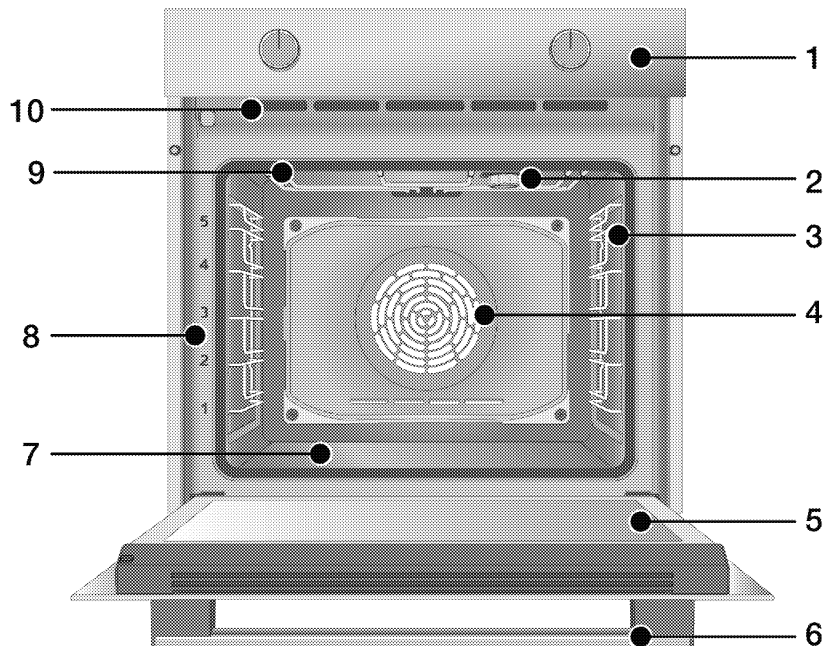
Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

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

3 Laitteesi

Tuotteen esittely



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo*
- 3 Ritiilätasot**
- 4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)
- 5 Luukku
- 6 Kahva
- 7 Alavastus (pohjan teräslevy)
- 8 Tasojen asennot

- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot

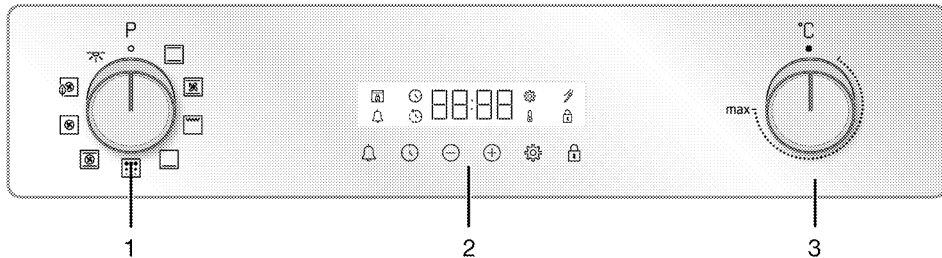
* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

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

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Uunin ohjaus



- 1 Toiminnon valintanappi
- 2 Ajastin
- 3 Lämpötilanappi

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

Toiminnon valintanappi

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

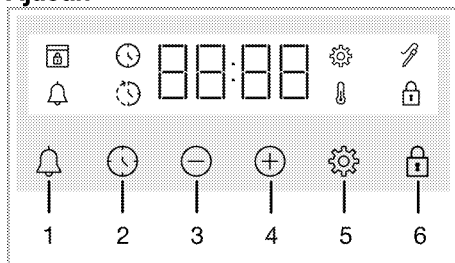
Lämpötilanappi

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

Lämpötilan merkkivalo

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

Ajastin



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










Näytön symbolit

- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli*
- : Hälytyssymboli
- : Sisälämpötilamittarin symboli*
- : Näppäinlukkosymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Asetukset-symboli
- : Luukun lukituksen symboli*

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin käyttötoiminnot

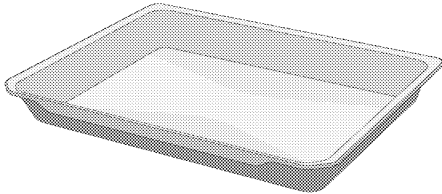
Toimintotaulukossa; operointitoiminnot näytetään uunissa käytettävät käyttötoiminnot ja näille toiminnoille asetettavat korkeimmat ja matalimmat lämpötilat. Tässä näytetty käyttötapojen järjestys voi poiketa tuotteesi järjestelyistä.

Toimintasyntoli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin lamppu syttyy.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	40-220	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	40-280	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi.
	"3D" toiminto	40-280	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Täysi grilli	40-280	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

Laitteen lisätarvikkeet

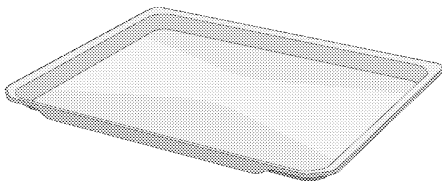
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

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



Syvä pelti

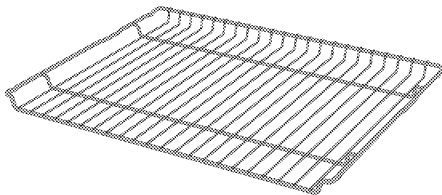
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



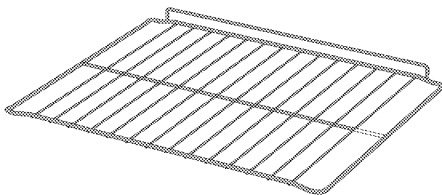
Leivosvuoka

Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

Mallit ritilätasoilla:



Mallit ilman ritilätasoja:



Paistoritilä

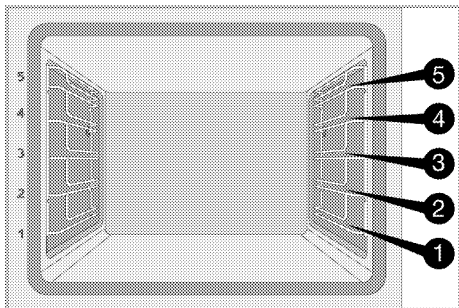
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

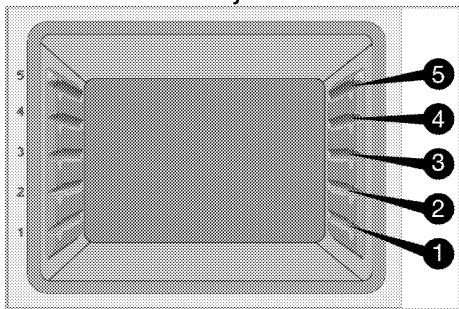
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla



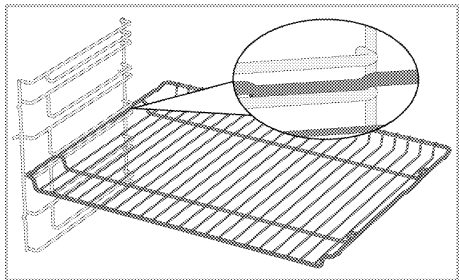
Mallit ilman ritilätasoja



Paistoritilän asettaminen paistotasoille

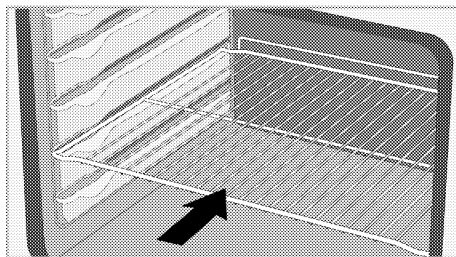
Mallit ritilätasoilla:

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



Mallit ilman ritilätasoja:

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



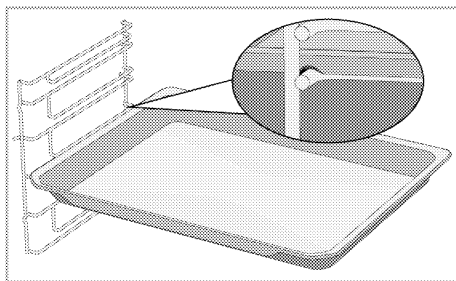
Pellin asettaminen paistotasoille

Mallit ritilätasoilla:

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein.

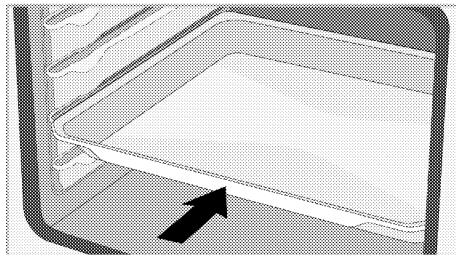
Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.

Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja:

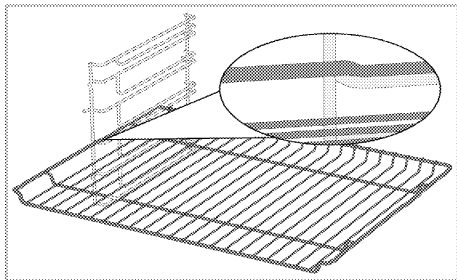
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



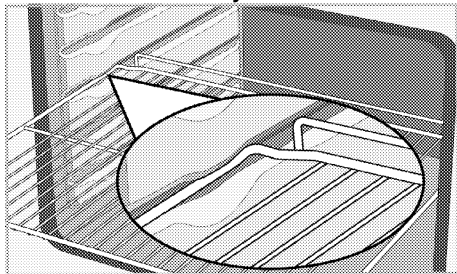
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

Mallit ritilätasoilla

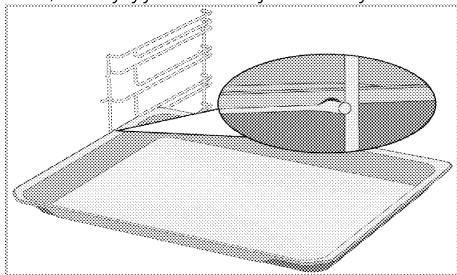


Mallit ilman ritilätasoja



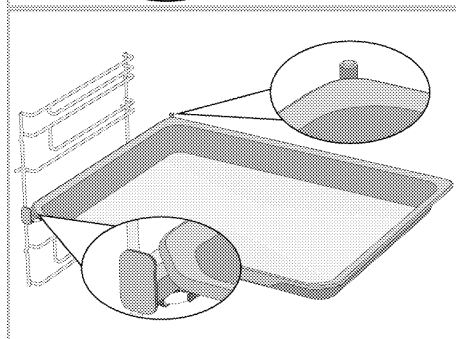
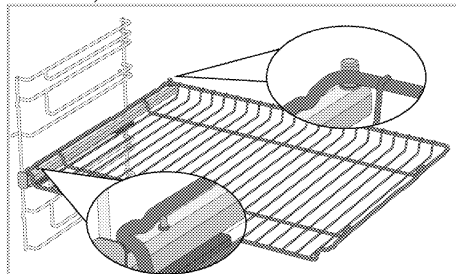
Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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



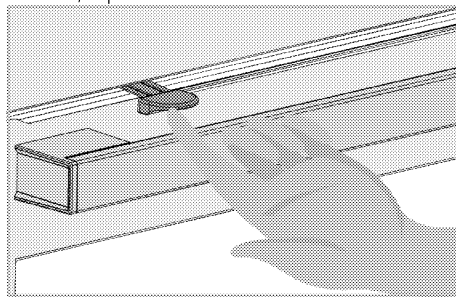
Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

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).



Lapsilukko

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



Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	2,7 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

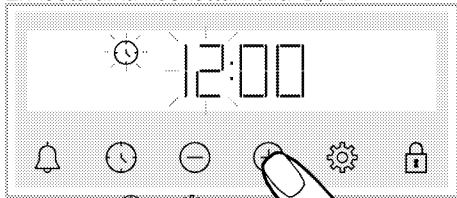
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

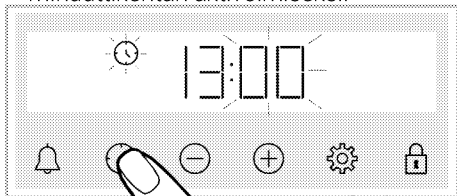
Ensiasetukset

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

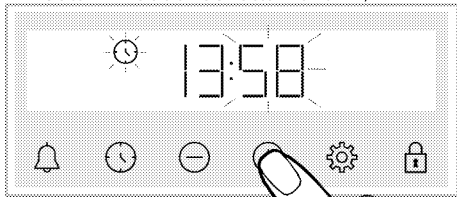
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ⌚ symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3. Kosketa ⌚ tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla ⊕/⊖.



5. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ näppäintä.

» Aika on asetettu ja ⌚ symboli katoaa näytöltä.

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

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

Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet uunista.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäät 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.

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

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

5 Uunin käyttäminen

Yleistä tietoa uunin käyttöön

liittyen

Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole 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. Käyttäjää ei voi vaikuttaa jäähdytystuuletin käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

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

Joissakin toimintoissa lamppu ei syty energiansäästön takia.

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

Uunin ohjauksikön käyttö


Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

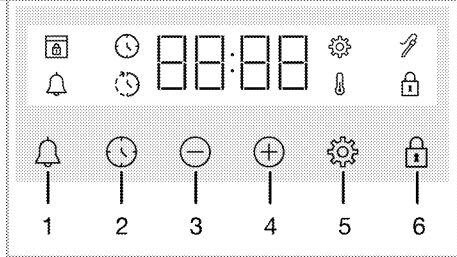
i Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

i Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odotat hetki asetusten tallentamiseksi.

i Jos keittoasetus on tehty, ei päivän aikaa voida säätää.









i Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.

i Jos keittoaika on asetettu, voit peruuttaa ne automaattisesti koskettamalla  näppäintä pitkään.



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

Näytön symbolit

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

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin kytkeminen päälle

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

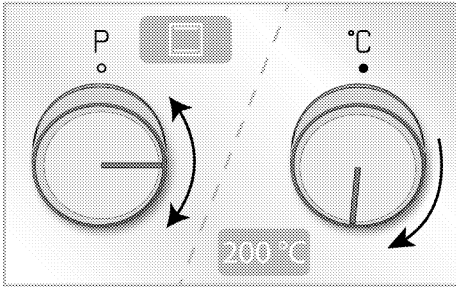
Uunin sammutus

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

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

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

Esimerkki:

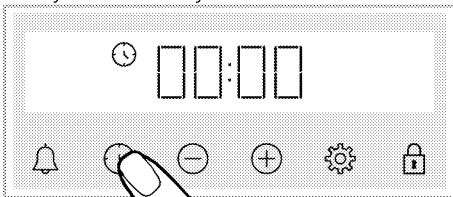


1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla. » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä . Näyttöön ilmestyvät asetettu lämpötila-arvo ja 3-riviset animaatiot Peräkkäin näytetään kokkauksen aloittamisesta kulunut aika. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Keittäminen asettamalla keittoajan

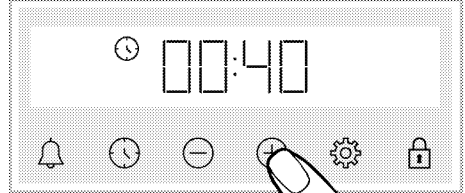
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.

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



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

3. Aseta keittoaika / näppäimiä.



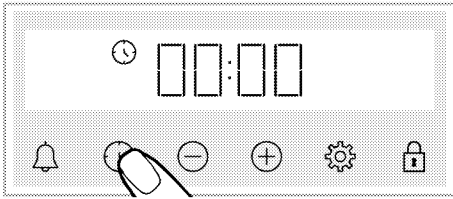
4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.
- i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla. » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja ilmestyy näyttöön. Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animaatiot. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.
5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End", symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää
6. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.

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

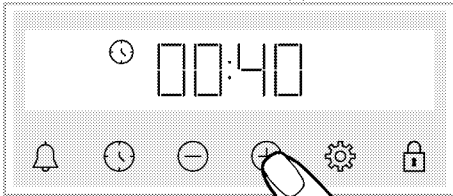
Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaian myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

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



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

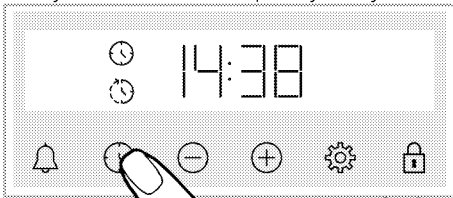
3. Aseta keittoaika **+**/**-** näppäimiä.



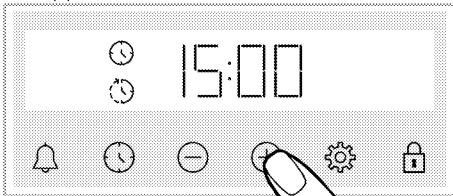
- i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.

» Kun keittoaika on asetettu, **🕒** symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa **🕒** kunnes **🕒** symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisajalle.



5. Aseta keittämisen päättymisaika **+**/**-** näppäimiä.



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

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoajan keittämisen päättymisajasta.

Kun keittämisen aloitus aika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja **🕒** ilmestyy näyttöön.

Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animatiot. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, **🕒** symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.

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

8. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.

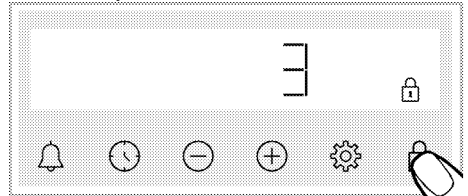
- i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nuppi **"0"** asentoon (pois) ja sammuta uuni.

Asetukset


Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.

1. Kosketa **🔒** näppäintä, kunnes **🔒** symboli tulee näyttöön.





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

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

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

Näppäinlukon poistaminen käytöstä



1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

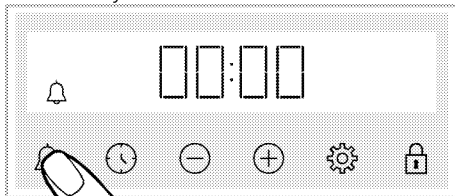
»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

Hälytyksen asetus

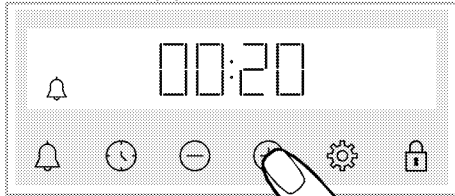
Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tiettyä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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


i Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2.  Aseta hälytysaika  näppäimillä.



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

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


Hälytyksen sammutus


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

» Hälytysääni sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.



Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

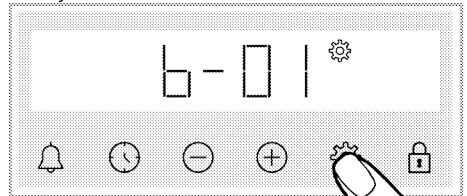
1. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi.



Kosketa  näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".

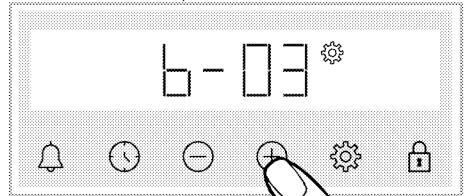
2.  Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

Äänentason muuttaminen

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





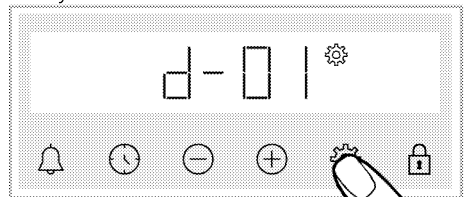
2. Aseta haluttu taso / näppäimillä. (**b-01** **b-02** **b-03**)



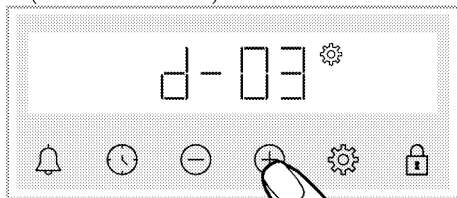
3. Vahvasta koskettamalla -näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

Näytön kirkkauden asetus

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



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



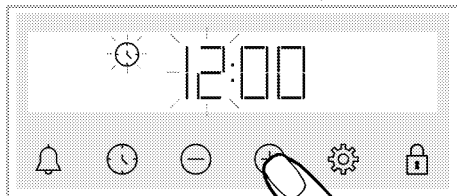
» Vahvasta koskettamalla ⚙️ näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

Päivänajan muuttaminen

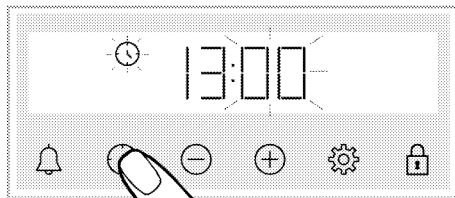
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

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

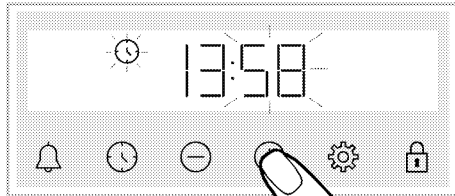
2. Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3. Kosketa 🕒 tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla ⊕/⊖.



5. Vahvasta asetus koskettamalla 🕒 näppäintä.

» Aika on asetettu ja 🕒 symboli katoaa näytöltä.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämisvinkkejä.

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

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritiilän päällä, aseta se lankaritiilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonellämpötilassa.
- Tuotteen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keraamiset ja lasimuotit pidettävät kypsennysaikaa, eikä leivonnaisien pohjapinta ruskistu tasaisesti.
- Jos käytät ruoanlaittopaperia kypsennyksen aikana, ruoan pohjalla voi olla hieman ruskistumista. Tässä tapauksessa sinun on ehkä pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

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

Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele taikinal Levyjä maidosta, öljystä,

kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.

- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen

ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjien ja leivoksen väliin.

- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruoaalle

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasolla: 3 Mallit ilman ritilätasoa: 2	150	25 ... 35
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö		2	150
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	155	30 ... 40
	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
Taikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
Voitaikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
	Lasagne	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**				

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	Mallit ritiläta-soilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritiläta-soilla: 25 ... 35 Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 40
Pikkuleivät	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	170	25 ... 35
Taikinaleivokset	1 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 _ 4	180	35 ... 45
Voitaiknaleivokset	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	180	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.

Kypsennystaulukko Eko-puhallinlämpö - käyttötoiminnolle

- Älä muuta keittolämpötilaa, kun keittäminen on aloitettu Eko-puhallinlämpö -toiminnossa.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessäsi ruokaa Eko-puhallinlämpö -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila optimoidaan energian säästämiseksi ja voi erota näytöllä olevasta.
- Älä esilämmitä tilassa Eko-puhallinlämpö.

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka*	3	180	25 ... 35
Taikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	3	200	45 ... 55
Voitaiknaleivokset	Tavallinen vuoka*	3	200	35 ... 45

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

Liha, kala ja siipikarja

Paahattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä ruokapöydässä suositteluja ruokia yhdellä alustalla.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

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

Grillauksen avainkohdat

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

Grillaustaulukko

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

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Ruon testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin

mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit rutiläta-soilla: 150 Mallit ilman rutiläta-soja: 140	Mallit rutiläta-soilla: 25 ... 35 Mallit ilman rutiläta-soja: 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.

Grilli

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

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

⚠ Yleiset varoitukset

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

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puh- distusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumat- tomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistu- saineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astian- pesuaineella, lämpimällä vedellä ja peh- meällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistus- toiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso osa "Helppo höyrypuhdistus")

- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdis- taminen muodostaa tulipalovaaran ja vau- rioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitet- tuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseinää 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 puhdis- tamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettua 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 tahaan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

Varusteiden puhdistus

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

Ohjauspaneelin puhdistus

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

Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

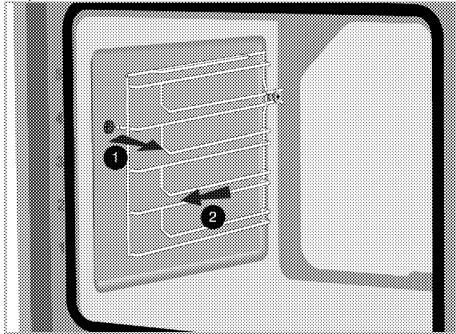
Uunin sivuseinien puhdistus

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

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

Sivulankahyllyjen irrotus:

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



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

Pyrolyyttinen itsepuhdistus

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

Yleiset varoitukset



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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



Poista kaikki varusteet, teleskooppihylly ja sivutelineet (jos olemassa) ennen Pyrolyyttisen itsepuhdistustoiminnon käyttöä. Jos näin ei tehdä, voivat varusteet ja sivutelineet 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 itsepuhdistusta vaurioiden välttämiseksi.



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

1. Poista kaikki varusteet uunista. Malleissa sivutelineellä: muista poistaa myös sivutelineet.
2. Poista ennen puhdistusjaksoa lika ulkopinnoilta ja uunin sisältä kostealla pyyhkeellä.
3. Valitse "Pyrolyysi" toiminto (itsepuhdistus). **P2:00** vilkkuu näytöllä. Jos tuotteessa on Eko-pyrolyysitoiminto, "Pro" näkyy näytöllä noin 2 sekuntia ja **P2:00** alkaa vilkkua.



i Jos **"Pro"** ja **"ECO"** teksti ei ilmesty näyttöön ensin, ei tuotteessa ole Eko-pyrolyysitoimintoa.

4. Aseta lämpötilanuppi korkeimpaan **"maks." (maksimi)** lämpötilaan.
5. Kun pyrolyysitoiminto käynnistyy, **P2:00** palaa näytöllä ja aikalaskuri käynnistyy. Itsepuhdistusaika (2 tuntia) ilmestyy näyttöön. Kestoa ei voida säätää.
6. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan itsepuhdistustoiminnon käynnistymisen jälkeen,  ilmestyy aikanäyttöön ja uuninluukua ei voida avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninluukua auki ennen kuin symboli katoaa.
7. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"End"**
8. Kun **"End"** näkyy, lopeta toiminto asettamalla toiminnon ja lämpötilan painikkeet 0 (POIS) asentoon.
9. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.
10. Kosketa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.



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

Eko-pyrolyyttinen itsepuhdistustila Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Jos uuni ei ole erittäin likainen, suosittelemme "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminnon käyttämistä. "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto on lyhyempi kuin "Pyrolyysi toiminto". Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Valitse tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toiminto.

1. Poista kaikki varusteet uunista. Malleissa sivutelineellä: muista poistaa myös sivutelineet.
2. Poista ennen puhdistusjaksoa lika ulkopinnoilta ja uunin sisältä kostealla pyyhkeellä.
3. Valitse "Pyrolyysi" toiminto (itsepuhdistus). **"Pro"** näkyy näytöllä noin 2 sekuntia ja **P2:00** alkaa vilkkua.
4. Kosketa  tai  näppäintä.

» **"ECO"** näkyy näytöllä noin 2 sekuntia ja **P1:30** alkaa vilkkua.

5. Aseta lämpötilanuppi korkeimpaan **"maks." (maksimi)** lämpötilaan.
6. Kun eko-pyrolyysitoiminto käynnistyy, **P1:30** palaa kiinteänä ja aikalaskuri käynnistyy. Itsepuhdistusaika (1,5 tuntia) ilmestyy näyttöön. Tätä aikaa ei voida muuttaa.
7. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan itsepuhdistustoiminnon käynnistymisen jälkeen,  ilmestyy aikanäyttöön ja uuninluukua ei voida avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninluukua auki ennen kuin symboli katoaa.
8. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"End"**
9. Kun **"End"** näkyy, lopeta toiminto asettamalla toiminnon ja lämpötilan painikkeet 0 (POIS) asentoon.
10. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.
11. Kosketa näppäintä äänimerkin hiljentämiseksi.

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

Uuninluukun puhdistus

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

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

Uuninluukun irrotus

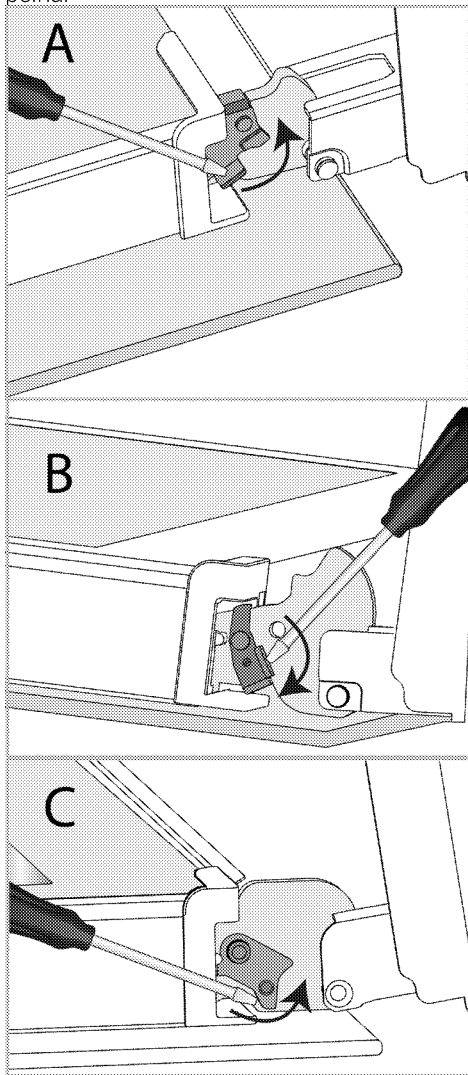
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

Saranatyyppi (A), (B), (C) vaihtelee tuotemallin mukaan. Alla olevat kuvat osoittavat, kuinka kaikki saranatypit avataan.

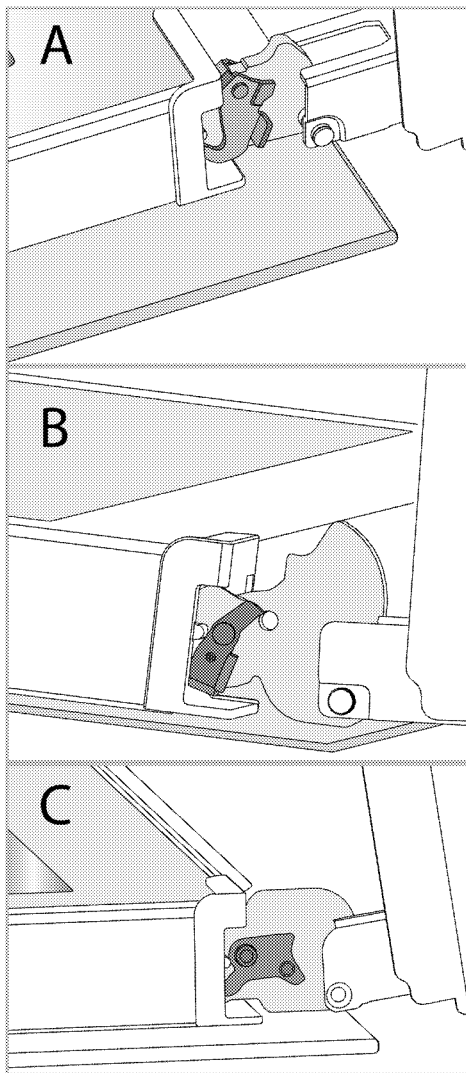
(A) -tyyppistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.

(B) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi sulkeutuvissa ovityypeissä.

(C) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityypeinä.

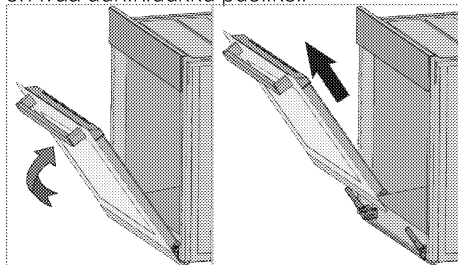


Saranalukko _ suljettu asento



Saranalukko _ avoin asento

3. Avaa uuninluukku puoliksi.



4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja

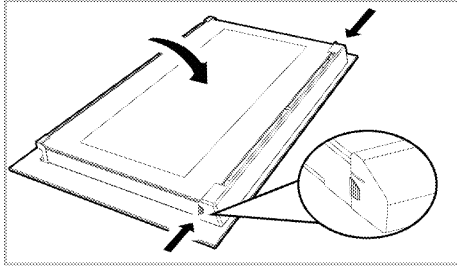
vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

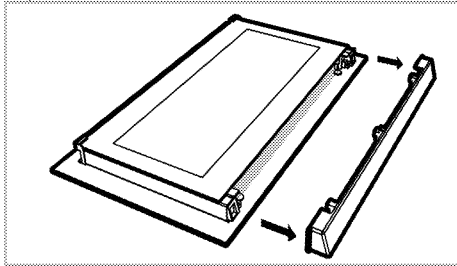
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

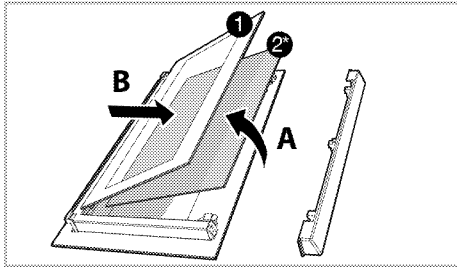
1. Avaa uuninluukku.



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



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



1 Sisin lasipaneeli

2* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sinin 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 sinin 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.

Uunin valon puhdistus

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

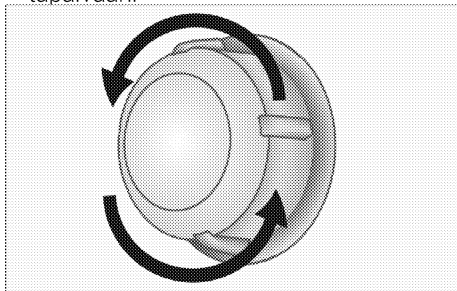
Uunin lampun vaihto

⚠ Yleiset varoitukset

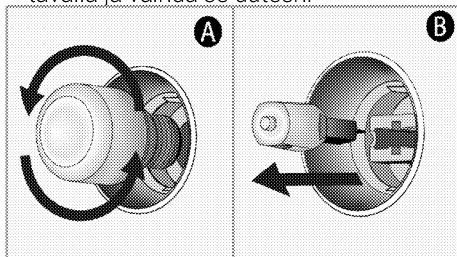
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 150 ° C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



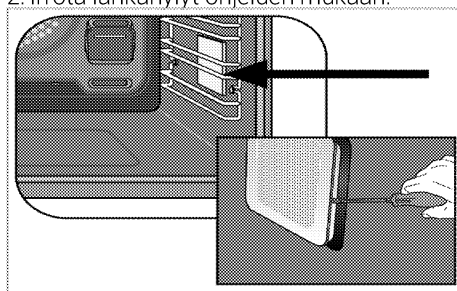
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



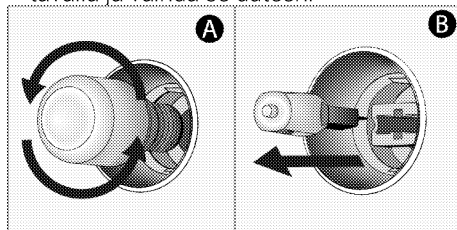
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

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



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



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

8 Vianetsintä

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

Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

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

Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

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

Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

Tuote ei toimi.

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

Uunin valo ei syty.

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

Uuni ei kuumene.

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

(Malleissa ajastimella) Kellonayttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

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

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Uunille

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
Er 1 - Er 7	Tiedonsiirtovirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 8 - Er 27	Anturivirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 32 - Er 41	Uunin lämmitysvirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 42 - Er 58	Uunikomponenttien virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 59 - Er 64	Uuninluukun virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 65 - Er 71	Höyryyn liittyvät virheet (höyryttämistä tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 72 - Er 80	Laitteistovirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 81 - Er 85	Uunin turvallisuusvirheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 86 - Er 88	Internet-yhteysvirheet (Homewhiz-sovellusta tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 89 - Er 92	Mikroaaltovirheet (mikroaaltoja tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 93 - Er 99	Elektroniikkakortin ja ajastimen virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

Blomberg

Inbyggd ugn Bruksanvisning



SV

Bästa kund,

Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

Blomberg tack för att du valt den här produkten. Vi vill att din produkt, som tillverkas med hög kvalitet och teknik, ska ge dig bästa möjliga effektivitet. För att göra detta ska du noggrant läsa den här manualen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och spara den som referens. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren. Följ instruktionerna och ta hänsyn till all information och alla varningar som anges i användarmanualen.

Beakta all information och alla varningar i användarmanualen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Spara den här användarmanualen. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren.

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

OBS! Risk som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Risk som kan leda till brännskador vid kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	7
Säkerhet vid installation.....	7
Säker användning.....	7
Temperaturvarningar.....	8
Användning av tillbehör.....	8
Säkerhet vid matlagning.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9
Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)	10

2 Miljöanvisningar 11

Avfallsförordning.....	11
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	11
Förpackningsinformation.....	11
Rekommendationer för energibesparing.....	11

3 Din produkt 12

Produktintroduktion.....	12
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	13
Ugnskontroll.....	13
Funktioner för ugnsdrift.....	14
Produkttillbehör.....	15
Användning av produkttillbehör.....	16
Tekniska specifikationer.....	18

4 Första användningen 19

Inställning första gången.....	19
Första rengöringen.....	19

5 Hur man använder ugnen 20

Allmän information om ugnsanvändning.....	20
Användning av ugnens kontrollenhet.....	20
Inställningar.....	23

6 Allmän information om matlagning 25

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.....	25
Bakverk och mat i ugnen.....	25
Kött, fisk och fågel.....	27
Grill.....	28
Testmat.....	28

7 Skötsel och underhåll 30

Allmän information om rengöring.....	30
Rengöring av tillbehör.....	31
Rengöring av kontrollpanelen.....	31
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde).....	31
Pyrolytisk självrengöring.....	31
Rengöring av ugnsluckan.....	32
Borttagning av ugnsluckans innerglas.....	34
Rengöring av ugnslampa.....	34

8 Felsökning 36

1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
- Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
- ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
- ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.



Syftet med användningen

- Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt får inte användas för uppvärmning, tallriksvärmning eller för att hänga handdukar eller kläder på handtaget för torkning.



Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller

- mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker användning och faror med produkten.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.

- När luckan är öppen får du inte ställa tunga föremål på den eller låta barn sitta på den. Du kan få ugnen att tippa över eller skada luckans gångjärn.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)** För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i

- enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
 - **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
 - Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
 - När ugnen är i drift blir även baksidan varm. Strömkablarna får inte vifröra baksidan, då kan anslutningarna skadas.
 - Kläm inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem inte över heta ytor. Det kan leda till att ugnen kortsluts och fattar eld på grund av att kabeln smälter.
 - Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
 - Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
 - **WARNING:** Innan du byter ugnslampan måste du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar. Stäng av produkten eller stäng av säkringen i säkringsfacket.
- (Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
 - Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
 - Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i uttaget för att undvika ljusbågar.

Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- Produkten är tung, det krävs minst två personer att bära den.
- Använd inte luckan och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inga andra föremål på produkten och bär produkten upprätt.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

Säkerhet vid installation

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa luckor.

Säker användning

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
- Använd inte produkten om luckans främre glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i

matlagningsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagningsområdet.

- Ugnshandtaget är ingen handdukstork. När du använder produkten får du inte hänga upp handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget.
- Luckans gångjärn rör sig och dras åt när dörren öppnas och stängs. När du öppnar/stänger luckan får du inte hålla i delen med gångjärnen.

Temperaturvarningar

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när den är i drift.
- Eftersom ånga kan fly ut ska du hålla dig borta när du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon.

- Produkten kan bli varm under användning. Rör inte de varma utrymmena, ugnens inre delar, värmeelementen osv.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar när du placerar maten i den heta ugnen, tar bort maten osv.

Användning av tillbehör

- Det är viktigt att gallret och brickan placeras korrekt på ugns-gallret. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada luckans glas när du stänger produktluckan. Skjut alltid tillbehören till slutet av matlagningsområdet.

Säkerhet vid matlagning

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.
- Matavfall, olja etc. i matlagningsområdet kan fatta eld. Ta bort grov smuts före tillagning.
- Matförgiftningsfara: Förvara inte mat i ugnen i mer än en

- timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte slutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan få burken att spricka.
 - Lägg smörpappret i en ugnform eller på ugnstillbehöret (tråg, trådgaller osv.) med mat och sätt in det i den förvärmade ugnen. Ta bort alla överflödiga bitar av smörpapper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risken att de kommer i kontakt med ugnens värmeelement. Använd aldrig smörpapper i en ugnstemperatur som är högre än den högsta temperatur som anges på det smörpapper du använder. Lägg aldrig smörpapper på ugnsbotten.
 - Placera inte bakformar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den samlade värmen kan skada ugnens botten.
 - Håll ugnsluckan stängd under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Mat som inte lämpar sig för grillning utgör en brandfara. Grilla endast mat som lämpar sig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra glaset på ugnens främre lucka eller (om sådant finns) glaset på ugnens övre lucka. Dessa material kan orsaka repor och skador på glasytor.
- Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. En fuktig och smutsig yta kan orsaka problem vid användningen av funktionerna.



Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolyys)

- 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 häll på ugnen, använd inte hällen under självrening.

2 Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Förpackningsinformation

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

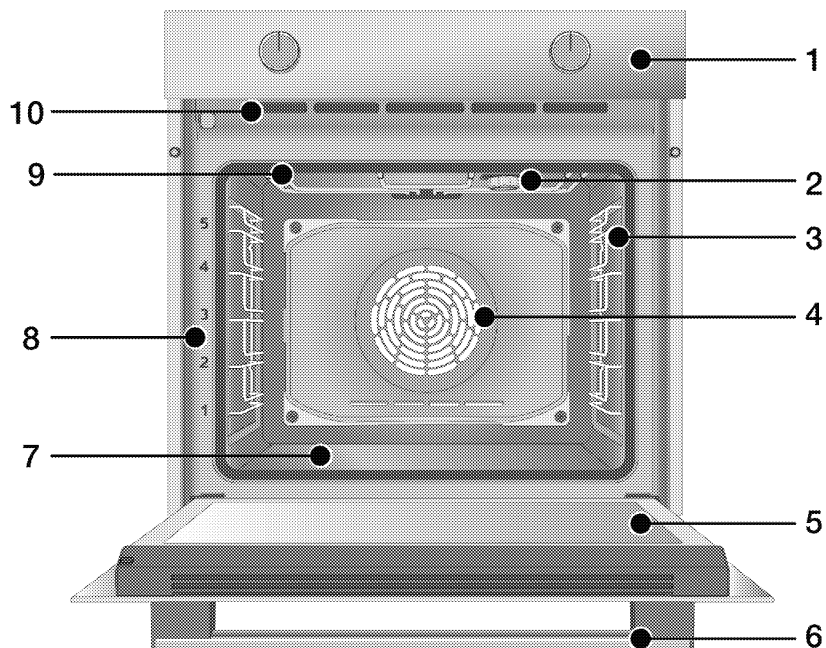
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande råd hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- I ugnen bör du använda mörka eller emaljerade behållare som släpper igenom värmen bättre.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Om det anges i receptet eller användarmanualen ska du alltid förvärma ugnen. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagning.
- Öppna inte ugnsluckan när du tillagar med driftsfunktionen "Eco fläktvärme". Om luckan inte öppnas, optimeras innetemperaturen för att spara energi i driftsläget "Eco fläktvärme" och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Försök att tillaga mer än en maträtt åt gången i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två matlagingsbehållare på trådgallret. Om du dessutom tillagar dina måltider efter varandra sparar du energi eftersom ugnen inte förlorar sin värme.

3 Din produkt

Produktintroduktion



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa*
- 3 Hyllor**
- 4 Fläktmotor (bakom stålplåt)
- 5 Lucka
- 6 Handtag
- 7 Undervärmare (bottenplatta av stål)
- 8 Hyllpositioner
- 9 Övervärmare
- 10 Ventilationshål

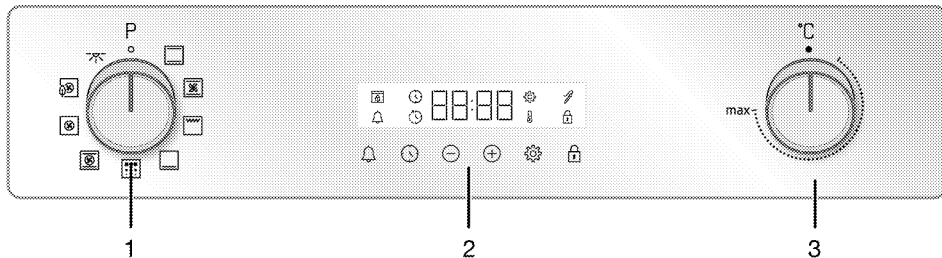
* Det beror på modellen. Din produkt kanske inte har någon lampa, eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Det beror på modellen. Din produkt kanske saknar hyllor. På bilden visas hyllor som exempel.

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

I det här avsnittet hittar du en översikt över och grundläggande användningsområden för produktens kontrollpanel. Skillnader kan förekomma i bilder och vissa funktioner beroende på produkttyp.

Ugnskontroll



- 1 Funktionsvred
- 2 Timer
- 3 Temperaturvred

Om det finns rattar som styr produkten kan dessa rattar (s) vara infällda i panelen som kommer ut när de trycks in på vissa modeller. För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella ratten och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter ut vredet.

Funktionsvred

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. Sväng vänster / höger från stängt (övre) läge för att välja.

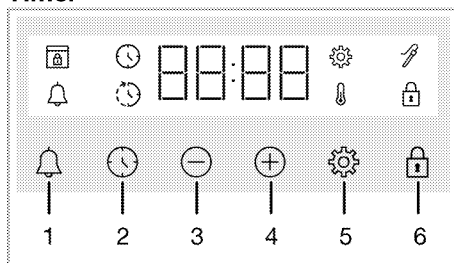
Temperaturvred

Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

Temperatur indikator

Du kan se ugnens inre temperatur på timerskärmen. Ugnen värms upp tills den når den inställda temperaturen och upprätthåller denna temperatur och 3-line uppvärmning animation blinkar längst till höger. När ugnstemperaturen når det inställda värdet stannar animeringen och C-symbolen visas konstant bredvid det inställda temperaturvärdet.

Timer*



- 1 Larmknapp
- 2 Knapp för tidsinställning
- 3 Minskingsknapp
- 4 Ökningsknapp
- 5 Inställningsknapp
- 6 Knapp för knapplås










Displaysymboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagningssluttid*
- : Larmsymbol
- : Köttsondsymbol*
- : Symbol för knapplås
- : Temperatursymbol
- : Inställningssymbol
- : Symbol för lucklås*

* Det varierar beroende på produktmodell.
De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

Funktioner för ugnsdrift

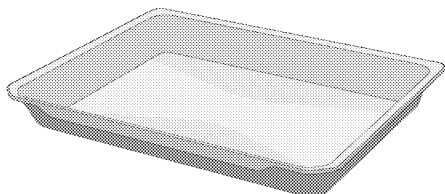
I funktionstabellen visas de funktioner som du kan använda i ugnen och de högsta och lägsta temperaturer som kan ställas in för dessa funktioner. Ordningen av driftslägena som visas här kan skilja sig från ordningsföljden på din produkt.

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Det är bara ugnslampan som lyser.
	Över- och undervärme	40-280	Maten värms upp både uppifrån och nerifrån samtidigt. Lämplig för kakor och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Undervärme	40-220	Endast undervärmen är på. Den är lämplig för mat som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad över-/undervärme	40-280	Den varma luften som värms upp av de övre och undre värmarna fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Fläktvärme	40-280	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för tillagning av mat i flera tråg på olika hyllnivåer.
	Eco fläktvärme	160-220	För att spara energi kan du använda den här funktionen i stället för att använda "Fläktvärme" i intervallet 160-220 °C. Tillagningstiden blir dock något längre.
	"3D"-funktion	40-280	Övervärme, undervärme och fläktvärme är igång. Alla delar av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnstaket är igång. Den är lämplig för att grilla större mängder.
	Pyrolys	-	Den används för självrengöring av ugnen vid hög temperatur.. Läs förklaringarna i avsnittet om underhåll och rengöring för denna funktion.

Produkttillbehör

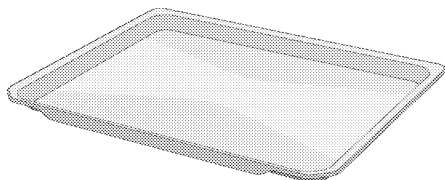
Det finns olika tillbehör till din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och hur de ska användas på rätt sätt. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i manualen kanske inte finns tillgängliga för din produkt.

OBS! : Trågen i din produkt kan deformeras på grund av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när tråget svalnar.



Djupt tråg

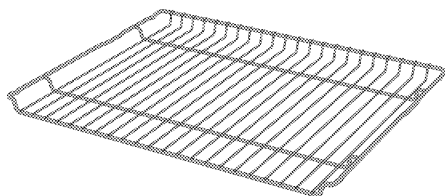
Används för bakverk, stekning av stora bitar, saftig mat eller för att samla upp flödande oljor vid grillning.



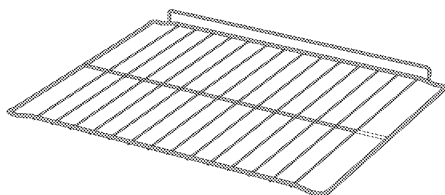
Baktråg

Används för bakverk som kakor och kex.

Modeller med hyllor:



Modeller utan hyllor:



Galler

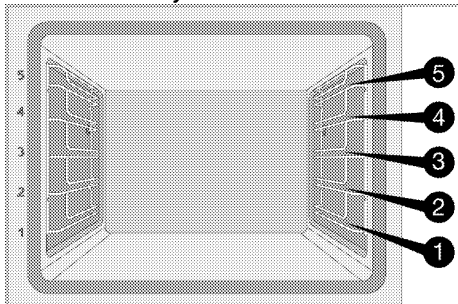
Används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och gräddas på önskad hylla.

Användning av produkttillbehör

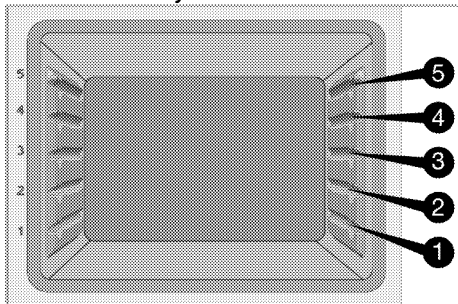
Tillagningshyllor

Det finns 5 nivåer av hyllplacering i matlagingsområdet. Du kan också se hyllornas ordning i siffrorna på ugnens främre ram.

Modeller med hyllor



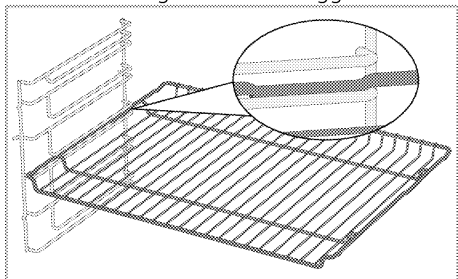
Modeller utan hyllor



Placera ugnsgallret på hyllorna

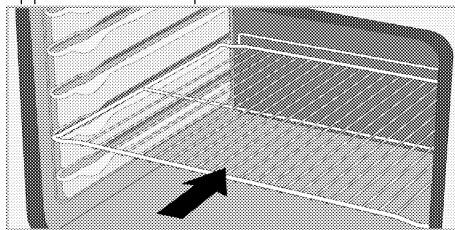
Modeller med hyllor:

Det är viktigt att placera gallret på hyllorna på rätt sätt. När du placerar gallret på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan. För bättre tillagning måste gallret säkras med stoppet på hyllan. Det får inte passera över stoppet för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan hyllor:

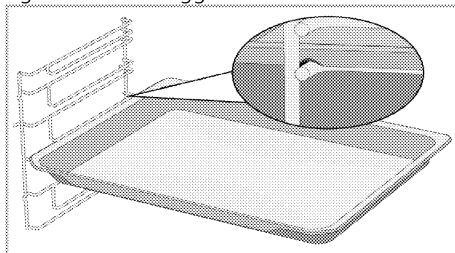
Det är viktigt att placera gallret på sidohyllorna på rätt sätt. Gallret har en riktning när det placeras på hyllan. När du placerar gallret på önskad hylla måste den öppna delen vara på framsidan.



Placera tråget på hyllorna

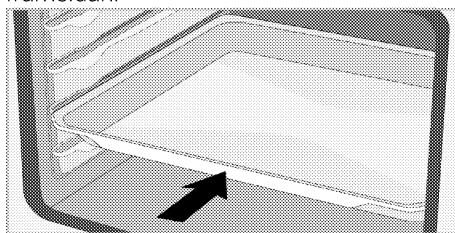
Modeller med hyllor:

Det är också viktigt att placera trågen på sidohyllorna på rätt sätt. När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan. För bättre tillagning måste tråget säkras med stoppet på hyllan. Det får inte passera över stoppet för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan hyllor:

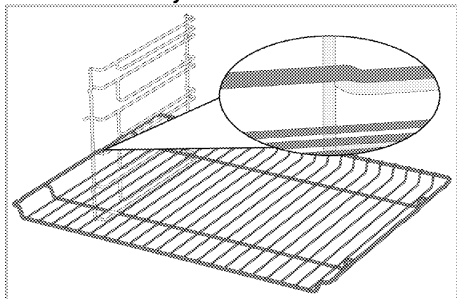
Det är också viktigt att placera trågen på sidohyllorna på rätt sätt. Tråget har en riktning när det placeras på hyllan. När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.



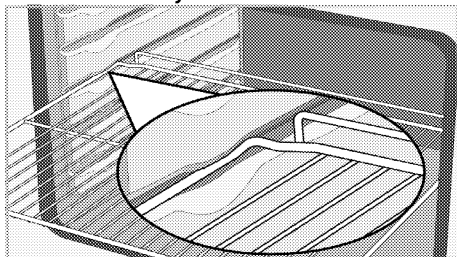
Stoppfunktion för gallret

Det finns en stoppfunktion som förhindrar att gallret tippar ut ur hyllan. Med den här funktionen kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort gallret kan du dra det framåt tills det når stoppet. Du måste passera över stoppet för att ta bort det helt och hållet.

Modeller med hyllor

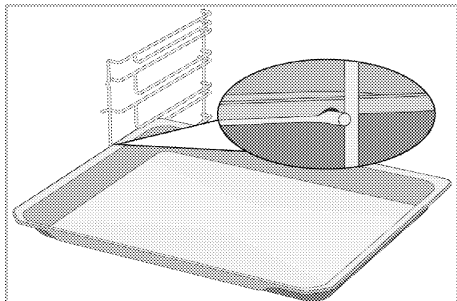


Modeller utan hyllor



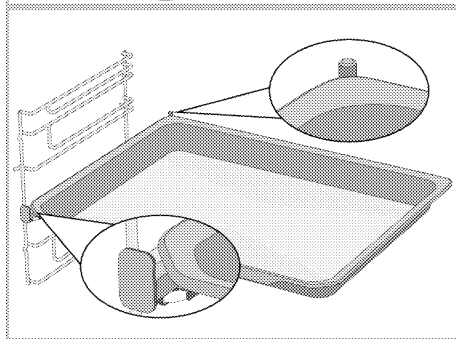
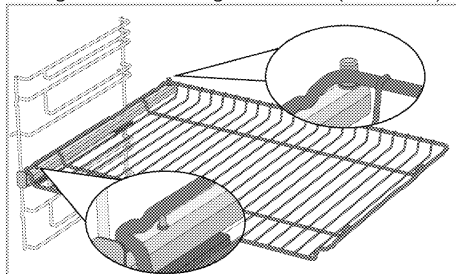
Stoppfunktion för tråget - Modeller med hyllor

Det finns också en stoppfunktion som förhindrar att tråget tippar ut ur hyllan. När du tar bort tråget frigör du den från det bakre låset och drar det mot dig själv tills det kommer fram till stoppet. Du måste passera över stoppet för att ta bort det helt och hållet.



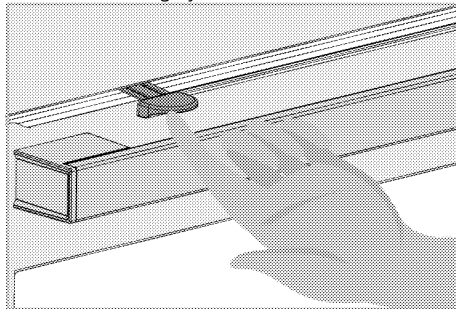
Placera gallret och tråget på de teleskopiska skenorna på rätt sätt - Modeller med hyllor och teleskopskenor

Tack vare de teleskopiska skenorna är det lätt att montera och ta bort tråg eller gallret. När du använder tråg och galler med teleskopskenan ska du se till att stiften på fram- och baksidan av teleskopskenan vilar mot gallrets och trågets kanter (se bilden).



Barnlås

Ugnen har ett barnlås på ugnsluckan. För att öppna ugnsluckan trycker du på plastknappen något nedåt och drar i dörrhandtaget. När du stänger luckan låses barnlåset av sig självt.



Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnens installationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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 ²
Total strömförbrukning	2,7 kW
Ugnstyp	Multifunktionsugn

Grunder: Information om energimärkning av elektriska ugnar ges i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med funktionerna för uppvärmning av botten och topp eller fläktassisterad uppvärmning (i förekommande fall).

Energieffektivitetsklassen bestäms enligt följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns i produkten eller inte: 1-Eco fläktvärme, 2-Fläktvärme 3- Fläktassisterad låg grill, 4-Över- och undervärme.



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



Bilderna i den här manualen är schematiska och stämmer kanske inte exakt överens med din produkt.



De värden som anges på produktetiketter eller i den dokumentation som medföljer produkten har tagits fram under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

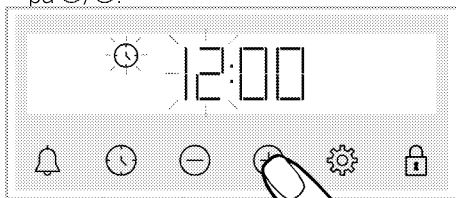
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

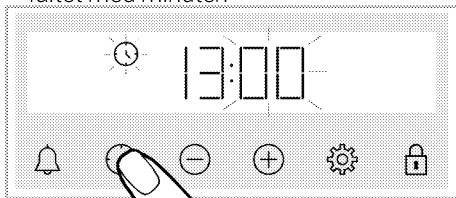
Inställning första gången

i Ställ alltid in tiden på dagen innan du använder ugnen. Om du inte ställer in det kan du inte laga mat i vissa ugnsmodeller.

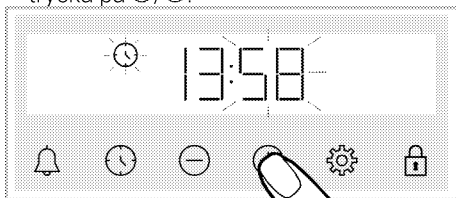
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar **"12:00"** och ⌚ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på ⊕/⊖.



3. Tryck ⌚ eller ⚙ knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på ⊕/⊖.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ⌚ knappen.

» Tiden på dagen är inställd och ⌚ symbolen släcks på skärmen.

i Om den första tiden inte är inställd fortsätter **"12:00"** och ⌚ symbolerna att blinka och ugnen startar inte. För att din ugn ska fungera du måste bekräfta tiden på dagen genom att ställa in tiden på dagen eller trycka ⌚ knappen när den står på klockan **"12:00"**. Du kan ändra inställningen för tiden senare som beskrivs i avsnittet "Inställningar".

i Aktuella tidsinställningar avbryts vid strömavbrott. De behöver ställas in på nytt.

Första rengöringen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna alla tillbehör från ugnen som medföljer 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 blivit kvar i ugnen under tillverkningen.
4. När du använder produkten ska du välja den högsta temperaturen och den driftsfunktion som alla värmare i produkten använder. Se "Funktioner för ugnsdrift". I följande avsnitt lär du dig använda ugnen.
5. Vänta på att ugnen ska kallna.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka torrt med en trasa.

Innan tillbehör används;

Rengör tillbehören som du tar ut ur ugnen med rengöringsvatten och en mjuk rengöringsvamp.

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

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

5 Hur man använder ugnen

Allmän information om ugsanvändning

Kylfläkt (De kanske inte finns på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både produktens framsida och möbeln. Den avaktiveras automatiskt när kylprocessen är avslutad. Het luft kommer ut genom ugnsluckan. Täck inte dessa ventilationsöppningar med något. Annars kan ugnen överhettas.

Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidsklockan stängs kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med övriga funktioner.

Användaren kan inte bestämma drifttiden för kylfläkten. Den startar och stängs av automatiskt. Detta är inget fel.

Ugnsbelysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillagningen. I vissa modeller är lampan på under tillagningen, medan den i vissa modeller släcks efter en viss tid.

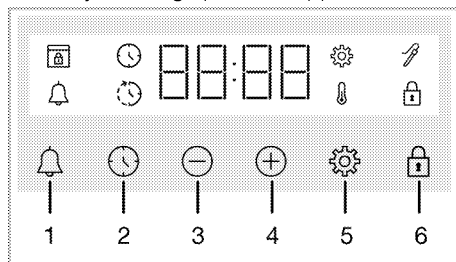
I vissa driftsfunktioner tänds inte lampan med syfte att spara energi.

Om du vill att ugnslampan ska lysa kontinuerligt väljer du driftsfunktionen "Ugnslampa" med funktionsvredet.

Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnsstyrningen

- i** Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
- i** När du gör en justering blinkar de relevanta symbolerna på displayen. Vänta en kort stund innan inställningarna sparas.
- i** Om någon tillagningstid ställts in kan dagens tid inte justeras.
- i** Om tillagningstiden är inställd när tillagningen börjar visas den återstående tiden på displayen.
- i** Om tillagningstid har ställts in kan du avbryta den automatiskt genom att trycka länge på ⌚-knappen.



- 1 Larmknapp
- 2 Knapp för tidsinställning
- 3 Minskingsknapp
- 4 Ökningsknapp
- 5 Inställningsknapp
- 6 Knapp för knapplås

Displaysymboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagningssluttid*
- : Larmsymbol
- : Köttsondsymbol*
- : Symbol för knapplås
- : Temperatursymbol
- : Inställningssymbol
- : Symbol för lucklås*

* Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvals-vredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, börjar ugnen att arbeta.

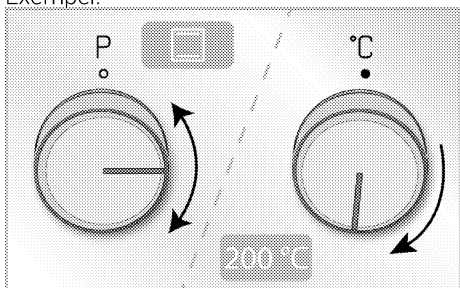
Stäng av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion


Du kan laga mat genom att göra en manuell inställning (egenkontroll) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är specifik för din mat.

Exempel:



1. Välj den tillagningsfunktion du vill använda med hjälp av funktionsvals-vredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.



» Ugnen börjar genast arbeta med den valda funktionen och temperaturen och  visas på displayen. Det inställda temperaturvärdet och 3 linjeanimationer visas på displayen. Därefter visas i tur och ordning den tid som förflutit sedan matlagningen påbörjades.

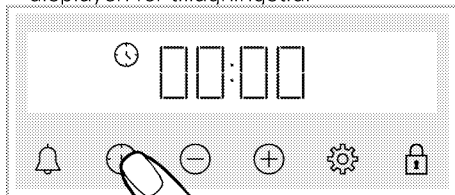
När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen  och timern piper. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.





Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom den manuella tillagningen sker utan att du ställer in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Tillagning med inställning av tillagningstid;

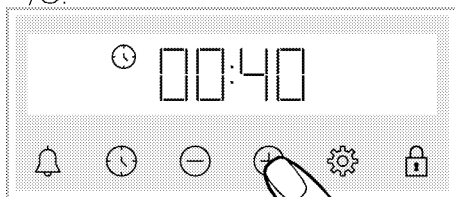
Du kan få ugnen att stänga av sig automatiskt när tiden är slut genom att välja den temperatur och driftfunktion som är specifik för din mat och ställa in tillagningstiden på timern.


1. Välj driftsfunktion för tillagning.
2. Tryck på  tills -symbolen visas på displayen för tillagningstid.





-  När du har ställt in driftfunktionen och temperaturen kan du ställa in tillagningstiden på 30 minuter genom att trycka på  direkt för snabbinställning av tillagningstiden och ändra tiden med knapparna  / .

3. Ställ in tillagningstiden med knapparna  / .





-  Tillagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna, efter 15 minuter ökar den med 5 minuter.

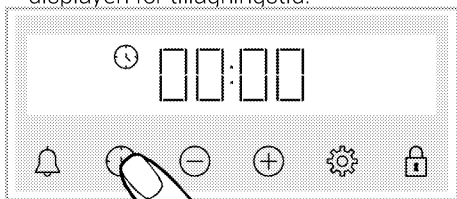
4. Sätt in maten i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturvredet.
» Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på displayen. Den nedräknade tillagningstiden och det inställda temperaturvärdet visas sekventiellt med tre linjeanimationer bredvid dem. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen  och timern piper. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.
5. När den inställda tillagningstiden är slut visas "Slut" visas och -symbolen blinkar och timern piper.




6. Varningen ljuder i ungefär en minut. Tryck på valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.

Om du vill ställa in sluttiden för matlagning till en senare tidpunkt; (Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.)

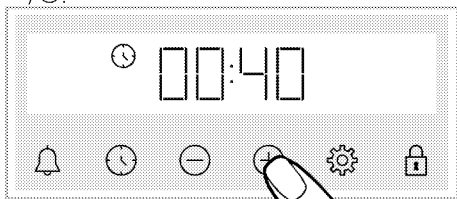
Genom att välja temperatur och driftfunktion för din måltid kan du ställa in tillagningstiden och sluttiden för tillagningen till en senare tidpunkt, så att ugnen startar och stängs av automatiskt.

1. Välj driftsfunktion för tillagning.
2. Tryck på  tills -symbolen visas på displayen för tillagningstid.



i När du har ställt in driftfunktionen och temperaturen kan du ställa in tillagningstiden på 30 minuter genom att trycka på  direkt för snabbinställning av tillagningstiden och ändra tiden med knapparna  / .

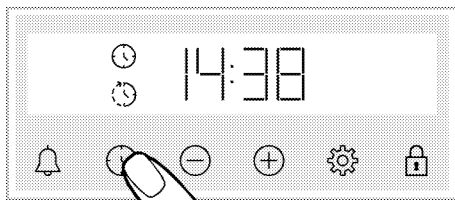
3. Ställ in tillagningstiden med knapparna  / .





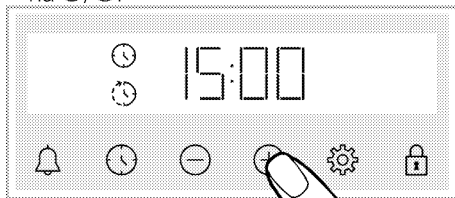
i Tillagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna, efter 15 minuter ökar den med 5 minuter.

» När tillagningstiden ställts in visas symbolen  konstant på displayen.

4. Tryck på  tills -symbolen visas på displayen för tillagningssluttid.




5. Ställ in tillagningens sluttid med knapparna  / .




» När tillagningssluttiden är inställd visas symbolerna  och  med tidsperioden konstant på displayen. När tillagningen startar släcks symbolen .

6. Sätt in maten i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturvredet.

» **Ugnsklockan beräknar tiden för start av tillagningen genom att subtrahera tillagningstiden från den sluttid för tillagning som du har ställt in.** När tillagningen startar aktiveras den valda funktionen och ugnen värms upp till den inställda temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på displayen. Den nedräknade tillagningstiden och det inställda temperaturvärdet visas sekventiellt med tre linjeanimationer bredvid dem.

När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen  och timern piper. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.

7. När den inställda tillagningstiden är slut visas "Slut" och -symbolen blinkar och timern piper



8. Varningen ljuder i ungefär en minut. Tryck på valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.

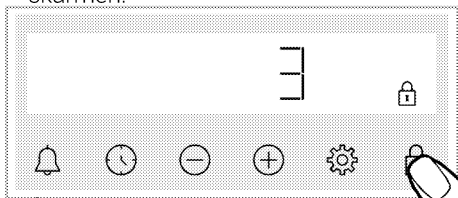
i Om du trycker på någon knapp i slutet av ljudvarningen börjar ugnen arbeta igen. För att förhindra att ugnen börjar arbeta igen i slutet av varningen, sätt temperatur- och funktionsvredet i läge "0" (av) och stäng av ugnen.



Inställningar



Aktivering av knapplås


Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.





»  Symbolen visas och nedräkningen 3-2-1 börjar på skärmen. När nedräkningen är över aktiveras knapplåset. När någon knapp trycks med knapplåset inställt ljuder timern en hörbar signal och  symbolen blinkar.

 Om du slutar trycka på -knappen innan nedräkningen slutar, kommer knapplåset inte att aktiveras.

 Timerknappar kan inte användas när knapplåset är på. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

Inaktivering av knapplåset


1. Tryck på  tills  symbolen slocknar på skärmen.



»  Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.

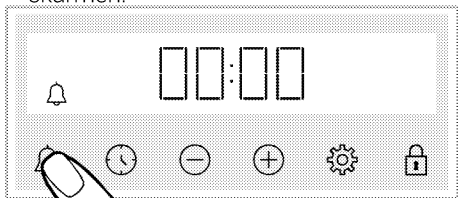
Ställa in larmet



Du kan också använda produktens timer för alla varningar eller påminnelser utom matlagning.

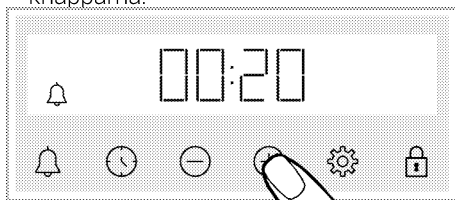
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.


 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.


1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.



2.  Ställ in tiden för larmet med  knapparna.



» Efter att tiden för larmet har ställts in förblir  symbolen tänd och tiden för larmet börjar nedräkningen på skärmen. Om tiden för larmet och tillagning ställs in samtidigt visas den kortare tiden på skärmen.





3. Efter att tiden för larmet är klar börjar  symbolen att blinka och ger dig en hörbar varning.

Stänga av larmet

1. I slutet av larmets period ljuder varningsljudet i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa ljudvarningen.

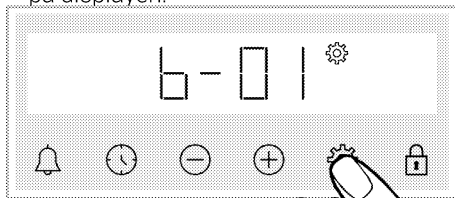
» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.



Om du vill avbryta larmet;

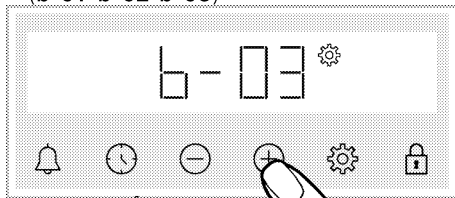
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på  knappen tills den visar "00:00".
2.  du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivån

1. Tryck på -tangenter tills -symbolen och ett av värdena **b-01** **b-02** **b-03** visas på displayen.



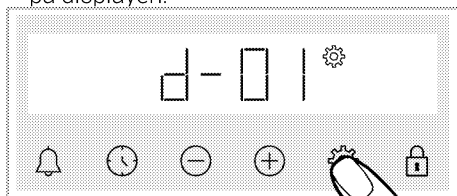
2. Ställ in önskad nivå med / knapparna. (**b-01** **b-02** **b-03**)




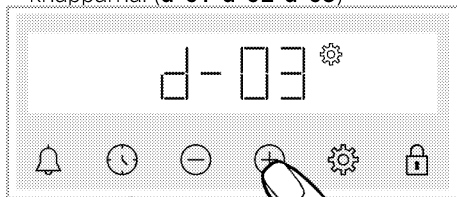
3. Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på -tangenten tills -symbolen och ett av värdena **d-01-d-02-d-03** visas på displayen.







2. Ställ in önskad ljusstyrka med / knapparna. (**d-01-d-02-d-03**)

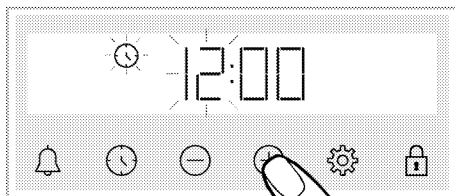


- » Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

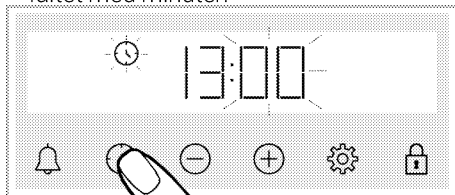
Ändra tid på dagen



På din ugn kan du ändra tiden på dagen som du tidigare har ställt in,

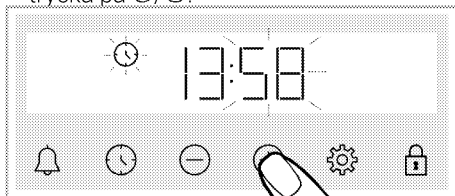
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på /.




3. Tryck  eller  knappen för att aktivera fältet med minuter.



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på /.



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

- » Tiden på dagen är inställd och  symbolen släcks på skärmen.

6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat.

Du kan dessutom hitta några av de rätter som testats som producenter och de lämpligaste beredningarna för dessa. Det anges också vilka ugnsinställningar och tillbehör som är lämpliga för dessa rätter.

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.

- När ugnsluckan öppnas under eller efter matlagning kan det uppstå het ånga. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon. Håll dig borta från ugnsluckan när den öppnas.
- Den intensiva ånga som genereras under tillagningen kan på grund av temperaturskillnaden bilda kondenserade vattendroppar på ugnens insida och utsida och på möbels övre delar. Detta är en normal och fysisk företeelse.
- De värden för tillagningstemperatur och tillagningstid som anges för livsmedel kan variera beroende på receptet och mängden. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid bort oanvända tillbehör från ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som blir kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas med rätt värden.
- När det gäller livsmedel som du tillagar enligt ditt eget recept kan du hänvisa till liknande livsmedel som anges i matlagningstabellerna.
- Genom att använda de medföljande tillbehören uppnår du bästa möjliga matlagningsresultat. Följ alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa kokkärl som du ska använda.
- Klipp det smörpapper som du ska använda i matlagningen i lämpliga storlekar för den behållare du ska tillaga i. Smörpapper som löper över från kärlet kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det smörpapper som du kommer att använda i det angivna temperaturområdet.
- För god tillagning bör du placera maten på rätt rekommenderad hylla. Ändra inte placeringen under tillagningen.

Bakverk och mat i ugnen

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för att uppnå ett bra matlagningsresultat. Om du ska använda externa kokkärl ska du föredra mörka, non-stick och värmebeständiga kokkärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningstabellen, se till att du sätter in maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med kokkärl på grillgallret ska du placera det i mitten av gallret, inte nära den bakre väggen.
- Alla råvaror som används vid beredning av bakverk ska vara färskt och ha rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och storleken på kokkärlet.
- Metall-, keramik- och glasformar förlänger tillagningstiden och bakverkets undersida bryns inte jämnt.
- Om du använder smörpapper under tillagningen kan det förekomma lite brunfärgning på matens undersida. I så fall kan du behöva förlänga tillagningstiden med cirka 10 minuter.
- De värden som anges i matlagningstabellerna är fastställda som ett resultat av de tester som utförts i våra laboratorier. De värden som passar dig kan skilja sig från dessa.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i matlagningstabellen. Ugnens nedersta hylla kallas hylla 1.

Tips för att baka kakor

- Om kakan är för torr, höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
- Om kakan är fuktig kan du använda en mindre mängd vätska eller sänka temperaturen med 10 °C.
- Om toppen av kakan är bränd, placera den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och förläng gräddningstiden.
- Om den är väl tillagad inuti men kladdig på utsidan, använd mindre mängd vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för att tillaga bakverk

- Om bakverket är för torrt, öka temperaturen med 10 °C och förkorta tillagningstiden. Blötlägg degplattorna

med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurtblandning.

- Om bakverket tillagas långsamt, se till att tjockleken på bakverket som du har berett inte svämmar över formen.
- Om bakverket är brynt på ytan men inte i botten, se till att den mängd sås du använder till bakverket inte är för mycket i

botten. För att få en jämn färg bör du försöka fördela såsen jämnt mellan degplattorna och bakverket.

- Grädda bakverket i den position och temperatur som passar till storleken. Om botten fortfarande inte är tillräckligt brynt, placera den på en nedre hylla för nästa tillagning.

Arbetsbord för bakverk och ugnsmat

Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Kakor i tråg	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	180	30 ... 40
Kakor i form	Kakfdorm på galler**	Fläktvärme	2	180	30 ... 40
	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	150	25 ... 35
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	2	155	30 ... 40
	Baktråg*	Över- och undervärme	3	170	25 ... 35
Småkaka	Baktråg*	Fläktvärme	3	170	20 ... 30
	Bakverk av deg	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200
Standardtråg*		Fläktvärme	2	180	30 ... 40
Fylliga bakverk	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	3	180	20 ... 30
Helt bröd	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	200	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulär form av glas/metall på galler**	Över- och undervärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 65
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

** Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag för matlagning med två tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Små kakor	2 _ Standardtråg* 4 _ Baktråg*	Fläktvärme	2 _ 4	Modeller med hyllor: 150 Modeller utan hyllor: 140	Modeller med hyllor: 25 ... 35 Modeller utan hyllor: 30 ... 40
Småkaka	2 Standardtråg* 4 Baktråg*	Fläktvärme	2 _ 4	170	25 ... 35
Bakverk av deg	1 Standardtråg* 4 Baktråg*	Fläktvärme	1 _ 4	180	35 ... 45
Fylliga bakverk	2 Standardtråg* 4 Baktråg*	Fläktvärme	2 _ 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

** Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Arbetsbord för Eco fläktvärme - driftfunktion

- Ändra inte tillagningstemperaturen efter att tillagningen har börjat i Eco fläktvärme - driftfunktion.
- Öppna inte luckan under tillagning i Eco fläktvärme - driftfunktion. Om luckan inte öppnas optimeras innertemperaturen för att spara energi och kan skilja sig från displayen.
- Förvärm inte i Eco fläktvärme-läget.

Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Små kakor	Standardtråg*	3	160	25 ... 35
Småkaka	Standardtråg*	3	180	25 ... 35
Bakverk av deg	Standardtråg*	3	200	45 ... 55
Fylliga bakverk	Standardtråg*	3	200	35 ... 45

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

Kött, fisk och fågel

De viktigaste punkterna för stekning

- Om du kryddar den med citronsaft och peppar innan du tillagar kyckling, kalkon och stora köttbitar förhöjer du tillagningsresultatet.
- Det tar 15-30 minuter längre tid att tillaga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör räkna med 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter köttjocklek.
- Lämna köttet i ugnen i ungefär 10 minuter när tillagningstiden är klar. Köttets saft fördelas bättre i det stekta köttet och kommer inte ut när köttet skärs upp.
- Fisken ska placeras på en hylla på medelhög eller låg nivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

Arbetsbord för kött, fisk och fjäderfä

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Biff (hel) / stek (1 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	3	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lammlägg (1.5 - 2.0 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	3	170	85 ... 110
Stekt kyckling (1.8-2 kg)	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktassisterad över-/undervärme	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Kalkon (5.5 kg)	Standardtråg*	Fläktassisterad över-/undervärme	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Standardtråg*	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktassisterad över-/undervärme	3	200	20 ... 30
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Fövärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

** Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Rött kött, fisk och fågelkött blir snabbt bruna när de grillas, får en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv och saftiga grönsaker (tomater, lök osv.) lämpar sig särskilt bra för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte lämpar sig för grillning utgör en brandfara. Grilla endast mat som lämpar sig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

- Håll ugnsluckan stängd under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

Grillens nyckelpunkter

- Förbered så långt det går mat av samma tjocklek och vikt för grillen.

Grillbord

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Fisk	Galler	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kycklingdelar	Galler	4 - 5	250/max	25 ... 35
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	4	250/max	20 ... 30
Lammkotlett	Galler	4 - 5	250/max	20 ... 25
Biff - (skivat)	Galler	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvkotlett	Galler	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetarisk gratäng	Galler	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1 ... 3

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

Testmat

- Livsmedlen i denna matlagningstabell är tillagade enligt standarden EN 60350-1 för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Arbetsbord för test av mat

Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	140	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	140	15 ... 25
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	2	150	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	2	155	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 65
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	3	170	50 ... 65

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

** Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Förslag för matlagning med två tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	Modeller med hyllor: 150 Modeller utan hyllor: 140	Modeller med hyllor: 25 ... 35 Modeller utan hyllor: 30 ... 40

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

** Dessa tillbehör ingår inte i produkten. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1 ... 3
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	4	250/max	20 ... 30

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

7 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

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

Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.
- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

Emaljytor

- Rengör emaljiytorna efter varje användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en funktion för enkel ångrengöring kan du göra enkel

ångrengöring för lätt, icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Enkel ångrengöring")

- För ihållande fläckar kan du använda det rengöringsmedel för ugnar och grillar som rekommenderas på produktvarumärkets webbplats och en skrapfri skurplatta. Använd inte ett externt ugnrensmedel.
- Ugnen måste svalna för att kunna rengöras i matlagingsområdet. Rengöring på heta ytor ska skapa både brandrisk och skada emaljiytan.

Katalytiska ytor

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

Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.

- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

Rengöring av tillbehör

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

Rengöring av kontrollpanelen

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

Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)

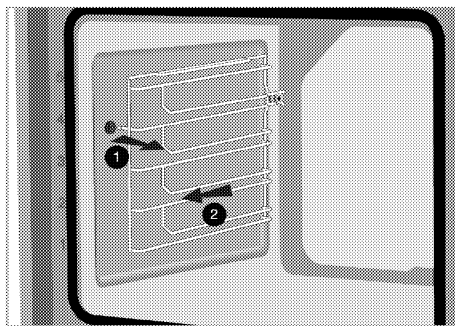
Följ de rengöringssteg som beskrivs i avsnittet "Allmän information om rengöring" beroende på yttyperna i ugnen.

Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet får endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar mellan modeller. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för mer information. Om din produkt är en modell med sidohyllor ska du ta bort sidohyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän information om rengöring" beroende på typ av sidoväggyta.

Avlägsning av sidohyllor:

1. Ta bort framsidan av sidohyllan genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra sidohyllan mot dig för att ta bort den helt och hållet.



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

Pyrolytisk självrengöring

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms till ca. 420-480 °C och kvarvarande smuts bränns till aska. Stark rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ca. var 10:e användning.

Allmänna varningar



Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.



Ta bort alla tillbehör, teleskophylla och sidoställen (om tillgängliga) innan användning av Pyrolytisk självrengöring. Om dett inte görs, kan tillbehören och sidoställena 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, täl inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan självrengöring för att förhindra skador.





Rengör inte dörrrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas. Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat servicecenter.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med sidohylla: kom ihåg att ta bort sidohyllor.
2. Ta bort smuts från utvändiga ytor och ugnens insida med en fuktig trasa, innan rengöringscykeln startas.

3. Välj "Pyrolys" funktionen (självrengöring).
P2:00 Blinkar på skärmen. Om produkten har Eko-pyrolysfunktion, visas "**Pro**" på skärmen i ca. 2 sekunder och **P2:00** börjar blinka.

i Om "**Pro**" ja "**ECO**" texten inte visas först på skärmen, har din produkt inte Eko-pyrolysfunktion.

4. Ställ temperaturknoppen till högsta "**max**" (**maximal**) temperatur.
5. När pyrolysfunktionen startar, **P2:00** lyser konstant och nedräkning startar. Självrengöringens tid (2 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte justeras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att självrengöringen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Den är stängd en stund efter att pyrolysfunktionen avslutats. Försök inte öppna luckan med våld, innan låssymbolen försvinner.
7. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "**End**" på skärmen.
8. När "**End**" visas, avsluta processen genom att ställa funktions- och temperaturknapparna i 0 (AV) läge.
9. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
10. Tryck på någon knapp för att stänga av ljudsignalen.

i När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna process, visas "**H**" och tillagning är inte möjligt.

Eko pyrolytisk självrengöringsläge Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.



Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolys _ ekonomiläge" funktion. "Pyrolys ekonomiläge" funktionen är kortare än "Pyrolys funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolys _ ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med sidohylla: kom ihåg att ta bort sidohyllor.
2. Ta bort smuts från utvändiga ytor och ugnens insida med en fuktig trasa, innan rengöringscykeln startas.
3. Välj "Pyrolys" funktionen (självrengöring). "**Pro**" visas på skärmen i ca. 2 sekunder och **P2:00** börjar blinka.
4. Tryck på \oplus eller \ominus knappen.
» "**ECO**" visas på skärmen i ca. 2 sekunder och **P1:30** börjar blinka.

5. Ställ temperaturknoppen till högsta "**max**" (**maximal**) temperatur.

6. När eko-pyrolysfunktionen startar, **P1:30** lyser konstant och nedräkning startar.

Självrengöringens tid (1,5 timmar) visas på skärmen. Varaktigheten kan inte ändras.

7. När ugnen når en viss temperatur efter att självrengöringen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Den är stängd en stund efter att pyrolysfunktionen avslutats. Försök inte öppna luckan med våld, innan låssymbolen försvinner.
8. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "**End**" på skärmen.
9. När "**End**" visas, avsluta processen genom att ställa funktions- och temperaturknapparna i 0 (AV) läge.
10. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
11. Tryck på någon knapp för att stänga av ljudsignalen.

i När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna process, visas "**H**" och tillagning är inte möjligt.

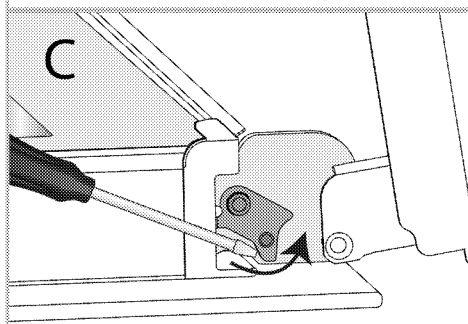
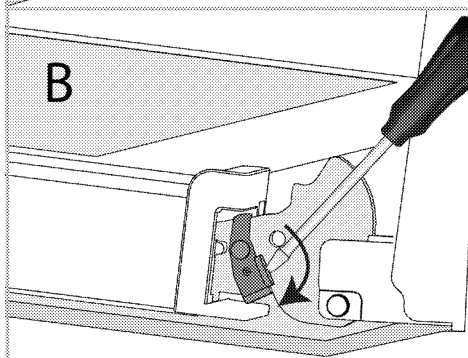
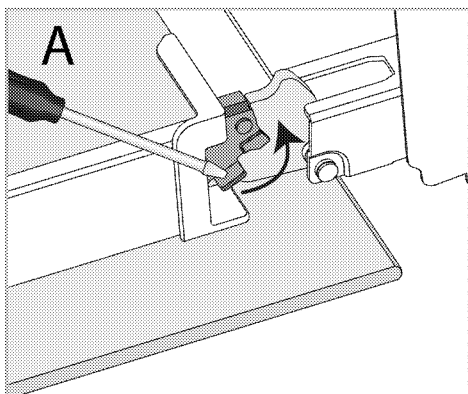
Rengöring av ugnsluckan

i Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glaset.

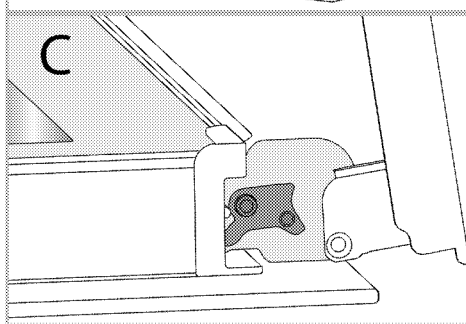
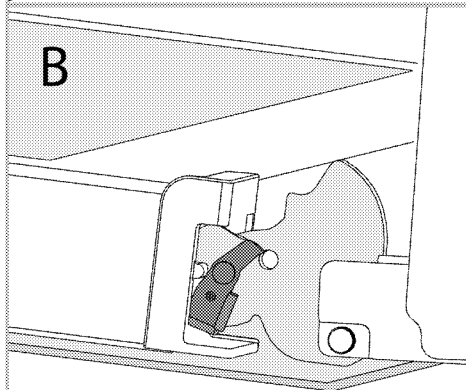
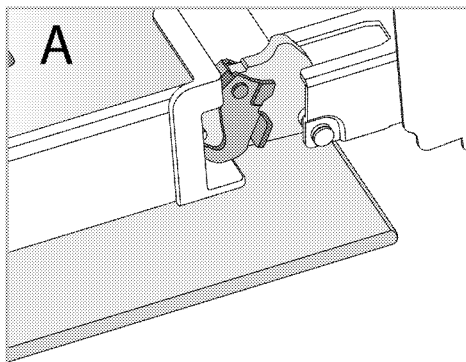
Du kan ta bort ugnsluckan och glaset för att rengöra dem. Hur du tar bort luckorna och rutorna förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort luckans innerglas". När du har tagit bort de inre rutorna på luckan ska du rengöra dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj det sedan mot kalkrester som kan uppstå på ugnsglaset.

Borttagning av ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan.
 2. Öppna clipsen i gångjärnsfästet till höger och vänster på framluckan genom att trycka nedåt enligt bilden.
- Gångjärntypen (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Bilderna nedan visar hur du öppnar alla typer av gångjärn. Gångjärn av (A)-typ finns för normala luckor. Gångjärn av (B)-typ finns för mjukt stängande luckor. Gångjärn av (C)-typ finns för luckor med mjuk öppning/stängning.

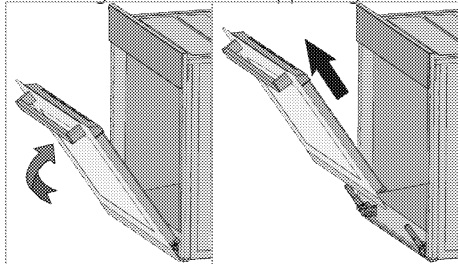


Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge

3. Ställ ugnsluckan i halvöppet läge.



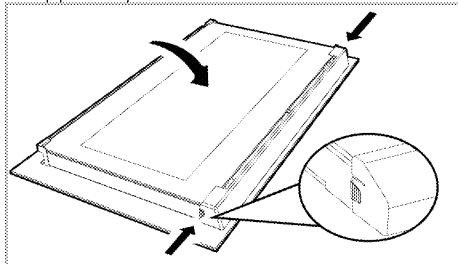
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från de högra och vänstra gångjärnen och ta bort den.

i För att återfästa luckan måste de förfaranden som tillämpades när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar luckan, se till att du stänger clipsen på gångjärnsfästet.

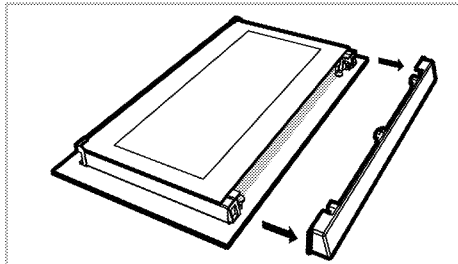
Borttagning av ugnsluckans innerglas

Det inre glaset på produktens främre lucka kan tas bort för rengöring.

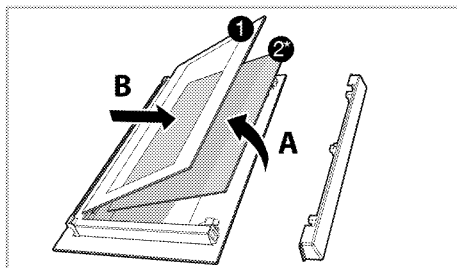
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra plastdetaljen, som sitter på den övre delen av den främre luckan, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av detaljen och ta bort den.



3. Lyft enligt bilden försiktigt det inre glaset (1) mot 'A' och ta sedan bort det genom att dra det mot 'B'.



1 Innersta glaspanelen

2* Inre glaspanel (De kanske inte finns på din produkt.)

- Om din produkt har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
- Det första steget i omgrupperingen av luckan är att återmontera innerglaset (2). Placera glasets avfasade kant så att den möter plastspårets avfasade kant. (Om din produkt har ett innerglas). Det inre glaset (2) måste fästas i plastspåret närmast det innersta glaset (1).
- När du återmonterar det innersta glaset (1) ska du vara uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det innersta glaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen på det innersta glaset (1) så att de möter de nedre plastspåren.
- Skjut plastdetaljen mot ramen tills ett "klick" hörs.

Rengöring av ugnslampa

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

Byte av ugnslampa

⚠ Allmänna varningar

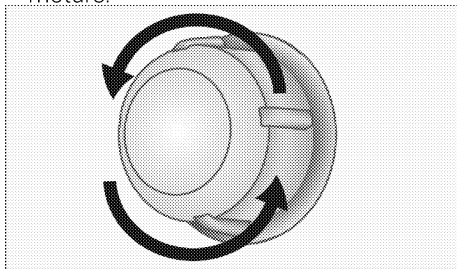
- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C. Ugnslampor kan erhållas från

auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.

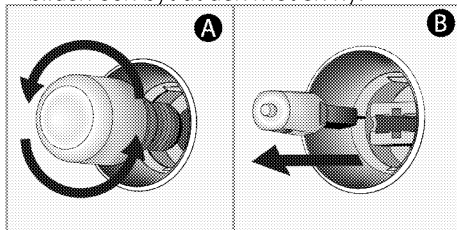
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden, t.ex. temperaturer över 50 °C.

Om du ugn har en rund lampa,

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



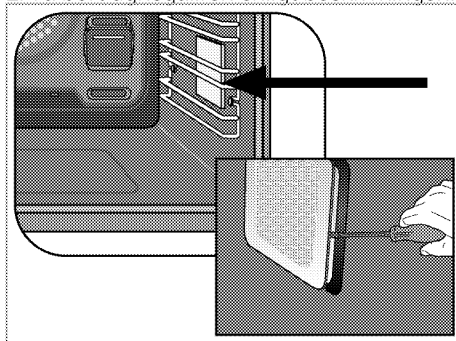
3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



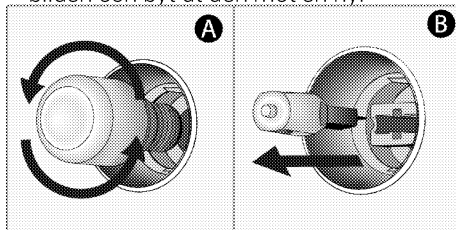
4. Montera tillbaka glasskyddet.

Om du ugn har en fyrkantig lampa,

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



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



5. Montera tillbaka glasskyddet och ugnsgallren.

8 Felsökning

Kontakta en auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller den återförsäljare där du köpte produkten om du inte kan åtgärda problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt själv.

Ugnen avger ånga när den används.

- Det är normalt att ånga läcker ut under drift. >>> *Detta innebär inget fel.*

Vattendroppar uppstår under tillagning.

- Den ånga som uppstår vid tillagningen kan kondensera och bilda vattendroppar när den träffar kalla ytor på produkten. >>> *Detta innebär inget fel.*

Produkten avger metall ljud vid uppvärmning och kylning.

- När metalldelarna värms upp kan de expandera och orsaka ljud. >>> *Detta innebär inget fel.*

Produkten fungerar inte.

- Nätsäkringarna är defekta eller har löst ut. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ dem.*
- Produkten är inte ansluten till ett (jordat) uttag. >>> *Kontrollera kontaktens anslutning.*
- Knappar/vred på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om din produkt är utrustad med kanplåsfunktion kan knapplåset vara aktiverat. Avaktivera det.*

Ugnsbelysningen fungerar inte.

- Ugnslampan är trasig. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*

Ugnen blir inte varm.

- Den kanske inte är inställd på en viss matlagingsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagingsfunktion och/eller temperatur.*
- På modeller som är utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*
- Ugnsluckan kan vara öppen. >>> *Se till att ugnsluckan är stängd. Om ugnsluckan förblir öppen i mer än ca 5 minuter avbryts inställningarna för tillagningstiden, värmarna fungerar inte och ugnslampan tänds inte.*

(På modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är på.

- Ett tidigare elavbrott har inträffat. >>> *Justera produktens tid / stäng av och slå på den igen.*

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För ugn

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 8 - Er 27	Sensorfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 32 - Er 41	Ugnsvärmarfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 42 - Er 58	Ugnskomponentfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 59 - Er 64	Fel på ugnslucka	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 65 - Er 71	Ångrelaterade fel (i ugnar med ångfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 72 - Er 80	Hårdvarufel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 81 - Er 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 86 - Er 88	Fel på internetanslutningen (för ugnar med Homewhiz-funktion).	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 89 - Er 92	Mikrovågsfel (för ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 93 - Er 99	Fel på elektronikkort och timer	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.

