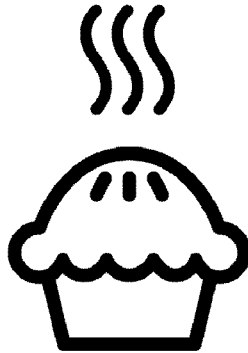




Inbyggd ugn
Bruksanvisning
Sisäänrakennettu uuni
Käyttöopas



BBIM13300XPE

SV / FI

385.4404.42/R.AF/24.06.2022/4-4
7757782997



ÅTERVUNNET &
ÅTERVINNINGSBART
PAPPER

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	5
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet	7
Installation säkerhet.....	7
Användningssäkerhet	7
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9
Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	10

2 Miljöinstruktioners 11

Reglering av avfall.....	11
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter	11
Avfallshantering av emballage.....	11
Rekommendationer för energibesparing..	11

3 Din produkt 12

Produkt introduktion	12
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	13
Ugnskontroll	13
Ugnens driftfunktioner.....	14
Tillbehör till produkter	16
Användning av produkttillbehör	17
Tekniska specifikationer	19

4 Första användningen 20

Inställning första gången	20
Första rengöring	20

5 Så här använder du ugnen22

Allmän information om ugnsanvändning ..	22
Användning av ugnens kontrollenhet	22
Inställningar	25

6 Allmän information om matlagning 28

Allmänna varningar om matlagning i ugnen28	
Bakverk och ugnsmat.....	28
Kött, fisk och fjäderfä	31
Grill.....	31
Testa livsmedel.....	32

7 Underhåll och rengöring 34

Allmän rengöringsinformation	34
Rengöring av tillbehören.....	35
Rengöring av kontrollpanelen.....	35
Rengöring av ugnens insida (kokyta)	35
Pyrolytisk självrengöring	36
Rengöring av ugnsdörren	38
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	39
Rengöring av ugnslampan.....	40

8 Felsökning 42

1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.



Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt; bör inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.

- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.

Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.

- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer" .
- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Medan ugnen är i drift, blir dess baksida också varm. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Du kan få ugnen att kortsluta och fatta eld till följd av kabelsmältningen.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. (Om din produkt har en kontakt)
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur

håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.

- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Installation säkerhet

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



Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med ytterdörrens glas 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, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
- Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.



Temperaturvarningar

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av

produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.

- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
- När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.



Användning av tillbehör

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



Matlagning säkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta

- eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
 - Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
 - Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
 - Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.

- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren

glas / (om sådan finns) ugn
övre dörrglas. Dessa material
kan orsaka glasytor som
repas och bryts.

- Håll kontrollpanelen alltid ren
och torr. Fuktig och smutsig
yta leder till problem med att
använda funktionerna.



Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)

- Vid självrengörande blir
ytorna varmare än vid
standardanvändning. Håll
barnen borta.
- Heta ytor orsakar
brännskador! Rör inte
produkten vid
självrengörande och håll barn
borta från produkten. Vänta
minst 30 minuter innan du tar
bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer
rök att släppas på grund av
förbränning av matrester.
Ventilera ditt kök väl under
rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar
rengöringen ska du rengöra
ugnens yttertor 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 håll på
ugnen, använd inte hållen
under självrening.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

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.

Avfallshantering av emballage

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

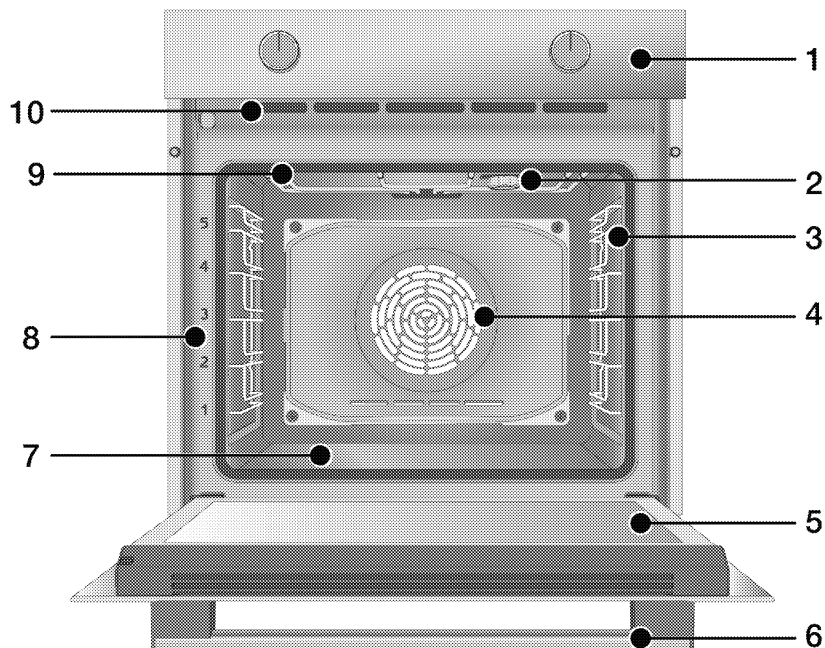
Rekommendationer för energibesparing

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

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

3 Din produkt

Produkt introduktion



- 1 Kontrollpanelen
- 2 Lampa*
- 3 Trådhyllor**
- 4 Fläktmotor (bakom stålplatta)
- 5 Dörren
- 6 Hantera
- 7 Bottenvärmare (botten stålplatta)
- 8 Hyllpositioner
- 9 Övre värmare
- 10 Ventilationshåll

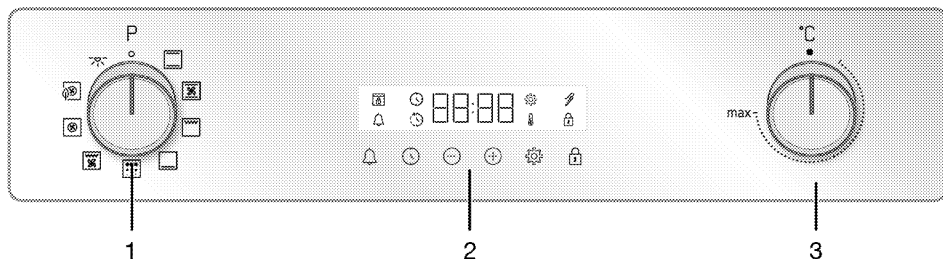
* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Det beror på modellen. Din produkt kan vara utan trådhyllor. I bilden visas trådhyllor som exempel.

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

Ugnskontroll



- 1 Funktion valsratt
- 2 Tidtagare
- 3 Temperaturratt

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.

Funktion valsratt

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

Temperaturratt

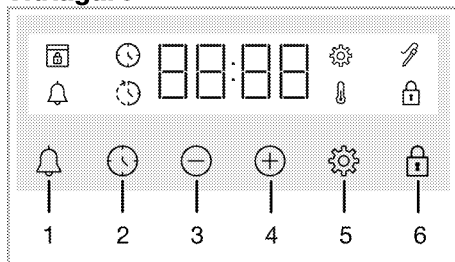
Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

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.

Tidtagare*



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnöckel

Visa symboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för köttsond*
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Symbol för inställningar
- : Symbol för dörrlås*

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

Ugnens driftfunktioner

På funktionstabellen finns de driftfunktioner som du kan använda i din ugn och de högsta och lägsta temperaturerna som kan ställas in för dessa funktioner visas. Ordningen på driftlägen som visas här kan skilja sig från arrangemanget på din produkt.

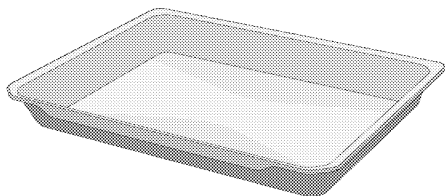
Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt mat som behöver få brunfärgning i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40-280	Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt.

Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan du använda denna funktion istället för att använda "Fläktuppvärmning" inom intervallet 160-220 °C. Men matlagningstiden blir en aning längre.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Fläkt assisterad full grill	40-250	Den varma luften som värms upp av den stora grillen distribueras snabbt i ugnen med fläkten. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Pyrolysis	-	Den används för självrengöring av ugnen vid höga temperaturer. Läs förklaringarna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.

Tillbehör till produkter

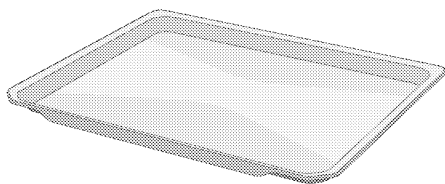
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

MÄRKER : Brickorna i produkten kan deformeras av effekten av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när facket svalnar.



Djupt fack

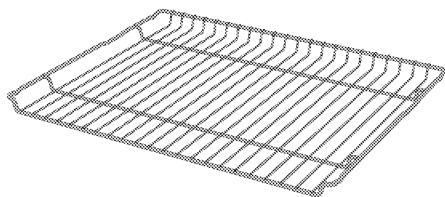
Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



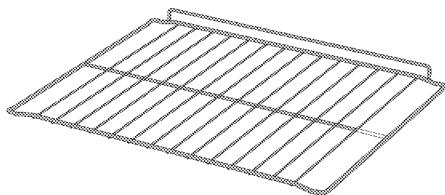
Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.

Modeller med tråd hyllor:



Modeller utan tråd hyllor:



Tråd grill

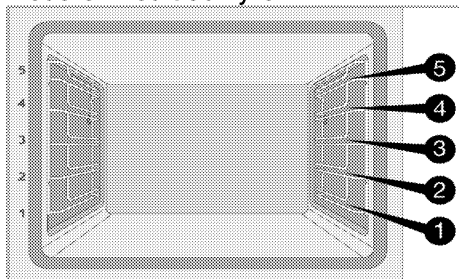
Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Användning av produkttillbehör

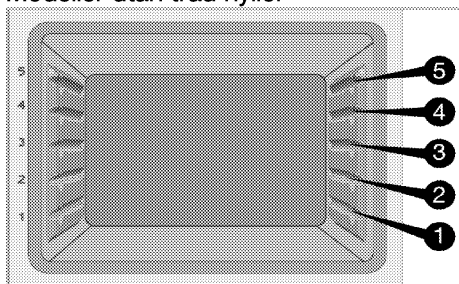
Matlagning hyllor

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

Modeller med tråd hyllor



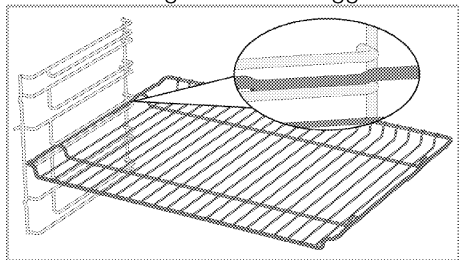
Modeller utan tråd hyllor



Placera trådgallret på kokhyllorna

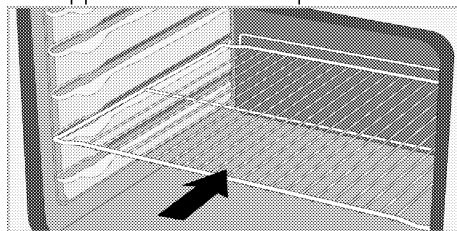
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

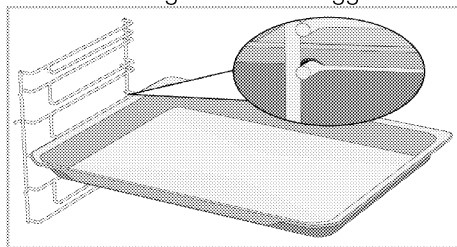
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

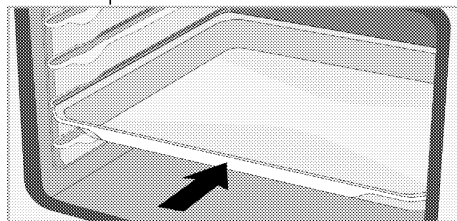
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

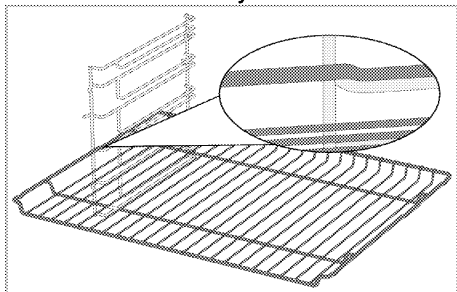
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



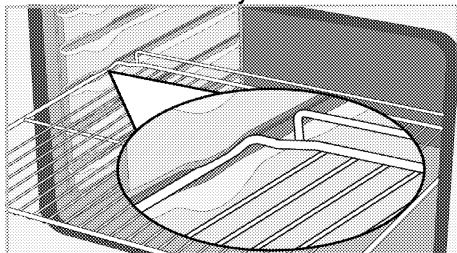
Trådgallrets stoppfunktion

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

Modeller med tråd hyllor

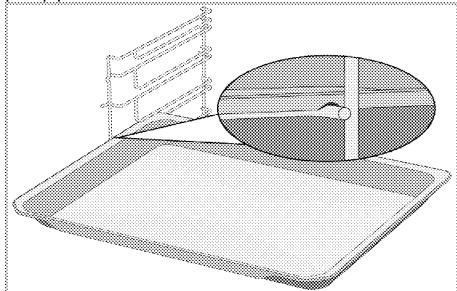


Modeller utan tråd hyllor



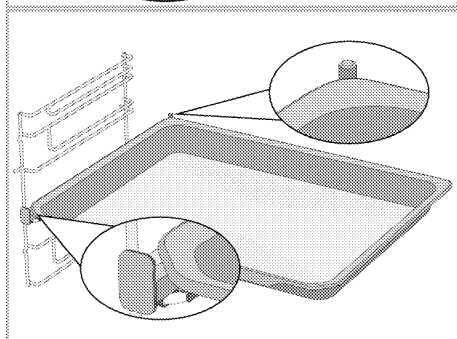
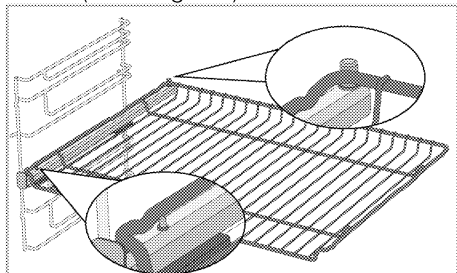
Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

Det finns också en proppfunktion för att förhindra att facket tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre låset när du tar bort facket och dra det mot dig själv tills den når proppen. Du måste passera över proppen för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna - Modeller med tråd hyllor och teleskop skenor

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



Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (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
Totala strömförbrukning	2,6 kW
Typ av ugn	Multifunktionsugn

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med STANDARDEN EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med bottenvärmare eller fläktassisterad uppvärmning (om någon) funktioner.
Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller inte: 1-Eko fläkt uppvärmning, 2-Fläktuppvärmning 3- Fläkt assisterad låg grill, 4-Upp- och bottenvärme.

-  Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
-  Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
-  Värden som anges på produkttetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

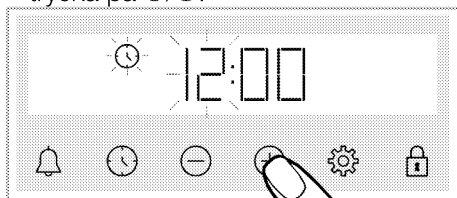
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

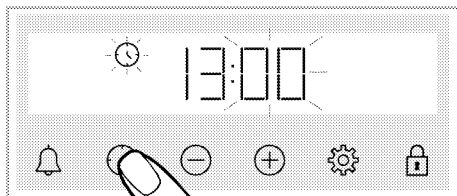
Inställning första gången

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.

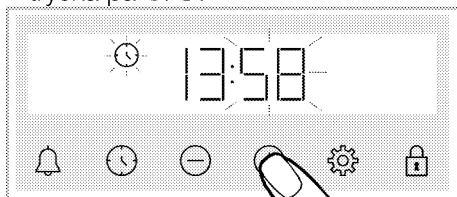
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar "12:00" och ☀ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på $\oplus/\ominus$.



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



4. Ställ in minuter för dagen genom att trycka på $\oplus/\ominus$.



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 strömbrott. De behöver ställas in på nytt.

Första rengöring

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

Innan du använder tillbehören;

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

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

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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om ugnsanvändning

Kylfläkt (Det kanske inte finns på din produkt.)

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

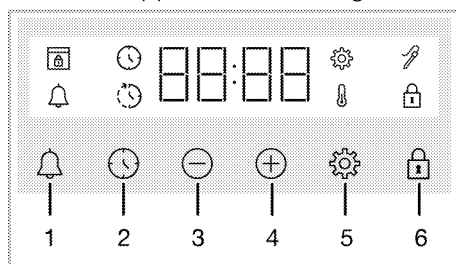
Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid. I vissa driftfunktioner tänds inte lampan på grund av energibesparingar. Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsratten.

Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet

- 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** Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. Vänta en kort stund för att inställningarna ska sparas.
- i** Om någon matlagningsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
- i** Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
- i** I fall där matlagningstid eller är inställd kan du avbryta automatiskt genom att trycka på  knappen under en lång stund.



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnyckel

Visa symboler

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Symbol för tillagning av sluttid*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för köttsond*
-  : Knapplåssymbol
-  : Symbol för temperatur
-  : Symbol för inställningar
-  : Symbol för dörrlås*

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

Slå på ugnen

När du väljer en driftsfunktion som du vill laga mat med hjälp av väljarknappen och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturknappen börjar ugnens drift.

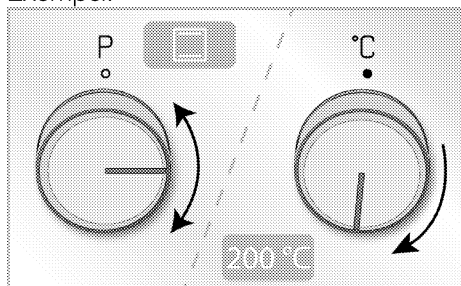
Stänga av ugnen

Du kan stänga av ugnen genom att vrida på funktionsknappen och temperaturknappen till läget av (upp).

Manuell tillagning av mat med val av temperatur och drift av ugnen

Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) utan att ställa in kottiden och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din maträtt.

Exempel:



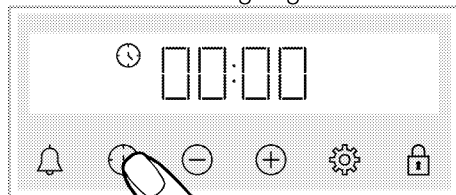
1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.

» Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och  kommer visas på displayen. Inställt temperaturvärde och 3-raders animering visas på displayen. Sedan kommer den tid som passerats sedan kokningen påbörjades visas på displayen. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer  symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är klar, stänger man av ugnen genom att vrida på funktionsvalknappen och temperaturknappen uppåt (i övre) läge.

Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

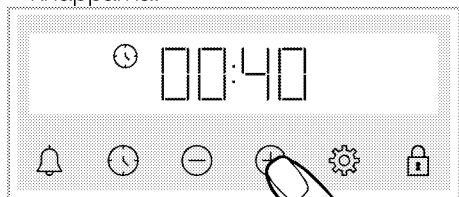
Du kan låta ugnen stängas av automatiskt i slutet av matlagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är anpassad för din maträtt och ställa in matlagningstiden på timern.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på ⊕ knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

3. Ställ in tiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

4. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.

» Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen. Den inställda tillagningstiden startar med nedräkningen och ⌚ visas på displayen. Nedräkningen för tillagningstiden och inställt temperaturvärde visas med de 3 raderna animering intill. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer ⌚ symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde.

5. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas ⌚ symbolen som blinkar och timern piper

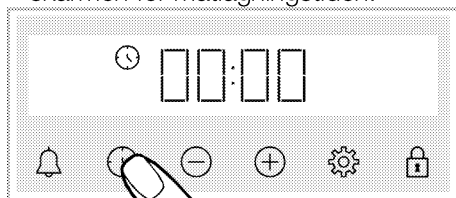
6. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen.

Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

För att ställa in sluttiden för matlagningen till en senare tid; (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

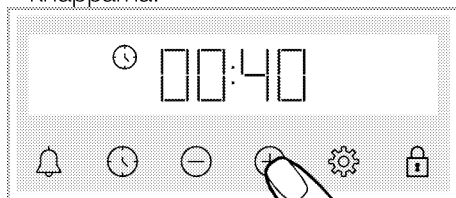
Genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är avsedd för din måltid kan du ställa in tiden för matlagning och sluttiden till en senare tid. Detta låter ugnen starta och stänga av automatiskt.

1. Välj driftsfunktion för matlagning.
2. Tryck på ⌚ tills ⌚ symbolen visas på skärmen för matlagningstiden.



- i** Efter att du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen kan du ställa in matlagningstiden i 30 minuter genom att trycka på ⊕ knappen direkt för snabb inställning av matlagningstiden och ändra tiden med ⊕/⊖ knapparna.

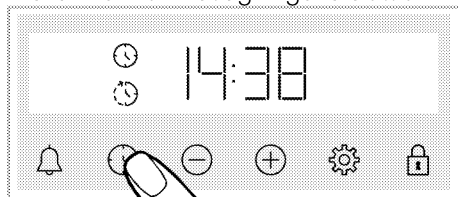
3. Ställ in tiden för matlagning med ⊕/⊖ knapparna.



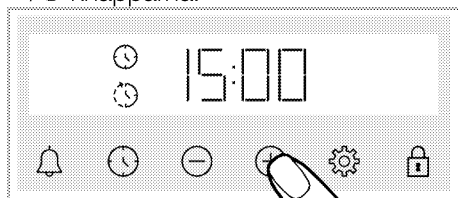
- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

» Efter att matlagningstiden har ställts in ⌚ visas symbolen ständigt på skärmen.

4. Tryck på tills symbolen visas på skärmen för matlagningens sluttid.



5. Ställ in sluttiden för matlagning med $\pm$ / $\ominus$ knapparna.



» Efter att sluttiden matlagningen är inställd visas symbolen och symbolen med symbolen för tidsperiod konstant på skärmen. Så snart matlagningen börjar slocknar symbolen.

6. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.

» **Ugnstiden beräknar tiden till start av tillagningen genom att dra av tillagningstiden från sluttiden för tillagningstiden du ställde in.** När tillagningstiden börjar, aktiveras vald funktion och ugnen värms upp till inställd temperatur. Den inställda tillagningstiden startar med nedräkningen och visas på displayen. Nedräkningen för tillagningstiden och inställt temperaturvärde visas med de 3 raderna animering intill. När temperaturen inuti ugnen uppnår den inställda temperaturen, kommer symbolen att visas när timern ljuder. Animeringen av de 3 raderna på skärmen stoppas och C-symbolen fortsätter till nästa temperaturvärde.

7. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End"

visas symbolen som blinkar och timern piper

8. Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

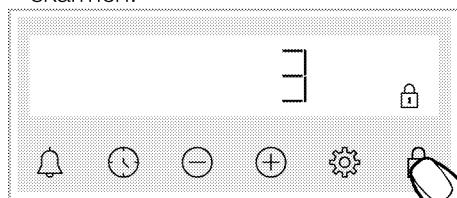
i Om någon knapp trycks ned i slutet av den ljudvarningen börjar ugnen att fungera igen. För att förhindra att ugnen startar igen i slutet av varningen ställ reglaget för temperatur och funktion till "0" läge (Av) och stäng av ugnen.

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.

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

i 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.

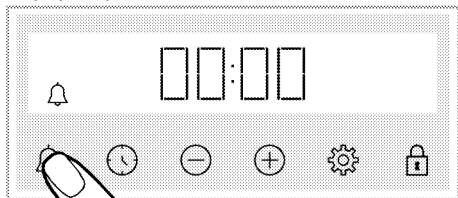
Ställa in larmet

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

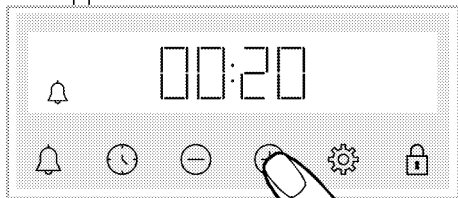
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.

i 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

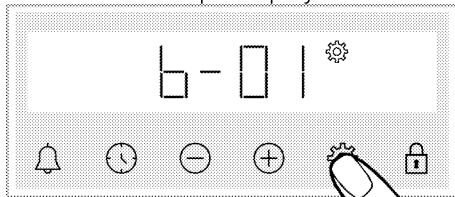
1. I slutet av larmets period ljuder varningsljudet i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa ljudvarningen.
» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

Om du vill avbryta larmet;

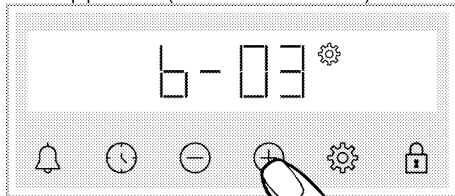
1. Tryck på 🔔 tills 🔔 symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på ⊖ knappen tills den visar "00:00".
2. 🔔 du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivån

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



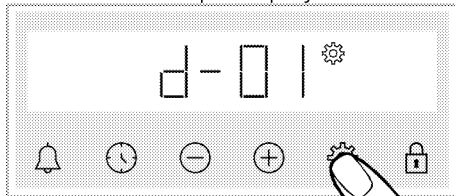
2. Ställ in önskad nivå med +/− knapparna. (**b-01-b-02-b-03**)



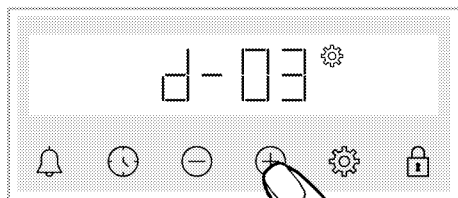
3. Tryck på ⚙ knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

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**)

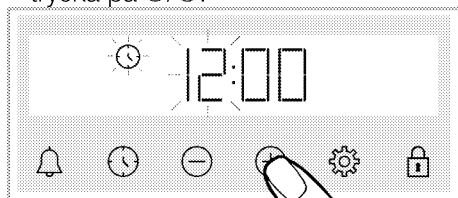


» Tryck på  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

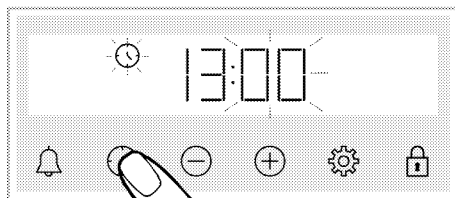
Ändra tid på dagen

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

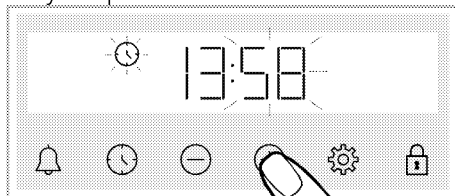
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på .



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

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

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

Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

Allmänna varningar om matlagning i ugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan varmbränningsånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperaturkillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagningstabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.

- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmas över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.
- För god matlagning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under tillagningen.

Bakverk och ugnsmat Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredrar mörk, icke-fastnar och värmebeständiga ware.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Formar av metall, keramik och glas förlänger tillagningstiden och baksidan av konditorivaror blir inte jämnt brun.
- Om du använder matlagningspapper under tillagningen kan du få lite brunning på matens bottenyta. I detta fall kan du behöva förlänga din tillagningstid med cirka 10 minuter.

- De värden som anges i kokborden bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i kokbordet. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om det är kokt väl inuti men utsidan är klibbig, använd en mindre mängd vätska, minska temperaturen och öka tillagningstiden.

Råd för matlagning bakverk

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

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Förlag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kakor i facket	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kakor i mögel	Kaka mögel på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor: 3 Modeller utan trådhyllor: 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka*	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
	Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Deg bakverk	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	35 ... 45

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Rika bakverk	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Förslag på matlagning med två brickor

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Små kakor	2 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 35 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 40
Kaka	2 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	170	25 ... 35
Deg bakverk	1 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	1 – 4	180	35 ... 45
Rika bakverk	2 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Matlagningstabell för Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktion

- Byt inte matlagningstemperaturen när matlagningen har börjat i Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktionen.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas, optimeras den invändiga temperaturen för att spara energi och kan skilja sig från den visade.
- Förvärm inte i läget Eko fläkt uppvärmning.

Förslag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Små kakor	Standardfack*	3	160	25 ... 35
Kaka	Standardfack*	3	180	25 ... 35
Deg bakverk	Standardfack*	3	200	45 ... 55
Rika bakverk	Standardfack*	3	200	35 ... 45

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

Kött, fisk och fjäderfä

Nyckelpunkterna för rostning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningens prestanda.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av köttjockleken.

- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg nivå hylla i en värmebeständig platta.
- Koka mat som rekommenderas i matlagningbordet med en enda plåt.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1.5 - 2.0 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	170	85 ... 110
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 minuter. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Turkiet (5.5 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

- Stäng ugnsluckan under grillning. Grillar aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.

- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgallret eller trådgrillret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbriken till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbriken som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Detta fack kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillningstabell

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (skivad)	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3

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

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

Testa livsmedel

- Livsmedel i detta kokbord bereds enligt EN 60350-1-standarderna för att

underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Matlagningstabell för testmat

Förslag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	140	15 ... 25
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack*	Fläktuppvärmning	Modeller med tråd hyllor: 3 Modeller utan tråd hyllor: 2	150	25 ... 35

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Förslag på matlagning med två brickor

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med tråd hyllor: 150 Modeller utan tråd hyllor: 140	Modeller med tråd hyllor: 25 ... 35 Modeller utan tråd hyllor: 30 ... 40

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox och rostfria ytor

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

- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Easy steam cleaning")
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kokytområdet. Rengöring på heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador med emaljyta.

Katalytiska ytor

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

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

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.

- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av tillbehören

Om inte annat anges i bruksanvisningen ska du inte tvätta produkttillbehören i diskmaskinen.

Rengöring av kontrollpanelen

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

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

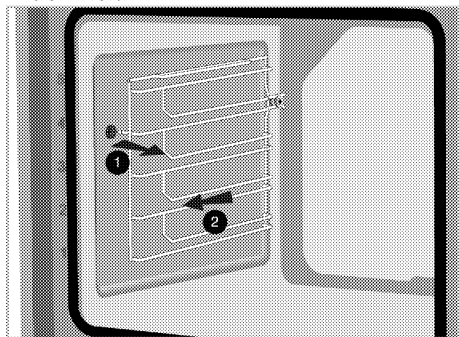
Rengöring av ugnens sidoväggar

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

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



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

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 det 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, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan självrengöring för att förhindra skador.



Rengör inte dörrens 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 serviceställe.

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-prolysfunktion, visas "Pro" på skärmen i ca. 2 sekunder och **P2:00** börjar blinka.



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 vinäggervatten.
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. Den kanske inte är tillgänglig 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 vinäggervatten.
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 ugnsdörren

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

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

Rengöring av ugnsdörren

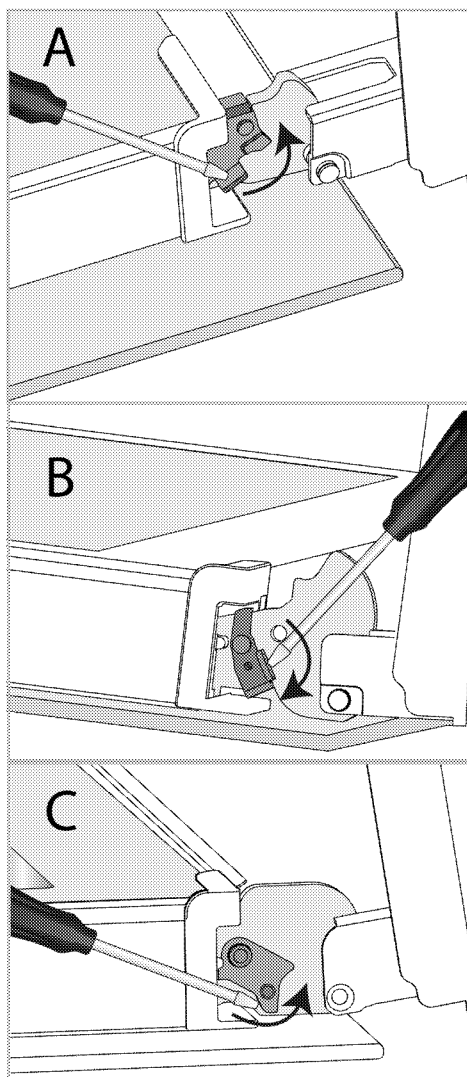
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

Gångjärnstyp (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Figurerna nedan visar hur man öppnar alla gångjärnstyper.

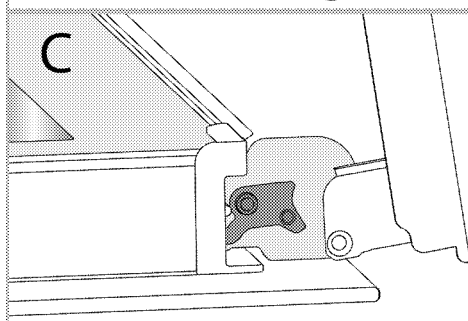
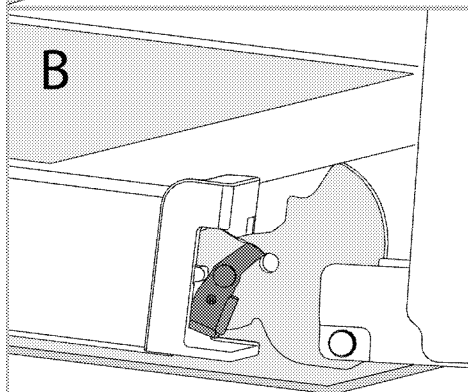
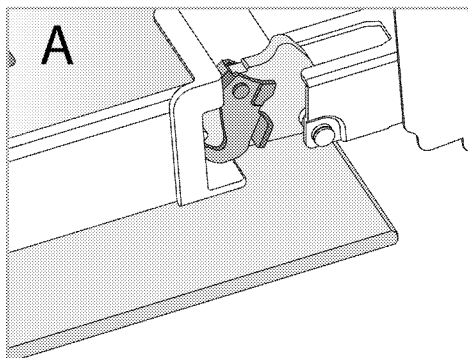
(A) gångjärn finns i vanliga dörrtyper.

(B) gångjärn finns i mjukt stängande dörrtyper.

(C) gångjärn finns i mjuka öppnings- / stängningsdörrtyper.

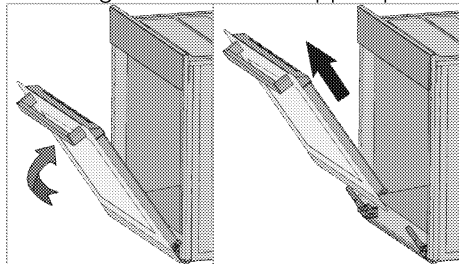


Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge

3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



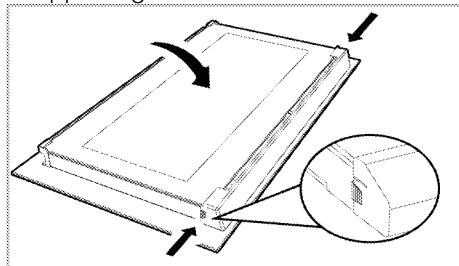
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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

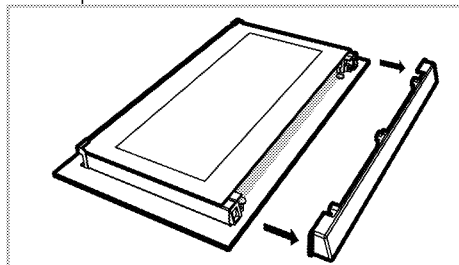
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglasets på det övre värmeelementets ytterdörr kan tas bort för rengöring.

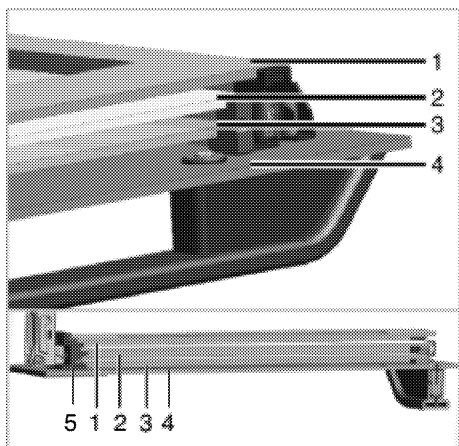
1. Öppna ugnsluckan.



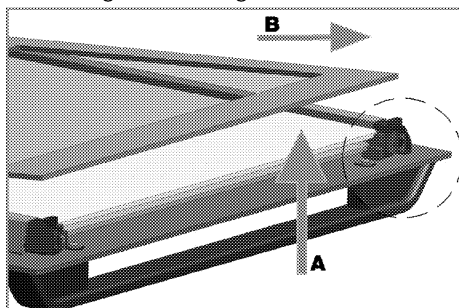
2. Dra plastkomponenten, fäst på ytterdörrens övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



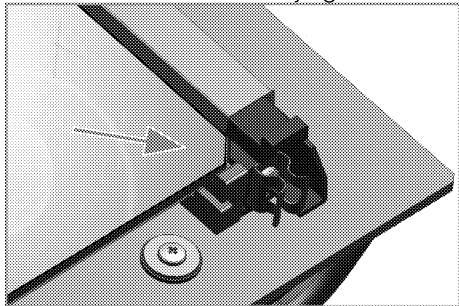
3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas
- 2 Andra inre glas
- 3 Tredje innerglaset
- 4 Ytterglas
- 5 Plastglas slot-Lägre



4. Upprepa samma process för att ta bort det andra och tredje glaset.



Det första steget för att omgruppera dörren är att byta ut det andra och tredje glaset (2, 3).

Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. Fästordningen för det andra och tredje inre glaset är inte viktigt, eftersom de är utbytbara.

När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (5).

Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

i Efter rengöring måste alla glas sättas ihop igen.

Rengöring av ugnslampan

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

Byte av ugnslampa

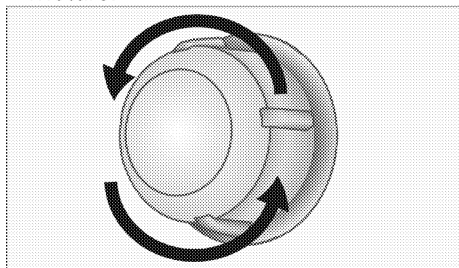
⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. 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, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.

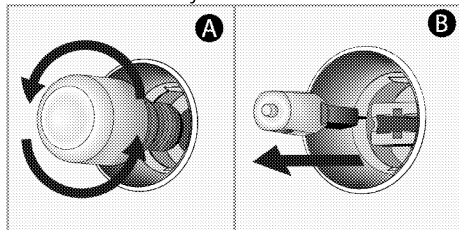
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 ° C.

Om ugnen har en rund lampa

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



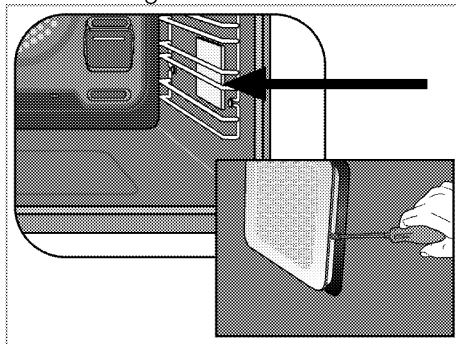
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



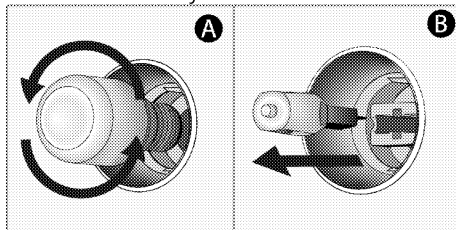
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

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

Ugnen avger ånga när den används.

- Ånga som tar sig ut under drift är normalt. >>> *Detta är inte något fel.*

Vattendroppar bildas under matlagningen.

- Ångan som uppstår under matlagningen kan kondensera och bilda vattendroppar när den träffar kalla ytor på produkten. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kylning.

- När metalldelarna värms upp kan de expandera och orsaka brus. >>> *Detta är inte något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringingen är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*

Ugnslampan fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

Ugnen värmer inte.

- Kan inte inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Modeller utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> *Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i mer än 5 minuter, avbryt kokningstidens inställningar och värmana fungerar inte.*

(modeller med timer) Visning av klocka blinkar eller klocksymbolen är påslagen.

- Ett tidigare strömavbrott har inträffat. >>> *Justera tiden/ stäng av och sedan på produkten igen.*

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder - För ugn

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 8 - Er 27	Avkännarfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 32 - Er 41	Ugnsuppvärmningsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 42 - Er 58	Ugnskomponentfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 59 - Er 64	Ugnsdörrfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 65 - Er 71	Ångrelaterat fel (i ugnar med ånga)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 72 - Er 80	Hårdvarufel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 81 - Er 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 86 - Er 88	Internetanslutningsfel (i ugnar med Homewhiz-funktion)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 89 - Er 92	Mikrovågsfel (i ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.
Er 93 - Er 99	Elektronisk styrning och tidsstyrningsfel	Kontakta auktoriserad service för att ta bort felet.



Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI



KIERRÄTETTY JA
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä 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 itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)	10

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 21

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen	21
Uunin ohjausyksikön käyttö	21
Asetukset	24

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 26

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	26
Leivokset ja uuniruokat	26
Liha, kala ja siipikarja	29
Grilli	30
Ruoan testaus	30

7 Kunnossapito ja huolto 32

Yleiset puhdistusohjeet	32
Varusteiden puhdistus	33
Ohjauspaneelin puhdistus	33
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) ...	33
Pyrolyttinen itsepuhdistus	34
Uuninluukun puhdistus	35
Uuninluukun sisälasin poistaminen	37
Uunin valon puhdistus	38

8 Vianetsintä 40

1 Turvallisuusohjeet

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



Käyttötarkoitus

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



Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja

- henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
 - Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyyks (mukaan lukien lapset) on rajoittunut, 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 maahantuoja-yrityksen 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 pistorasiassa kipinäoinnin 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 liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kanna tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



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.
- Ylikuumenemisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



Käyttöturvallisuus

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

huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.

- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.



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 rutilätasolle. 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 syvälle 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 likainen pinta 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 keittotaso, 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 käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen

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

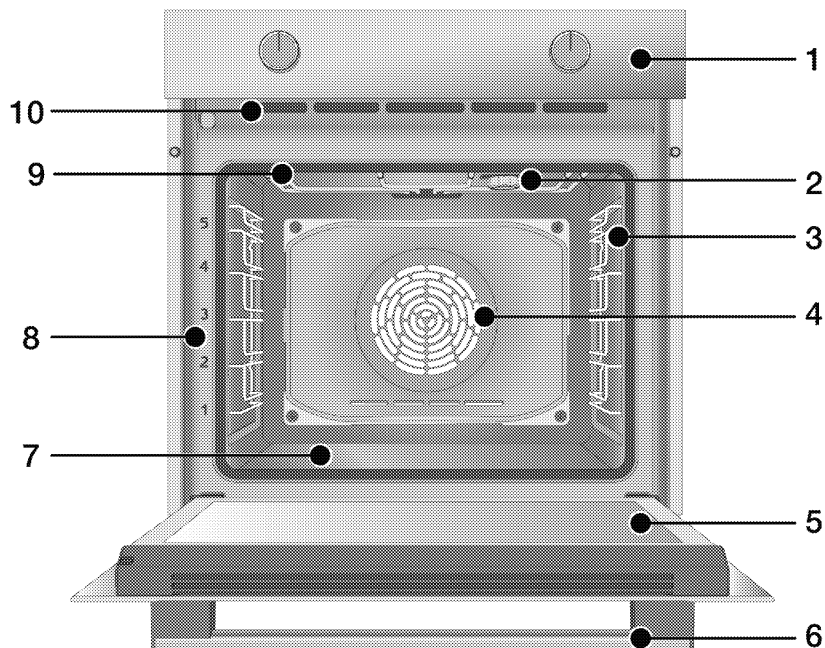
Energiansäästövinkejä

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 rillätasolle. 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

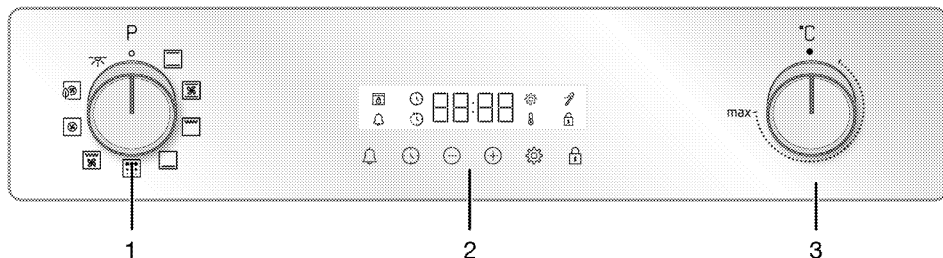
* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

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

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Uunin ohjaus



- 1 Toiminnon valintanuppi
- 2 Ajastin
- 3 Lämpötilanuppi

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

Toiminnon valintanuppi

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

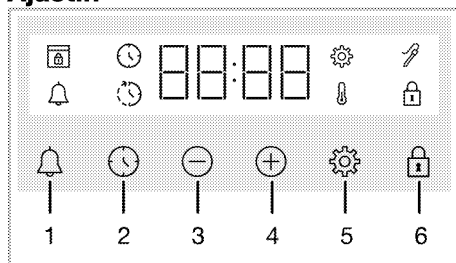
Lämpötilanuppi

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

Lämpötilan merkkivalo

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

Ajastin



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

Näytön symbolit

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

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin käyttötoiminnot

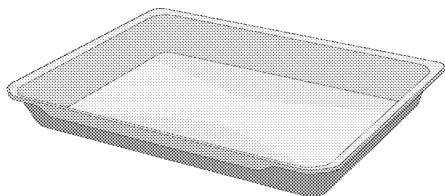
Toimintotaulukossa; operointitoiminnot näytetään uunissa käytettävät käyttötoiminnot ja näille toiminnoille asetettavat korkeimmat ja matalimmat lämpötilat. Tässä näytetty käyttötapojen järjestys voi poiketa tuotteesi järjestelystä.

Toimintasymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin lamppu syttyy.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	40-220	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	40-280	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi.
	Täysi grilli	40-280	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40-250	Suurella grillillä lämmitetty kuuma ilma leviää nopeasti uuniin tuulettimen avulla. Se käy suurten määrien grillaamiseen.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

Laitteen lisätarvikkeet

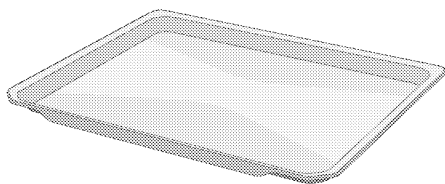
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

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



Syvä pelti

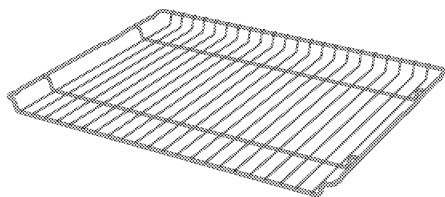
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



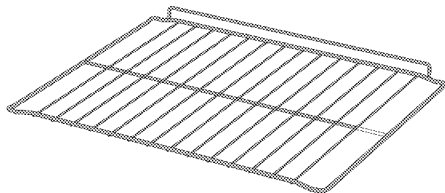
Leivosvuoka

Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

Mallit ritilätasoilla:



Mallit ilman ritilätasoja:



Paistoritilä

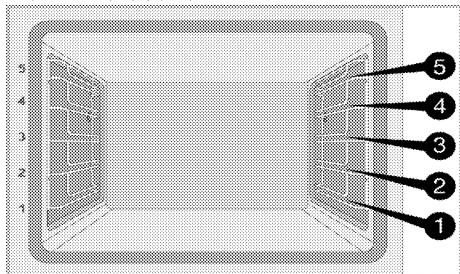
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

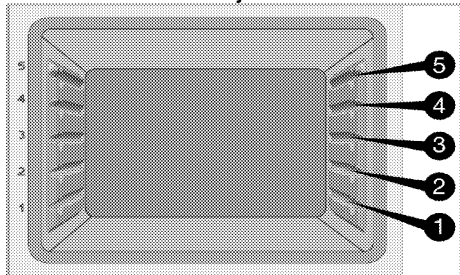
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla



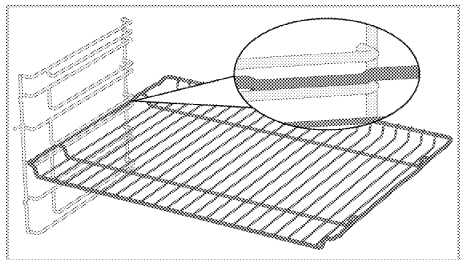
Mallit ilman ritilätasoja



Paistoritilän asettaminen paistotasoille

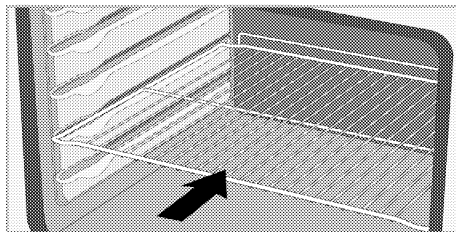
Mallit ritilätasoilla:

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:

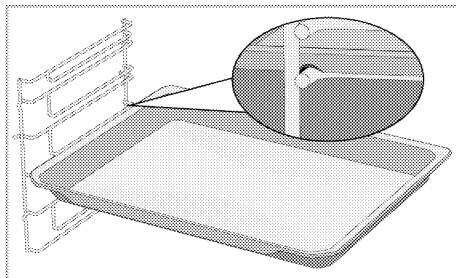
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

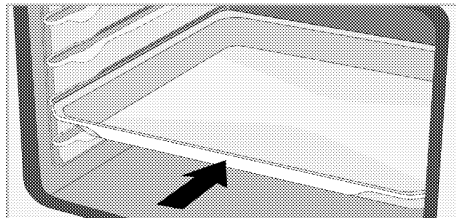
Mallit ritilätasoilla:

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:

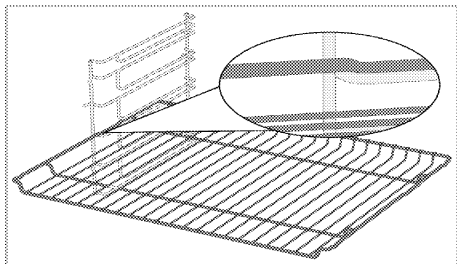
On myös tärkeää asettaa pelli sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



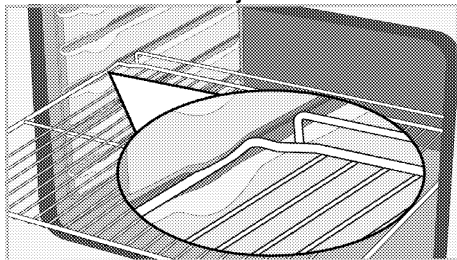
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

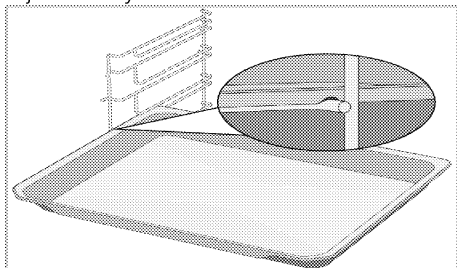


Mallit ilman ritilätasoja



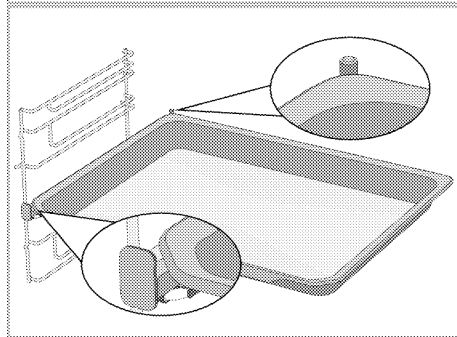
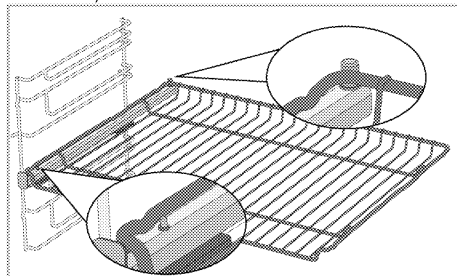
Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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).



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	2,6 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

- # Perustiedot: Sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1 - / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Kyseiset arvot määritetään tavallisella kuormituksella käyttäen ala- ja ylävastusta tai kiertoilmatointoa (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 ennakkoilmoitusta 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.

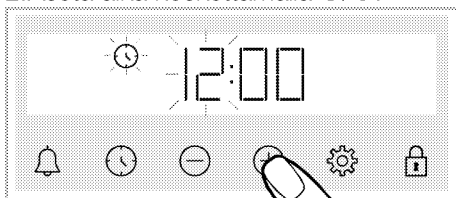
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

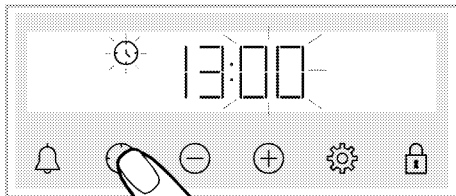
Ensiasetukset

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

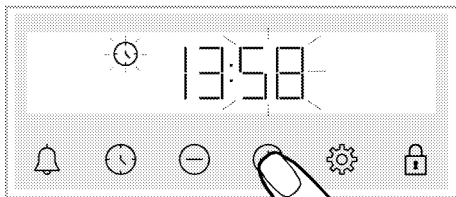
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ⌚ symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta aika koskettamalla $\oplus/\ominus$.



3. Kosketa ⌚ tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla $\oplus/\ominus$.



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

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

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

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet 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. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

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

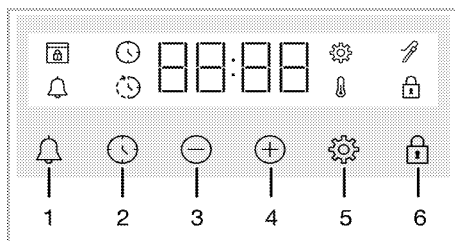
Joissakin toimintoissa lamppu ei syty energiansäästön takia.

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

Uunin ohjausyksikön käyttö

Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

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



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusräppäin
- 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.

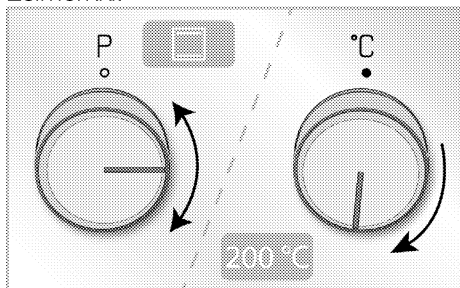
Uunin sammutus

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 keittoajaksi asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin

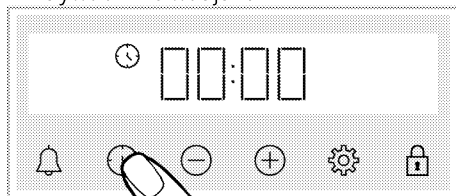
pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Keittäminen asettamalla keittoajan

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

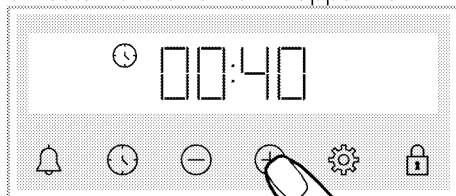
1. Valitse keittotoiminto

2. Kosketa kunnes symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.



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.

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja ilmestyy näyttöön. Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animatiot. Kun uunin lämpötila saavuttaa

asetetun lämpötilan,  symboli sammuu ja ajastin antaa äänimerkin. Kolmerivinen animaatio katoaa näytöltä ja lämpötila-arvon vieressä näkyy C.

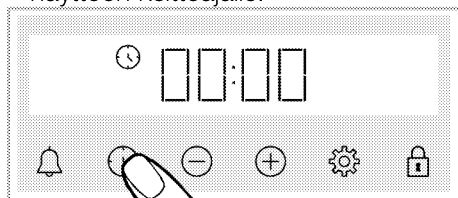
5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää

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

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

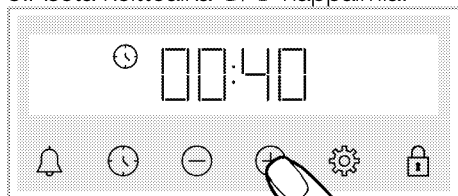
Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaajan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

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



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

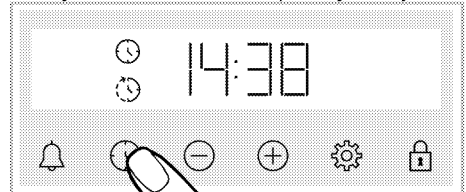
3. Aseta keittoaika / näppäimiä.



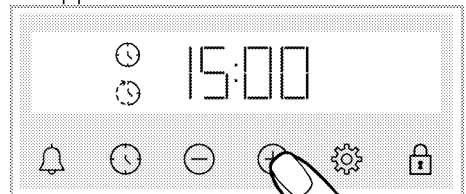
i Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.

» Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisajalle.



5. Aseta keittämisen päättymisaika / näppäimiä.



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

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» **Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoajan keittämisen päättymisajasta.** Kun keittämisen aloitusaika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Näyttöön ilmestyvät peräkkäin kokkausajan lähtölaskenta sekä asetettu lämpötila-arvo, vieressä näkyvät 3-riviset animatit. 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.

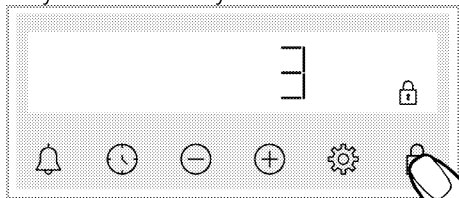
i Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nappi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.

Asetukset

Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



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

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

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

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

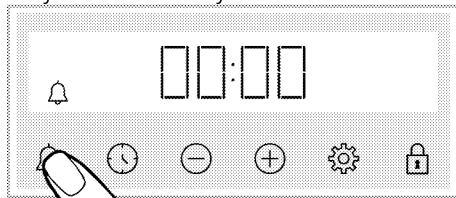
»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

Hälytyksen asetus

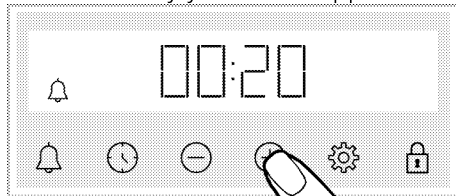
Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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

i Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2.  Aseta hälytysaika  näppäimillä.



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

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

Hälytyksen sammutus

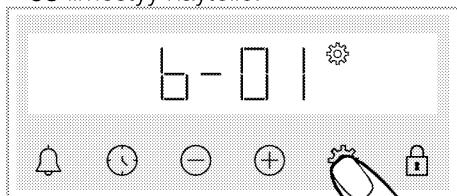
1. Hälytysajan päätyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi hälytysäänen.
» Hälytysääni sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.

Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

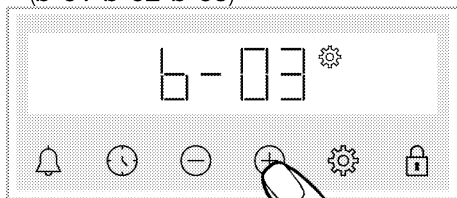
1. Kosketa kunnes symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".
2. Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

Ääntason muuttaminen

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



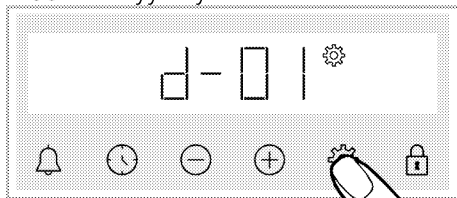
2. Aseta haluttu taso näppäimillä. (**b-01-b-02-b-03**)



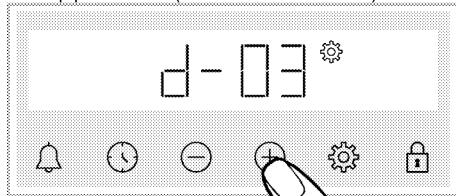
3. Vahvasta koskettamalla näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

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**)

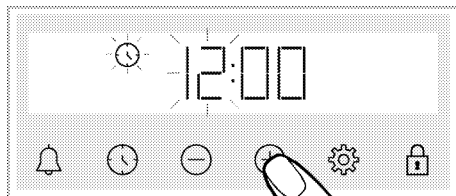


- » Vahvasta koskettamalla näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

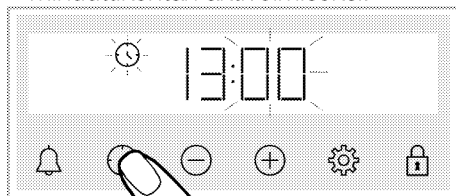
Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

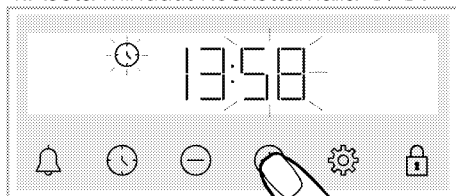
1. Kosketa näppäintä, kunnes symboli tulee näyttöön.
2. Aseta aika koskettamalla .



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

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

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

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

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

Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.

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

Kakkujen leivontavihjeet

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

Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele 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 taikinal levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

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 rutilätasoilla: 3 Mallit ilman rutilätasoja: 2		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
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Taikinalaivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Voitaikinalaivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	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
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 ritilätasoilla: 150	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 35
				Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 40
Pikkuleivät	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	170	25 ... 35
Taikinalaivokset	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	35 ... 45
Voitaikinalaivokset	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 kypsentaessasi 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
Taikinalaivokset	Tavallinen vuoka*	3	200	45 ... 55
Voitaikinalaivokset	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 suositeltuja ruokia yhdellä alustalla.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
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
Paahotkana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	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
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

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

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
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.

Ruoan 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) (arviolta)
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	140	15 ... 25

Grillauksen avainkohdat

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

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasolla: 3 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 ritilätasolla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasolla: 25 ... 35 Mallit ilman ritilätasoja: 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.

Yleiset puhdistusohjeet

▲ Yleiset varoitukset

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

Inox ja ruostumaton teräs

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

normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

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

Emalipinnat

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

Katalyyttipinnat

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

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

Ohjauspaneelin puhdistus

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

Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

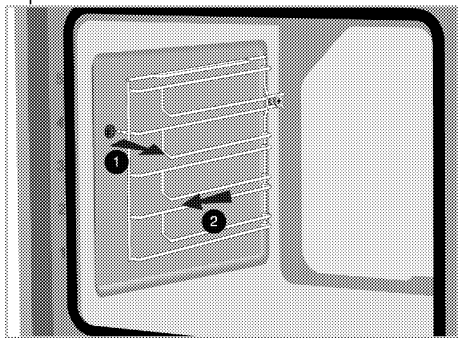
Uunin sivuseinien puhdistus

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

Sivulankahyllyjen irrotus:

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 pyrolyyttisellä 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, vaihdeta 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.



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 aikänäyttöön ja uuninluukkua ei voida

avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninlukkoa 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.

 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 uuninluukkoa ei voida avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninlukkoa 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.

 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

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

Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun

sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

Uuninluukun irrotus

1. Avaa uuninluukku.

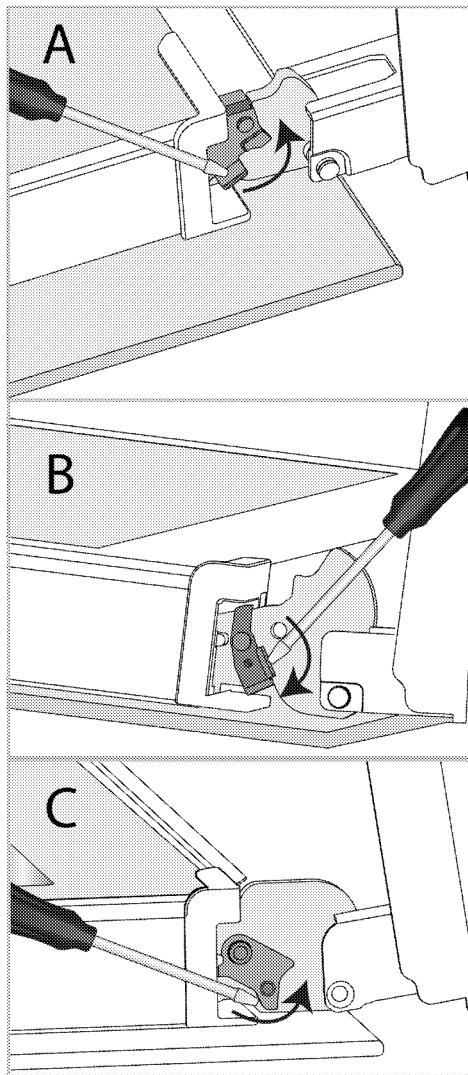
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

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

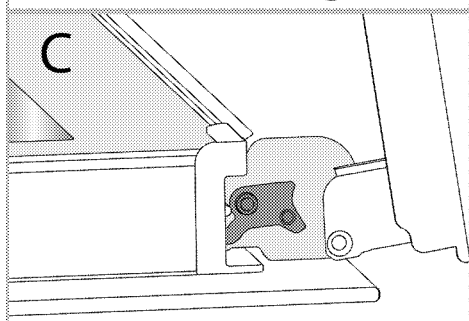
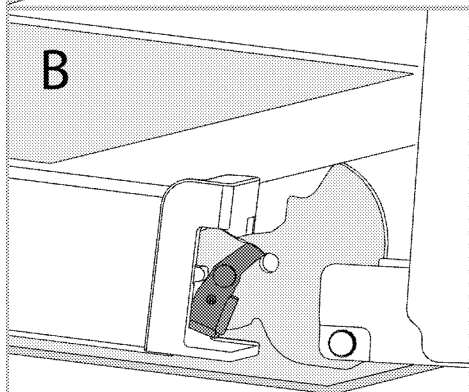
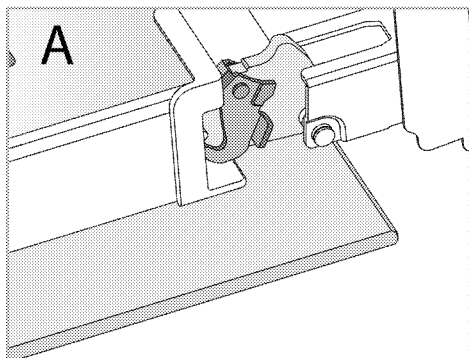
(A) -tyypistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.

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

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

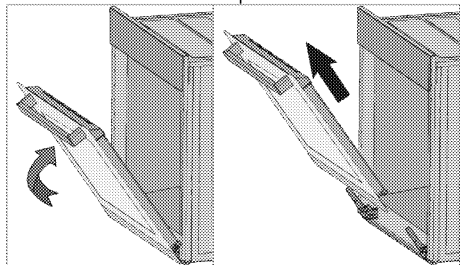


Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento

3. Avaa uuninluukku puoliksi.



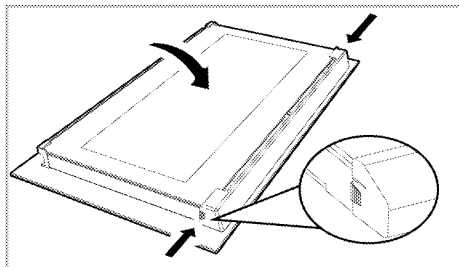
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

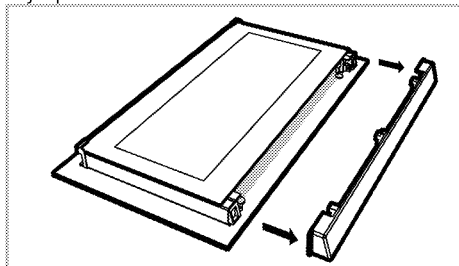
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

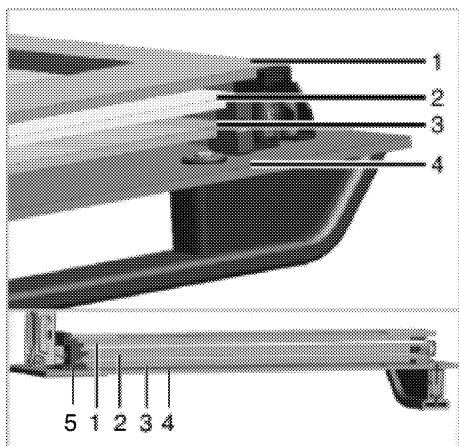
1. Avaa uuninluukku.



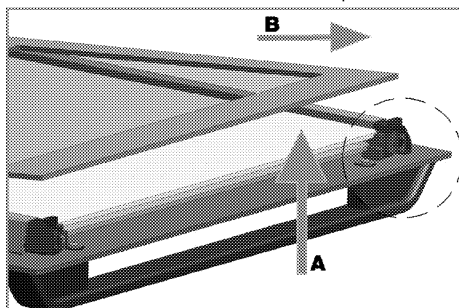
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



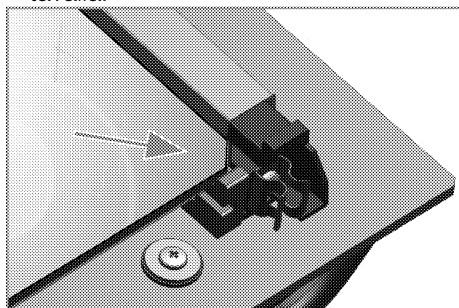
3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia suuntaan 'A' ja irrota se sitten vetämällä sitä suuntaan 'B'.



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



4. Poista toinen ja kolmas lasi samalla tavalla.



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

Aseta kuvassa esitetyllä tavalla lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan.

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

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

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

Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

i Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

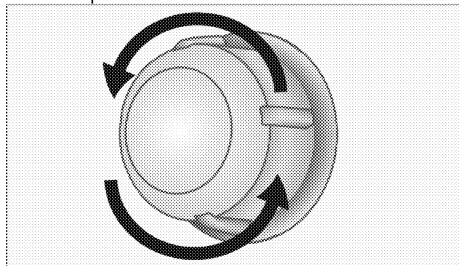
⚠ Yleiset varoitukset

- 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 esitetyistä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.

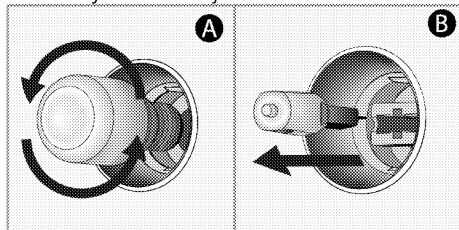
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



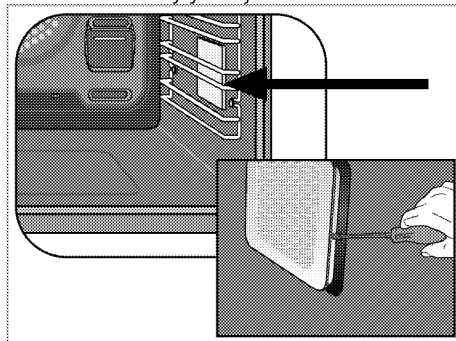
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



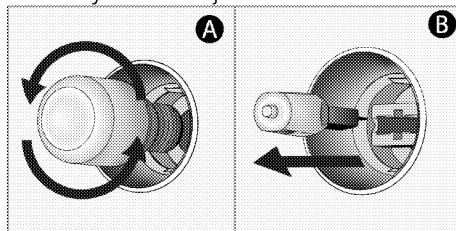
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliömuotoinen lamppu,

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



3. Nosta lampun suojalasias 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) Kellonäyttö 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-yhteydsvirheet (Homewhiz-sovellusta tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 89 - Er 92	Mikroaaltovirheet (mikroaaltoja tukevissa uuneissa)	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
Er 93 - Er 99	Elektroniikkakortin ja ajastimen virheet	Virheen poistamiseksi ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

