

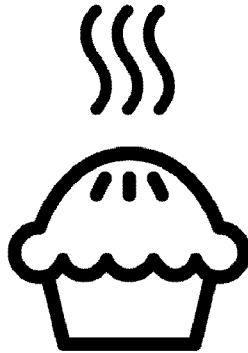


# Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



**BBCM13400DX-BBCM17400B**

**FI / SV**

385.4500.05/R.AB/16.11.2022/5-4

7757787671-7768282941



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 .....	9

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10**

Jättemääräykset.....	10
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimusten mukaisuus ja tuotteen hävittäminen.....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	10
Energiansäästövinkejä.....	10

**3 Laitteesi 11**

Tuotteen esittely.....	11
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö.....	12
Uunin ohjaus.....	12
Uunin käyttötoiminnot.....	13
Laitteen lisätarvikkeet.....	14
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö.....	15
Tekniset tiedot.....	17

**4 Ensimmäinen käyttökerta 18**

Ensiasetukset.....	18
Ensimmäinen puhdistuskerta.....	18

**5 Uunin käyttäminen 19**

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen.....	19
Uunin ohjausyksikön käyttö.....	19
Asetukset.....	23

**6 Yleisiä tietoja  
ruoanvalmistuksesta 27**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa.....	27
Leivokset ja uuniruokat.....	27
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
Helppo höyrypuhdistus.....	33
Uuninluukun puhdistus.....	34
Uuninluukun sisälasin poistaminen.....	36
Uunin valon puhdistus.....	36

**8 Vianetsintä 38**

## **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 maahantuojaan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.



### **Käyttötarkoitus**

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



### **Lasten, herkkien**

### **henkilöiden ja**

### **lemmikkieläinten turvallisuus**

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset

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

Pidä lapset kaukana laitteesta.

- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



### Sähköturvallisuus

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

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

- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain "Tekniset tiedot" - osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
- Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin

oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.

- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
  - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- (Jos tuotteessasi on pistoke)
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
  - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.

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



### **Kuljetusturvallisuus**

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



### **Asennusturvallisuus**

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

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

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



### **Käyttöturvallisuus**

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

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

### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/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 ritilätasoille. 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 likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

## 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 käyttööän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

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

#### RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

#### Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

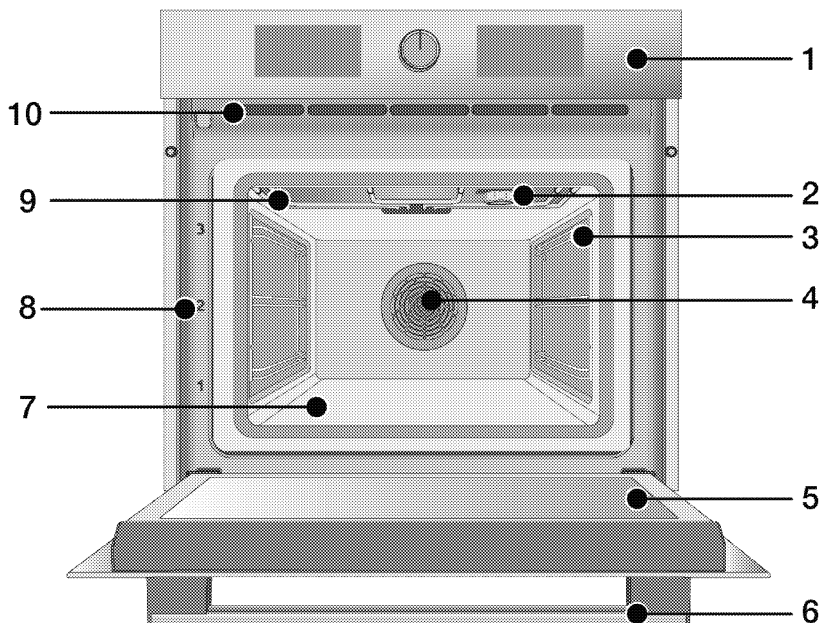
### Energiansäästövinkejä

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

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

### 3 Laitteesi

#### Tuotteen esittely



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

- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot

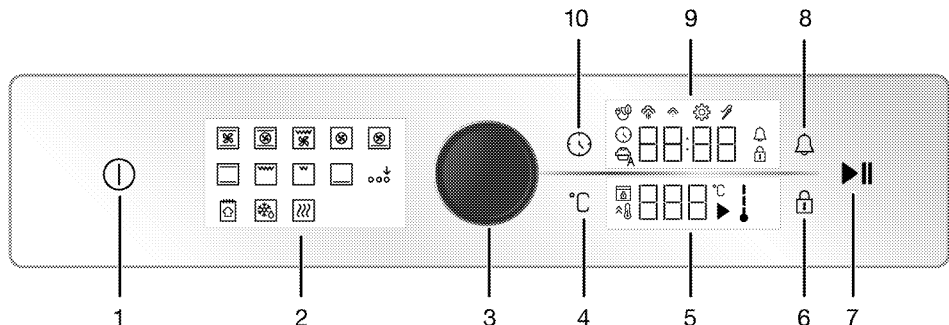
\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppea, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

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

## Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

### Uunin ohjaus



- 1 Pälle/pois-näppäin
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Uunin ohjausnuppi
- 4 Lämpötilan asetusnäppäin
- 5 Lämpötilänäyttö
- 6 Näppäinlukkonäppäin
- 7 Paistamisen käynnistys-/pysäytysnäppäin
- 8 Hälytysnäppäin
- 9 Kello/aika -näyttö
- 10 Aika- ja asetusnäppäin

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.

### Uunin ohjausnuppi

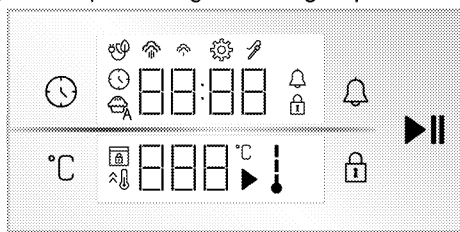
Uunin ohjausnupilla voidaan ohjata kello/aika ja lämpötilänäytön asetuksia. Voit selata näiden asetusten välillä kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja aktivoida ja vahvistaa asetukset painamalla sitä.

### Lämpötilan merkkivalo

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Lämpötilan symboli ilmestyy näyttöön, kun keittäminen käynnistyy, ja sisälämpötilan jokainen aste sytty, kun asetettu lämpötila saavutetaan.

### Toimintonäyttö

Toimintonäyttö sisältää uunin käyttötoiminnot. Jokainen toiminto aktivoidaan koskettamalla sitä. Kaikki toiminnot näytöllä ovat kaavamaisia: ne eivät ehkä ole käytettävissä tuotteessasi. Tuotteessa käytettävissä olevat käyttötoiminnot on kuvattu luvussa "Uunin käyttötoiminnot".



### Näytöt

#### Näppäimet:

- : Aika- ja asetusnäppäin
- : Lämpötilan asetusnäppäin
- : Näppäinlukkonäppäin
- : Hälytysnäppäin
- : Paistamisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

#### Kello/aika -näyttö :

- : Keittoaika/päiväaika symboli
- : Hälytysymboli
- : Asetukset-symboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Eco-tuulettimen ruoanlaittosymboli
- : Alhaisen tason höyryn symboli\*
- : Korkean tason höyryn symboli\*
- : Sisälämpötilamittarin symboli\*
- : Automaattinen kypsennyssymboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.










#### Lämpötilänäyttö:






- : Paistamissymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Uunin sisälämpötilasymboli
- : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
- : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin käyttötoiminnot

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

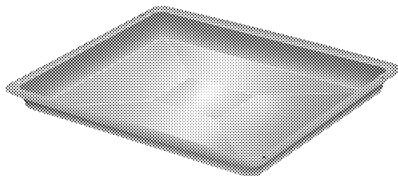
Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäädytetään. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	40 - 280	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	40 - 220	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40 - 280	Ylä- ja alälämmittimien 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. Tämän toiminnon käyttöä kuvataan luvussa "Uunin ohjausyksikön käyttö".
	Pitsatoiminto	40 - 280	Alempi lämmitin ja tuulettimen lämmitys toimivat. Se sopii pizzerian valmistamiseen.
	"3D" toiminto	40 - 280	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alagrilli	40 - 280	Uunin katolla oleva pieni grilli toimii. Se käy pienempien määrien grillaamiseen.

Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Täysi grilli	40 - 280	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40 - 280	Suurella grillillä lämmitetty kuuma ilma leviää nopeasti uuniin tuulettimen avulla. Se käy suurten määrien grillaamiseen.
	Lämpimänäpito	40 - 100	Sitä käytetään pitämään ruoka pitkään käyttövalmiissa lämpötilassa.
	Leipätoiminto	-	Käytetään leivän valmistamiseen. Asetettua lämpötilaa ja aikaa ei voida muuttaa.
	Lisätoiminnon aktivointi	-	Käytetään toimintojen aktivointiin, jotka eivät näy toimintonäytöllä käynnistyksen yhteydessä.

## 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.

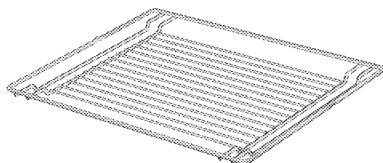
**ILMOITUS** : Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpötilan vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.



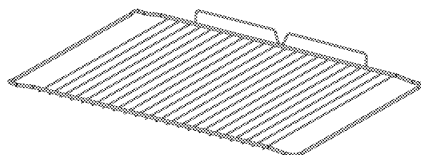
### Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.

### Mallit ritilätasoilla:



### Mallit ilman ritilätasoja:



### Paistoritilä

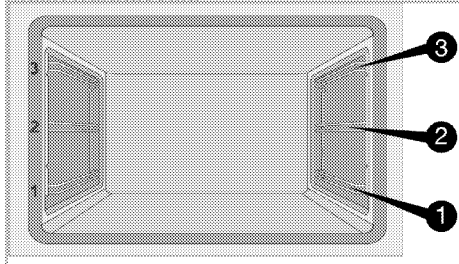
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

## Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

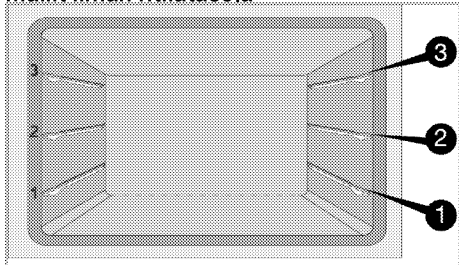
### Paistotasot

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

#### Mallit ritilätasoilla



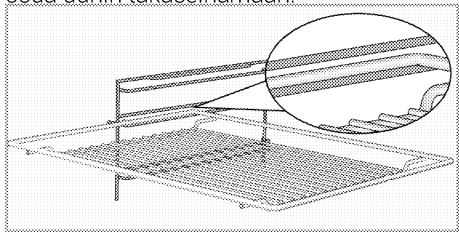
#### Mallit ilman ritilätasoa



### Paistoritilän asettaminen paistotasolle

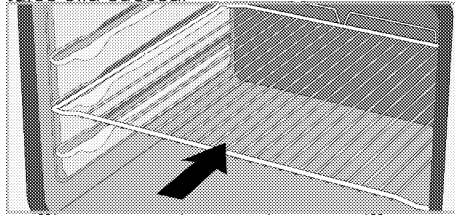
#### Mallit ritilätasoilla:

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 ritilätasoa:

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



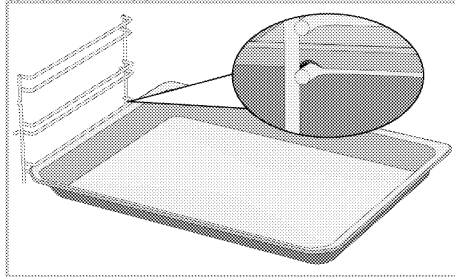
### Pellin asettaminen paistotasolle

#### 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.

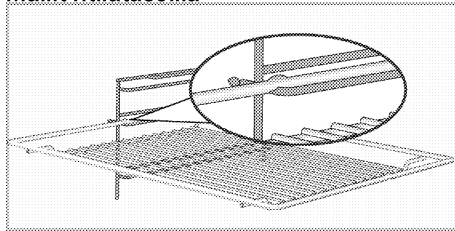


### Paistoritilän rajoitintoiminto

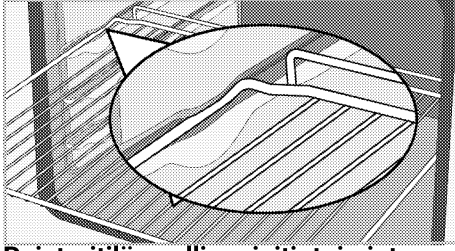
Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista.

Paistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

#### Mallit ritilätasoilla

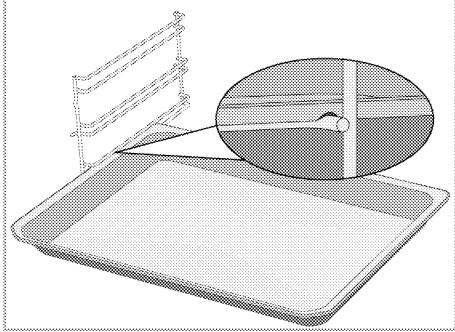


### Mallit ilman rivilätasoja



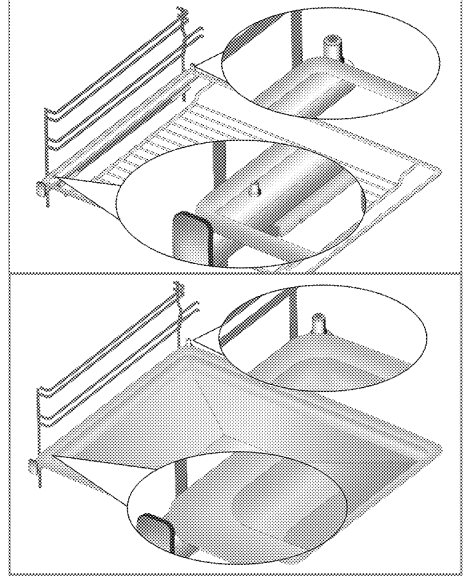
### Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit rivilätasolla

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



### Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ri- tilätasolla 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)	455 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	**450 tai 460 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V~ ;50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	2,9 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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




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

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

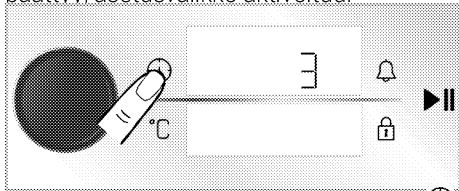
Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### Ensiasetukset

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

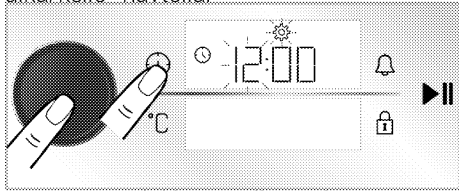
1. Uuni valmistilassa (kun päivän aika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla  näppäintä 3 sekuntia.


» 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



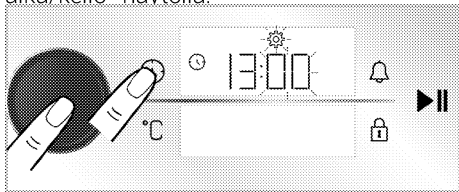
2. Paina uunin ohjausnuppia tai kosketa  näppäintä kerran tuntikentän aktivoimiseksi.

» Tuntikenttä ja  symboli vilkkuvat aika/kello -näytöllä.



3. Aseta tunnit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja paina uunin ohjausnuppia tai kosketa  näppäintä kerran minuuttikentän aktivoimiseksi.

» Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat aika/kello -näytöllä.



4. Aseta minuutit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Vahvista aika-asetus painamalla uunin

ohjausnuppia tai koskettamalla  näppäintä.

» Päivän aika on asetettu ja  symboli näkyy aina aika/kello -näytöllä.

**i** Jos alkamisaikaa ei ole asetettu, kello alkaa tuotantoon asetetusta ajasta. Voit muuttaa päivän aikaa myöhemmin, kuten kuvattu osassa "Asetukset".

**i** Päivänajan asetukset perutaan pitkän sähkökatkoksen aikana. 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 jäähmet palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

### Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

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

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

## 5 Uunin käyttäminen

### Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

#### Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

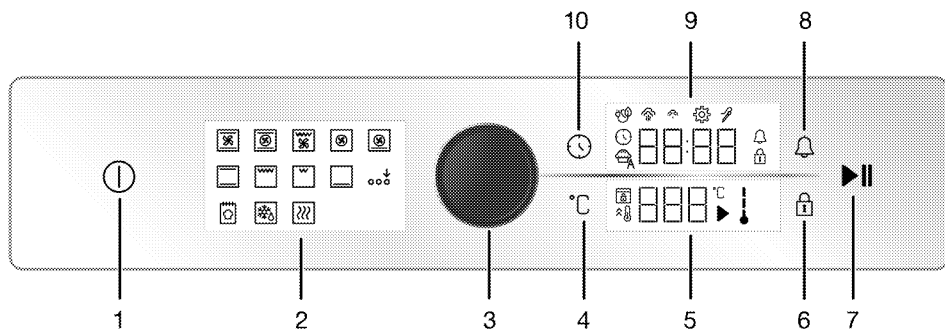
malleissa se kytkeytyy pois päältä tiettyinä aikana.

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

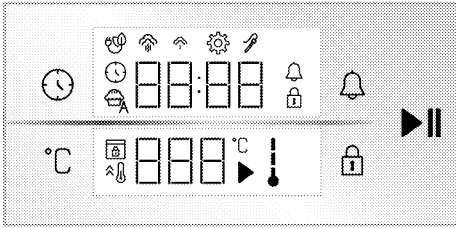
#### Uunin ohjauksyksikön käyttö

##### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- i** Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, keittäminen ja asetettu keittoaika perutaan.
- i** Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odota hetki asetusten tallentamista.
- i** Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- i** Jos pikaesilämmitys (tehostin) on päällä ohjauksyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso lisätietoja nopeasta esilämmityksestä (tehostin) **"Asetukset"** osasta.



- 1 Päälle/pois-näppäin
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Uunin ohjausnappi
- 4 Lämpötilan asetusräppäin
- 5 Lämpötilanäyttö
- 6 Näppäinlukkonäppäin
- 7 Paistamisen käynnistys-/pysäytysnäppäin
- 8 Hälytysnäppäin
- 9 Kello/aika -näyttö
- 10 Aika- ja asetusräppäin



Näytöt

### Näppäimet:

- : Aika- ja asetuspainin
- : Lämpötilan asetusnäppäin
- : Näppäinlukkonäppäin
- : Hälytysnäppäin
- : Paistamisen käynnistys- /pysäytysnäppäin

### Kello/aika -näyttö :

- : Keittoaika/päiväaika symboli
- : Hälytysymboli
- : Asetukset-symboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Eco-tuulettimen ruoanlaittosymboli
- : Alhaisen tason höyryn symboli\*
- : Korkean tason höyryn symboli\*
- : Sisälämpötilamittarin symboli\*
- : Automaattinen kypsennyssymboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Lämpötilanäyttö:

- : Paistamissymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Uunin sisälämpötilasymboli
- : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
- : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Uunin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.

» Kun uuni on päällä, näkyy ensimmäinen toiminto näytöllä. Tällä näytöllä voidaan asettaa toiminto, lämpötila, keittoaika ja hälytys.



Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 5 minuutin kuluessa ja päiväaika ilmestyy näyttöön.

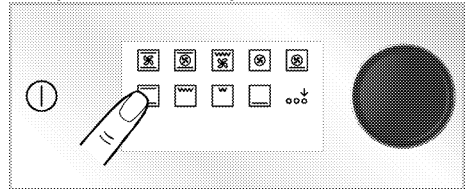
### Uunin sammutus

Sammuta uuni koskettamalla näppäintä. Päiväaika ilmestyy näyttöön.

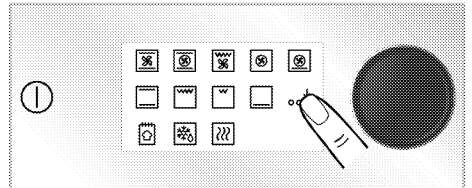
### Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon. "Ylä- ja alalämpö" toiminto ja 180 °C asetus näytetään esimerkissä kuvassa.

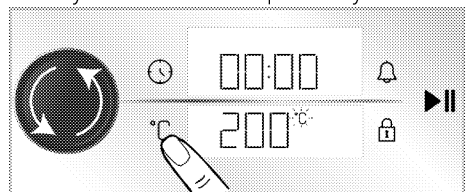
1. Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa käyttötoimintoa jota haluat käyttää toimintonäytöllä.



3. Kosketa käyttötoimintoa jota haluat käyttää toimintonäytöllä. Jos haluttu toiminto ei ole käyttötoimintojen ensimmäisellä rivillä toimintonäytöllä, aktivoi käyttötoimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi".



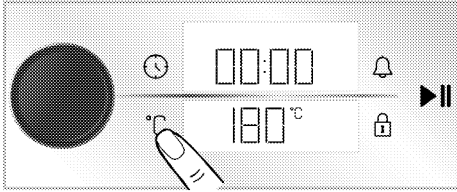
4. Valitsemasi käyttötoiminnon ennalta määritetty lämpötila näkyy lämpötilanäytössä. Muuta tätä lämpötilaa painamalla uunin säätönappia tai koskettamalla °C -näppäintä ja kiertämällä uunin säätönappia oikealle / vasemmalle.
- » °C symboli vilkkuu lämpötilanäytöllä.



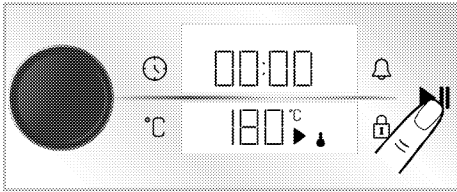
**i** Jos muutat toimintoa esimääritety  
lämpötilan muuttamisen jälkeen,  
näytetään viimeiseksi asetettu  
lämpötila. Jos asetettu lämpötila ei  
kuitenkaan ole valitun toiminnon  
lämpötila-alueella, näytetään tämän  
toiminnon korkein säädettävä  
lämpötila.

5. Vahvasta lämpötila-asetus koskettamalla  
°C näppäintä.

» °C symboli tulee lämpötilänäyttöön.



6. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu,  
kosketa ►► näppäintä keittämisen  
aloittamiseksi.



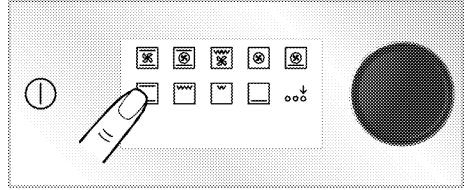
» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla  
käyttötoiminnolla ja lämpötilalla. ↓ ja ►  
symboli tulee lämpötilänäyttöön. Keittoaika  
alkaa laskea näytöllä. Jokaisella ↓ vaiheella  
symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun  
lämpötilan. Uuni ei sammu automaattisesti,  
koska manuaalinen keittäminen tehdään  
keittoaikaa asettamalla. Sinun on itse  
valvottava keittämistä ja sammutettava  
uuni. Kun keittäminen on valmis, kosketa ►►  
näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai  
kosketa ⓘ näppäintä uunin  
sammuttamiseksi kokonaan.

### Keittäminen asettamalla keittoajan

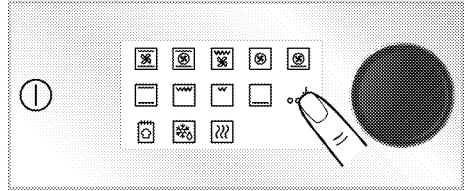
Voit asettaa uunin sammumaan  
automaattisesti asetetun ajan päättyessä  
valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja  
toiminnon ja asettamalla keittoajan  
ohjauksyksiköstä. "Ylä- ja alalämpö" toiminto,  
180 °C ja 45 minuuttia asetusta näytetään  
esimerkissä kuvassa.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ⓘ  
näppäintä.

2. Kosketa käyttötoimintoa jota haluat  
käyttää toimintonäytöllä.

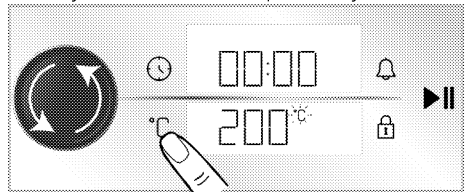


3. Kosketa käyttötoimintoa jota haluat  
käyttää toimintonäytöllä. Jos haluttu  
toiminto ei ole käyttötoimintojen  
ensimmäisellä rivillä toimintonäytöllä,  
aktivoi käyttötoimintojen alarivi  
koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi".



4. Valitsemasi käyttötoiminnon ennalta  
määritetty lämpötila näkyy  
lämpötilänäytössä. Muuta tätä lämpötilaa  
painamalla uunin säätönuppia tai  
koskettamalla °C -näppäintä ja  
kiertämällä uunin säätönuppia oikealle /  
vasemmalle.

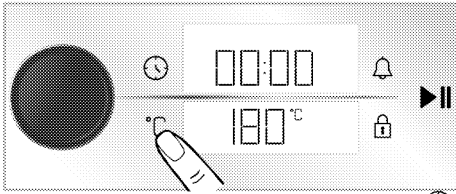
» °C symboli vilkkuu lämpötilänäytöllä.



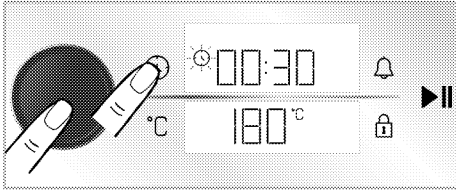
**i** Jos muutat toimintoa esimääritety  
lämpötilan muuttamisen jälkeen,  
näytetään viimeiseksi asetettu  
lämpötila. Jos asetettu lämpötila ei  
kuitenkaan ole valitun toiminnon  
lämpötila-alueella, näytetään tämän  
toiminnon korkein säädettävä  
lämpötila.

5. Vahvasta lämpötila-asetus koskettamalla  
°C näppäintä.

» °C symboli tulee lämpötilänäyttöön.

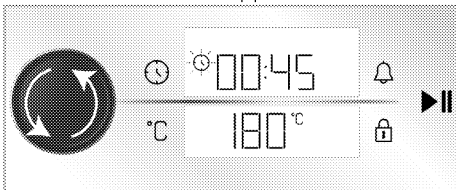


6. Paina uunin ohjausnuppia tai kosketa näppäintä kerran keittoajan asettamiseksi. » symboli vilkkuu näytöllä ja 30 minuutin keittoaika ilmestyy aika/kello -näyttöön.

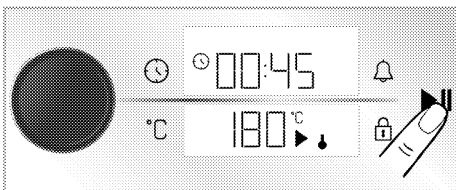


- i** Kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, keittoajaksi asetetaan 30 minuuttia koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia suoraan keittoajan asettamiseksi nopeasti ja ajan muuttamiseksi kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.

7. Aseta keittoaika kiertämällä uunin ohjausnuppia. Vahvista keittoaika koskettamalla näppäintä.



- i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.
8. Kun toiminto, lämpötila ja keittoaika on asetettu, kosketa näppäintä keittämisen aloittamiseksi.



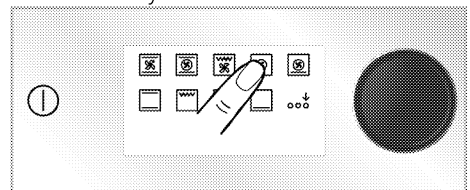
» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu kypsennysaika käynnistää jäljellä olevan ajan laskemisen. ja symboli tulee lämpötilanäyttöön. Jokaisella vaiheella symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End" ilmestyy lämpötilanäyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy.

9. Varoitusääni kuuluu yhden minuutin. Jos näppäintä kosketaan varoitusäänen aikana ja "End" ilmestyy näyttöön, uuni jatkaa toimintaansa. Jos näppäintä kosketaan, uuni sammuu. Jos jotain näistä näppäimistä kosketaan, varoitusääni loppuu.

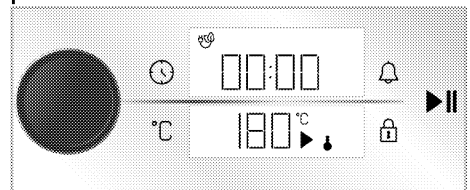
### Eko-puhallinkeittäminen

Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.
2. Pidä "Puhallinlämpö" painettuna toimintonäytöllä.



» 3-2-1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, symboli katoaa ja "Eko-puhallinkeittäminen" aktivoituu



3. Voit muuttaa asetettua lämpötilaa ja keittoaikaa edellisissä luvuissa kuvatulla tavalla. Nyt voit aloittaa keittämisen.
- » Tässä "Eko-puhallinkeittäminen", valo palaa lyhyemmän ajan kuin muissa keittotoiminnoissa energian säästämiseksi.

## Leipätoiminto

Uunissa on erityisesti leivän leipomiseen tarkoitettu toiminto "Leipätoiminto". Lämpötila- ja aika-asetukset ovat kiinteät.

### Aineosat:

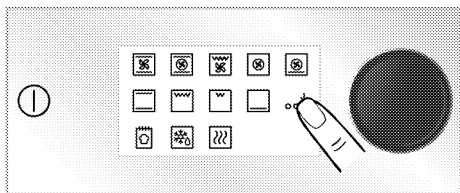
- 500 g jauhoa
- 15 g sokeria
- 10 g pikahiivaa
- 10 g auringonkukkaöljyä
- 8 g suolaa
- 300 ml vettä (35 °C)

### Taikinan pinnalle

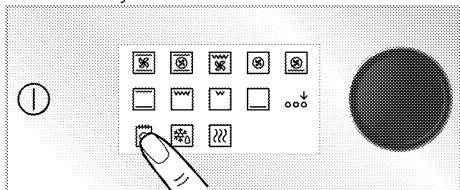
- 2 teelusikallista auringonkukkaöljyä

### Valmistelut

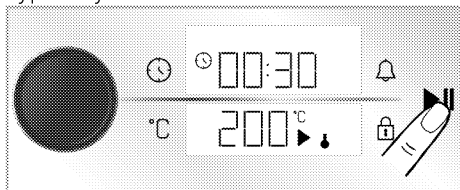
1. Sihtaa jauho syvään kulhoon. Lisää sokeri jauhoon ja sekoita huolellisesti.
2. Avaa jauhon keskiosa ja lisää hiiva, suola ja auringonkukkaöljy. Kaada lämmintä vettä aloittamalla kulhon laidoilta.
3. Vaivaa taikinaa käsin tai vaivauskoneella n. 10 - 15 minuuttia.
4. Käännä vaivattua taikinaa käsin muutama kerta ja aseta se kulhoon. Lisää 1 teelusikallinen auringonkukkaöljyä taikinaan ja peitä se muovikalvolla niin, että se koskettaa taikinaa.
5. Peitä taikina muovikalvolla, peitä ne paksulla kankaalla ja jätä se kohoamaan huoneenlämpöön.
6. Aseta 60 minuuttia kohonnut taikina työpenkille ja taita se 4 - 5 kertaa ilman poistamiseksi sen sisältä. Lisää 1 teelusikallinen auringonkukkaöljyä taikinaan ja peitä se muovikalvolla niin, että se koskettaa taikinaan. Anna taikinan kohota uudelleen 30 minuuttia.
7. Kun taikina on kohonnut, muotoile taikina lohenmuotoon ja aseta se uuniupelille. Tee 3 - 4 viiltoa taikinaan veitsellä.
8. Aseta pelti tasolle 3 uuniin.
9. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
10. Aktivoi toimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi" toimintonäytöllä.



11. Kosketa "Leipätoiminto" toimintonäytön alarivillä.



12. Kosketa ►► näppäintä kypsennyksen aloittamiseksi



13. Kypsennysajan päättyessä kuuluu äänimerkki yhden minuutin. Jos ① näppäintä kosketaan, uuni sammuu. Jos jotain muuta näppäintä kosketaan, varoitusääni loppuu.

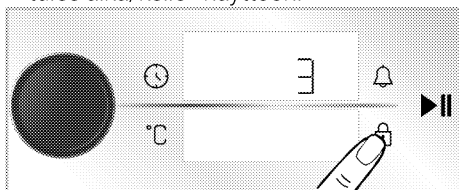
## Asetukset

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


## Näppäinlukon asetus

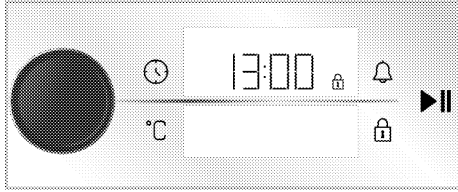
Näppäinlukotoiminnolla voidaan estää ohjausyksikön toimintojen käyttäminen.

1. Kosketa ① näppäintä, kunnes ① symboli tulee aika/kello -näyttöön.






- » 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, ① symboli ilmestyy aika/kello -

näyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan tai uunin ohjausnuppia painetaan näppäinlukon ollessa päällä, ajastin lähettää äänimerkin ja  symboli vilkkuu.



**i** Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.



### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

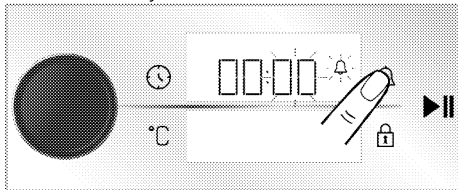
1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee aika/kello -näyttöön.  
» 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy,  symboli katoaa ja näppäinlukko poistetaan käytöstä aika/kello -näytöltä.


### Hälytyksen asetus

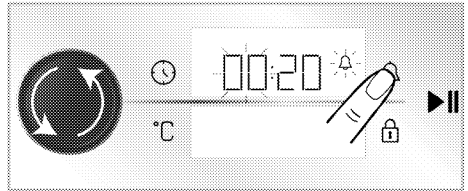
Voit myös käyttää tuotteen ohjausyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyksellä ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytystä esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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


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



1. Kosketa  näppäintä kerran asettaaksesi hälytysajan.  
»  symboli ja minuuttikenttä vilkkuvat aika/kello -näytöllä.



2. Aseta minuutti kiertämällä uunin säätönuppia oikealle / vasemmalle ja aktivoi tuntikenttä koskettamalla  -näppäintä kerran.



3. Aseta tunnit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Vahvasta aika-asetus painamalla uunin ohjausnuppia tai koskettamalla  näppäintä.



»  symboli palaa jatkuvasti ja hälytysajan laskuri käynnistyy aika/kello -näytöllä.  
4. Kun hälytysaika päättyy,  symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.

**i** Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, lyhyempi aika näytetään aika/kello -näytöllä.

### Hälytyksen sammutus


1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki yhden minuutin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.  
» Äänimerkki päättyy.

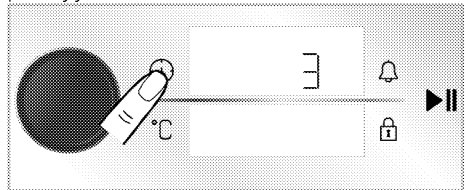
### Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa  näppäintä kerran asettaaksesi hälytysajan.  
»  symboli alkaa vilkkua aika/kello -näytöllä.  
2. Aseta hälytysaika "00:00" kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.

### Äänentason asetus

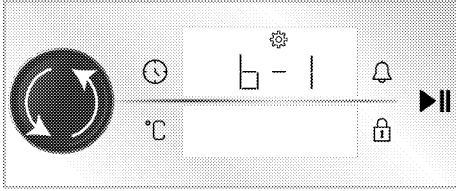
Voit asettaa ohjausyksikön äänentason. Uunin on oltava pois päältä tämän toiminnon suorittamiseksi.

1. Uuni sammutettuna (kun päivänaika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla  näppäintä 3 sekuntia.  
» 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



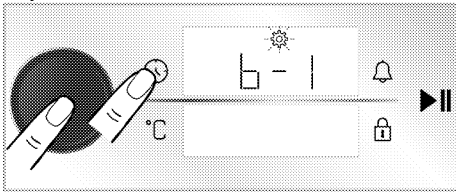


2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes "b-1" tai "b-2" näkyy aika/kello -näytöllä.



3. Aktivoi äänentason asetus koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.

» symboli alkaa vilkkua aika/kello -näytöllä.



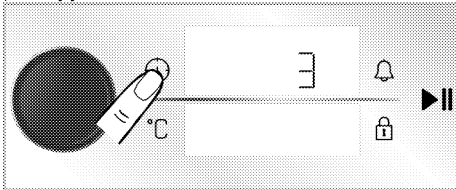
4. Aseta haluttu äänentaso kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.
5. Vahvasta äänentaso koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.

### Näytön kirkkauden asetus

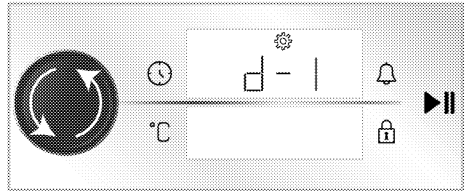
Voit asettaa ohjausyksikön näytön kirkkauden. Uunin on oltava pois päältä tämän toiminnon suorittamiseksi.

1. Uuni sammutettuna (kun päivänaika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla näppäintä 3 sekuntia.

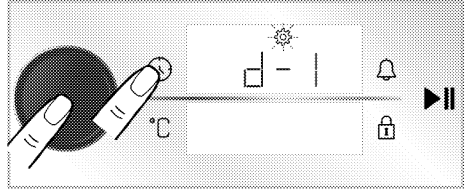
» 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes "d-1", "d-2" tai "d-3" näkyy aika/kello -näytöllä.



3. Aktivoi kirkkauden asetus koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.
- » symboli alkaa vilkkua aika/kello -näytöllä.



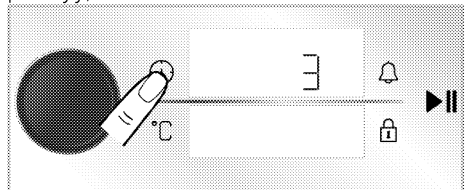
4. Aseta haluttu kirkkaustaso kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.
5. Vahvasta kirkkaustaso koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.

### Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

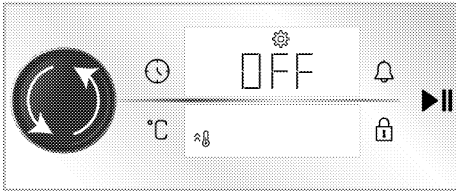
Voit käyttää liettä automaattisesti tuotteen pikaesilämmitystoiminnolla. Tämän suorittamiseksi, pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava. Uunin on oltava pois päältä tämän toiminnon suorittamiseksi.

1. Uuni sammutettuna (kun päivänaika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla näppäintä 3 sekuntia.

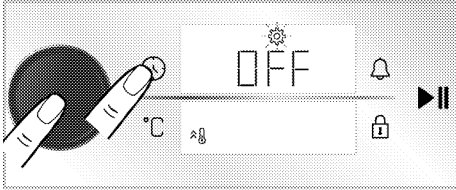
» 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



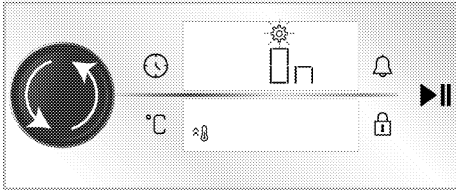
2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes symboli ja "OFF" näkyy aika/kello -näytöllä.



3. Aktivoi pikaesilämmitys (tehostin) asetus koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.  
 » symboli alkaa vilkkua aika/kello -näytöllä.



4. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle muuttaaksesi "OFF" asetuksen aika/kello -näytöllä "ON" tilaan.



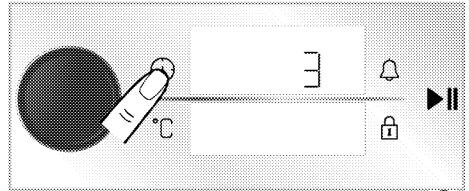
5. Vahvasta pikaesilämmitys (tehostin) asetus koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia.

- Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Asettamalla sen "OFF" asetukseen, voi peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.

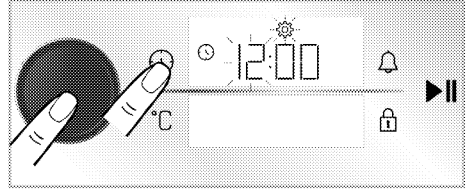
## Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.

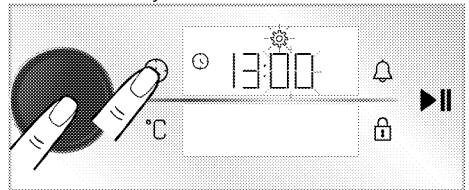
1. Uuni valmiustilassa (kun päivän aika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla näppäintä 3 sekuntia.  
 » 3- 2- 1 laskuri näytetään. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



2. Paina uunin ohjausnuppia tai kosketa näppäintä kerran tuntikentän aktivoimiseksi.  
 » Tuntikenttä ja symboli vilkkuvat aika/kello -näytöllä.



3. Aseta tunnit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja paina uunin ohjausnuppia tai kosketa näppäintä kerran minuuttikentän aktivoimiseksi.  
 » Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat aika/kello -näytöllä.



4. Aseta minuutit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Vahvasta aika-asetus painamalla uunin ohjausnuppia tai koskettamalla näppäintä.  
 » Päivän aika on asetettu ja symboli näkyy aina aika/kello -näytöllä.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämävinkkejä.

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) (arvioita)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	180	20 ... 30
Kakut vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	1	180	40 ... 50
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	1	150	35 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	1	160	35 ... 45
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	170	25 ... 35
Taikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	180	35 ... 45
Voitaikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	1	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	1	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	1 tai 2	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	1	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	15 ... 20
	Tavallinen vuoka*	Pitsatoiminto	2	200 ... 220	10 ... 15

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Kypsennystaulukko Eko-puhallinlämpö - käyttötoiminnolle

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

## Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	1	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka*	1	180	25 ... 35
Taikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	1	200	45 ... 55
Voitaiknaleivokset	Tavallinen vuoka*	1	200	35 ... 45

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

## Liha, kala ja siipikarja

### Paahattamisen avainkohdat

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

## Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alälämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaanpotka (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alälämpö	2	170	100 ... 130
Paahotkana (1.5-2.0 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinlämpö	1	15 minuuttia 250/max, sitten 190	55 ... 65
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	1	15 minuuttia 250/max, sitten 190	70 ... 90
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinlämpö	2	200	20 ... 30
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	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 kuumien alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.
- **Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki.**

## Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

## Grillauksen avainkohdat

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

## Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Kala	Paistoritilä	2	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	2	250	25 ... 35
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	2	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	2	250	20 ... 25
Paisti - (viipaloitu)	Paistoritilä	2	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	2	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	2	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	2	250	3 ... 5

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) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	1	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	1	150	35 ... 45
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	1	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	1	160	35 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	1	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Paahtoleipä	Paistoritilä	2	250/max	1 ... 4
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	2	250/max	20 ... 30

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

## 7 Kunnossapito ja huolto

### Yleiset puhdistusohjeet

#### Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla 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-pinoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

### Emalipinnat

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

### Katalyyttipinnat

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

### Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.



- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- 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 nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnot nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

### Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

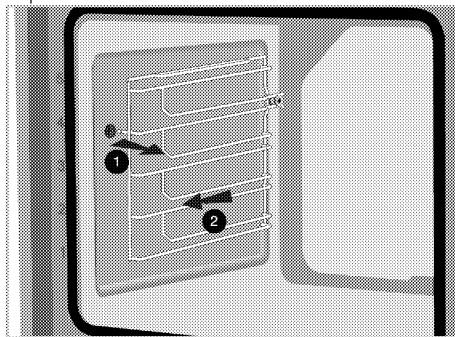
### Uunin sivuseinien puhdistus

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

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

### Sivulankahyllyjen irrotus:

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



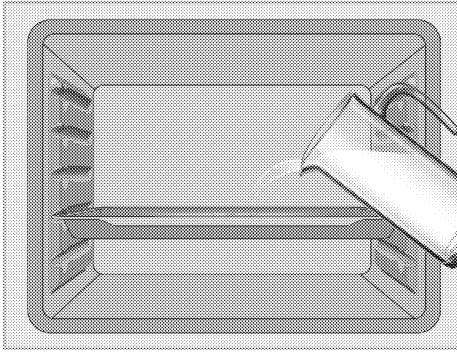
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

### Helppo höyrypuhdistus

**Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.**

Uunin helpon puhdistamisen varmistamiseksi (jos ei liian kauan ole odotettu), koska lika on pehmitetty uunin sisällä muodostuvalla höyryllä ja sen sisäpinnoille kertyvillä vesipisaroilla.

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



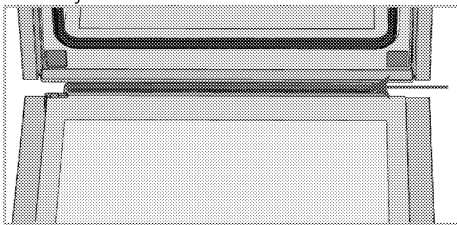
3. Aseta uuni "Alalämpö" -tilaan ja käytä 100 °C:ssa 20 minuuttia.

Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä.

Käytä lämmintä vettä astianpesuaineella, pehmeää pyyhettä tai sientä piintyneen lian poistamiseen ja pyyhi kuivalla pyyhkeellä.

**i** Helpon höyrypuhdistustilan aikana uunin pohjassa olevassa uima-altaassa oleva vesi pehmentää kevyesti muodostuneita jäämiä / likaa uunin ontelossa haihtuu ja tiivistyy uunin ontelossa ja uunin oven sisäosassa, joten vettä voi tippua kun uunin luukku avataan. Pyyhi kosteus heti, kun uunin luukku avataan.

Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. Tiivistymisen jälkeen uunissa, voi allaskanavassa uunin alla olla vettä tai kosteutta. Puhdista uima-altaan kanava käytön jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.



## Uuninluukun puhdistus

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

Voit poistaa uuninluukun ja lasin 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

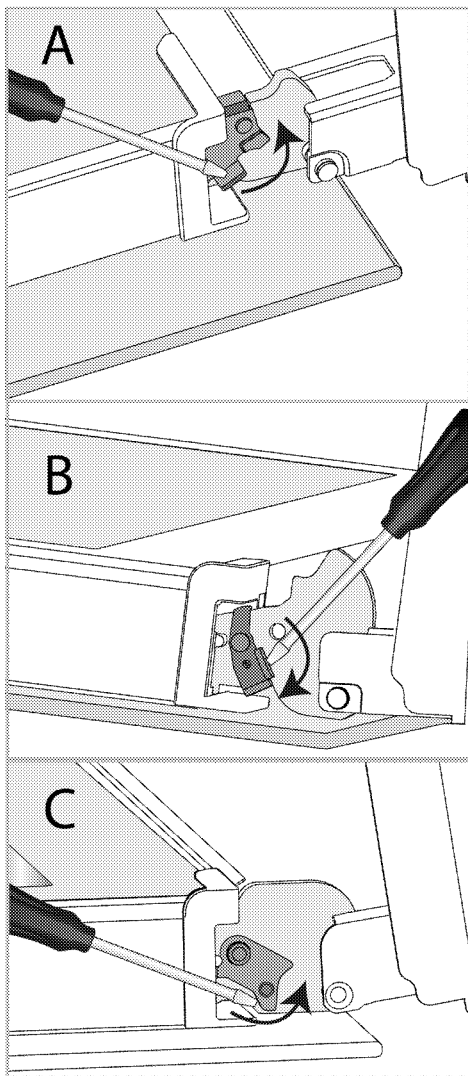
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

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

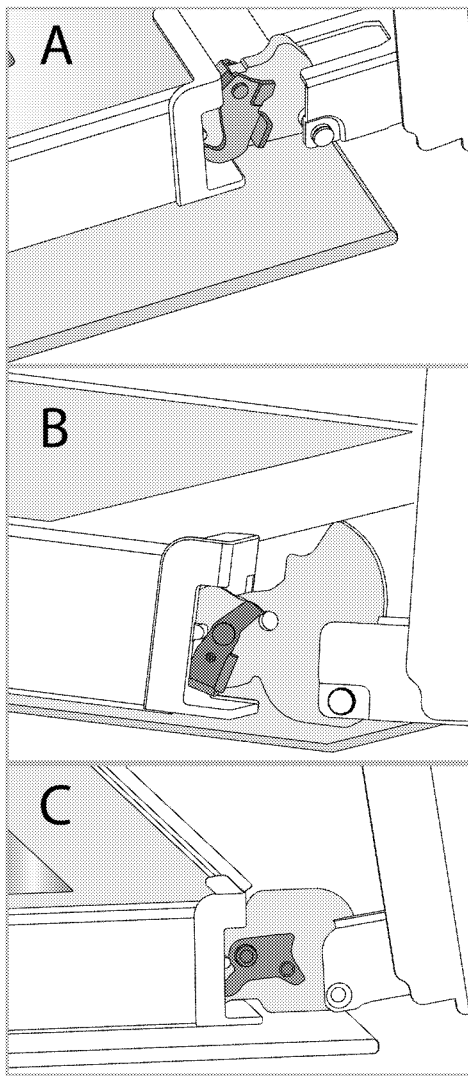
(A) -tyypistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.

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

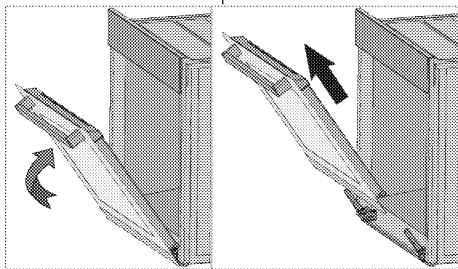
(C) -tyypistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityypeinä.



Saranalukko \_ suljettu asento



Saranalukko \_ avoin asento  
3. Avaa uuninluukku puoliksi.



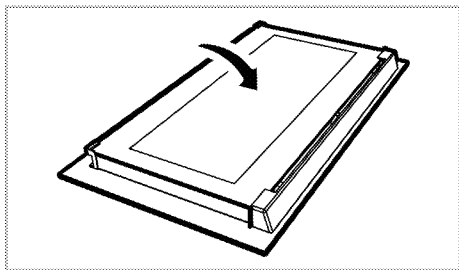
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

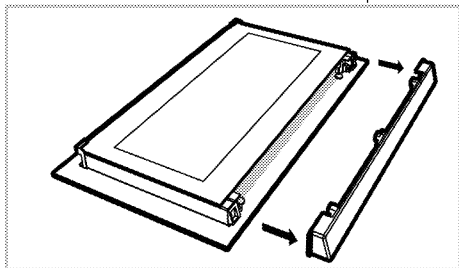
## Uuniluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

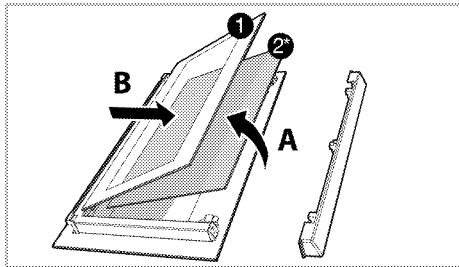
1. Avaa uuniluukku.



2. Irrota etuluukun yläosaan kiinnitetty muoviosaa vetämällä sitä itseäsi päin.



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



1 Sisin lasipaneeli

2\* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.

6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.

7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

## Uunin valon puhdistus

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

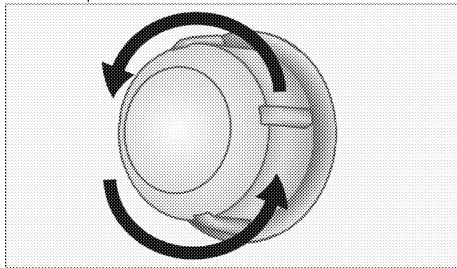
## Uunin lampun vaihto

### ⚠ Yleiset varoitukset

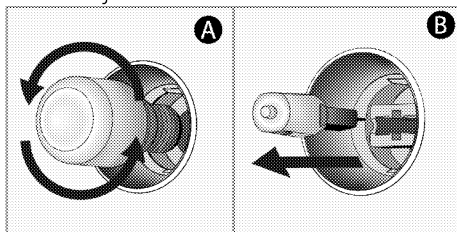
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



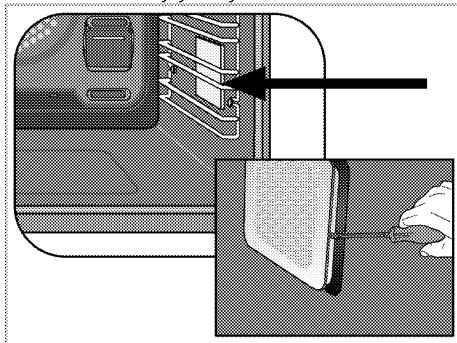
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppea kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



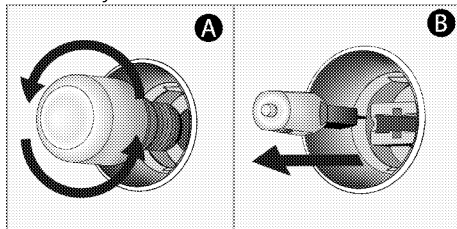
4. Asenna lasisuoja.

### Jos uunissa on neliömuotoinen lamppu,

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



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



5. Asenna lasisuoja ja lankahylt.

## 8 Vianetsintä

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.*

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

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

# beko

## Inbyggd ugn Bruksanvisning



SV

## Bästa kund,

### Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

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

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

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

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

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



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



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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



**1 Säkerhetsanvisningar 4**

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

**2 Miljöanvisningar 10**

Avfallsförordning.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Förpackningsinformation.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

**3 Din produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	12
Ugnskontroll.....	12
Funktioner för ugnsdrift.....	13
Produkttillbehör.....	14
Användning av produkttillbehör.....	15
Tekniska specifikationer.....	17

**4 Första användningen 18**

Inställning första gången.....	18
Första rengöringen.....	18

**5 Hur man använder ugnen 19**

Allmän information om ugnsanvändning.....	19
Användning av ugnens kontrollenhet.....	19
Inställningar.....	23

**6 Allmän information om matlagning 27**

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.....	27
Bakverk och mat i ugnen.....	27
Kött, fisk och fågel.....	28
Grill.....	29
Testmat.....	30

**7 Skötsel och underhåll 31**

Allmän information om rengöring.....	31
Rengöring av tillbehör.....	32
Rengöring av kontrollpanelen.....	32
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde).....	32
Enkel ångrengöring.....	32
Rengöring av ugnsluckan.....	33
Borttagning av ugnsluckans innerglas.....	35
Rengöring av ugnslampa.....	35

**8 Felsökning 37**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
- Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
- ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
- ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.
- ⚠ **Syftet med användningen**
- Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt får inte användas för uppvärmning, tallriksvärmning eller för att hänga handdukar eller kläder på handtaget för torkning.
- ⚠ **Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur**
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som

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

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



### **Elsäkerhet**

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

- elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.
  - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
  - **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
  - Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
  - När ugnen är i drift blir även baksidan varm. Strömkablarna får inte vifröra baksidan, då kan anslutningarna skadas.
  - Kläm inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem inte över heta ytor. Det kan leda till att ugnen kortsluts och

fattar eld på grund av att kabeln smälter.

- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **WARNING:** Innan du byter ugnslampan måste du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar. Stäng av produkten eller stäng av säkringen i säkringsfacket.

**(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
- Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i

uttaget för att undvika ljusbågar.

### **Transportsäkerhet**

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

### **Säkerhet vid installation**

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

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

### **Säker användning**

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

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

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



### **Temperaturvarningar**

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

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



### **Användning av tillbehör**

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



### **Säkerhet vid matlagning**

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

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

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



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

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

## 2 Miljöanvisningar

### **Avfallsförordning**

#### **I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter**



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

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

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

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

#### **I enlighet med RoHS-direktivet:**

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

### **Förpackningsinformation**

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

### **Rekommendationer för energibesparing**

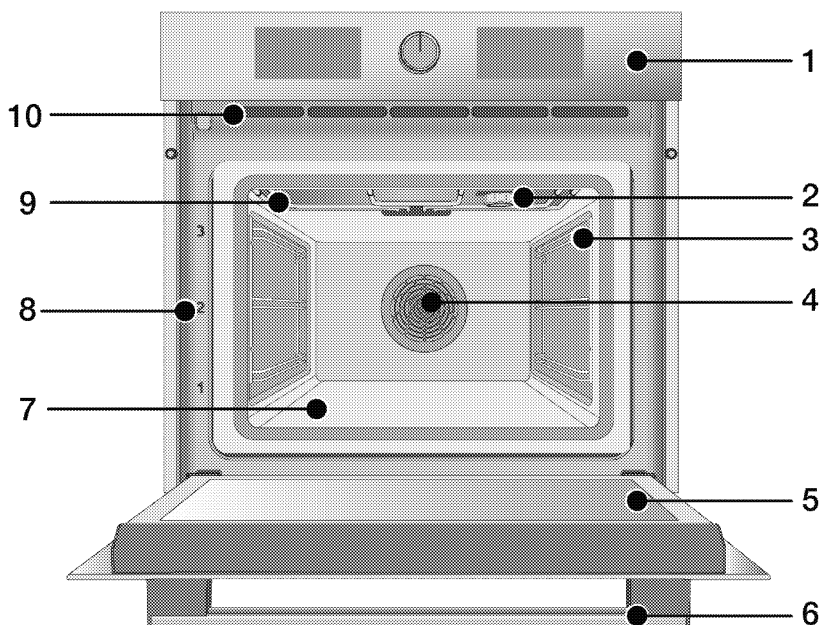
Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande råd hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

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



## 3 Din produkt

### Produktintroduktion



1 Kontrollpanel

2 Lampa\*

3 Hyllor\*\*

4 Fläktmotor (bakom stålplåt)

5 Lucka

6 Handtag

7 Undervärmare (bottenplatta av stål)

8 Hyllpositioner

9 Övervärmare

10 Ventilationshål

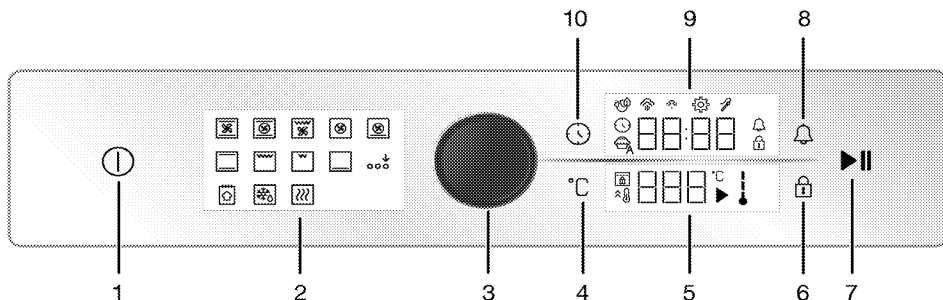
\* Det beror på modellen. Din produkt kanske inte har någon lampa, eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

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

# Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

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

## Ugnskontroll



- 1 På-/av-knapp
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Ugnstyrningsvred
- 4 Knapp för temperaturinställning
- 5 Temperaturdisplay
- 6 Knapp för knapplås
- 7 Start/stopp-knapp för tillagning
- 8 Larmknapp
- 9 Klocka/tidsdisplay
- 10 Knapp för tid och inställningar

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.

### Ugnstyrningsvred

Med ugnens kontrollvred kan du kontrollera inställningarna på klocka/tid och temperaturskärmen. Du kan navigera mellan dessa inställningar genom att vrida ugnens kontrollvred till vänster/höger och aktivera och bekräfta dem genom att trycka på den.

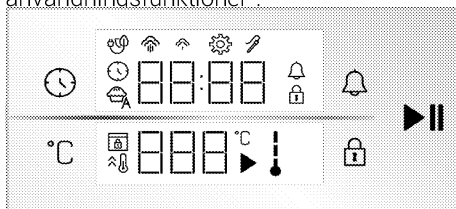
### Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från den inre temperatur symbolen på displayen. Symbolen visas på displayen när tillagningen startar och varje sort i den inre temperatur symbolen tänds när den inre temperaturen når den inställda temperaturen.

### Funktionsdisplay

Funktionsskärmen innehåller ugnens användningsfunktioner. Varje funktion aktiveras genom att trycka på den. Alla funktionerna på skärmen är schematiska: de finns kanske inte tillgängliga i din produkt. Användningsfunktionerna i din produkt är

beskrivna i kapitlet "Ugnens användningsfunktioner".



Displayer

### Knappar:

- : Knapp för tid och inställningar
- : Knapp för temperaturinställning
- : Knapp för knapplås
- : Larmknapp
- : Start/stopp-knapp för tillagning

### Klocka/tidsdisplay :

- : Symbol för matlagningstid/dagtid
- : Larmsymbol
- : Inställningssymbol
- : Symbol för knapplås
- : Symbol för Eco-fläkt för matlagning
- : Symbol för låg ångnivå\*
- : Symbol för hög ångnivå\*
- : Köttsondsymbol\*
- : Symbol för automatisk tillagning\*

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














### Temperaturdisplay:


- : Tillagningssymbol
- : Temperatursymbol
- : Symbol för ugnens innetemperatur
- : Symbol för snabbvärme (booster)
- : Symbol för lucklås\*

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

## Funktioner för ugnsdrift

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

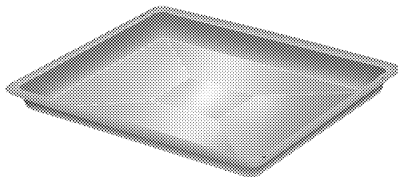
Funktions symbol	Funktions beskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Användning med fläkt	-	Ugnen är inte uppvärmd. Bara fläkten (på den bakre väggen) fungerar. Fryst mat med granulat tinas långsamt upp i rumstemperatur, tillagad mat kyls ned. Det tar längre tid att tina en hel köttbit än livsmedel med spannmål.
	Över- och undervärme	40 - 280	Maten värms upp både uppfifrån och nerifrån samtidigt. Lämplig för kakor och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Undervärme	40 - 220	Endast undervärmen är på. Den är lämplig för mat som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad över-/undervärme	40 - 280	Den varma luften som värms upp av de övre och undre värmarna fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Fläktvärme	40 - 280	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för tillagning av mat i flera tråg på olika hyllnivåer.
	Eco fläktvärme	160 - 220	För att spara energi kan du använda den här funktionen i stället för att använda "Fläktvärme" i intervallet 160-220 °C. Tillagningstiden blir dock något längre. Användningen av denna funktion beskrivs i kapitlet "Användning av styrenheten för ugnen".
	Pizza-funktion	40 - 280	Den nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Lämplig för tillagning av pizza.
	"3D"-funktion	40 - 280	Övervärme, undervärme och fläktvärme är igång. Alla delar av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Låg grill	40 - 280	Den lilla grillen i ugnstaket fungerar. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.
	Full grill	40 - 280	Den stora grillen i ugnstaket är igång. Den är lämplig för att grilla större mängder.
	Fläktassisterad full grill	40 - 280	Den varma luften som värms upp av den stora grillen fördelas snabbt i ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för att grilla större mängder.
	Varmhållning	40 - 100	Den används för att hålla maten vid en temperatur som är klar för servering under lång tid.
	Brödfunktion	-	Används för att baka bröd. Den inställda inkommande temperaturen och tiden kan inte ändras.

Funktions symbol	Funktions beskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Aktivering av extrafunktion	-	Den används för att aktivera körfunktioner som inte visas på funktionsdisplayen vid första start.

## Produkttillbehör

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

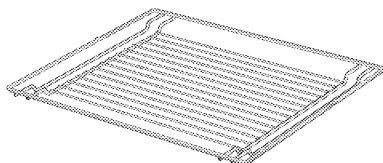
**OBS! :** Trågen i din produkt kan deformeras på grund av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när tråget svalnar.



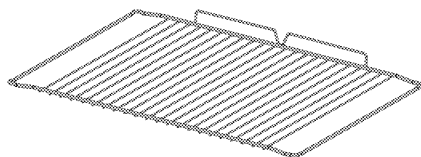
### Standardtråg

Används för bakverk, frysta livsmedel och för att steka stora bitar.

### Modeller med hyllor:



### Modeller utan hyllor:



### Galler

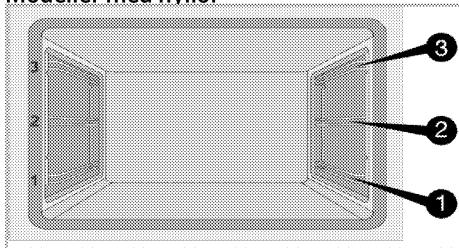
Används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och gräddas på önskad hylla.

## Användning av produkttillbehör

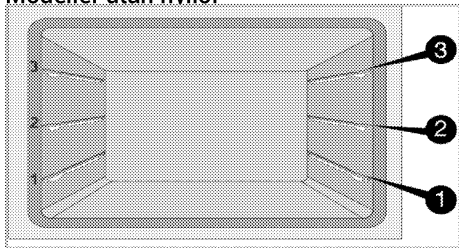
### Tillagningshyllor

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

#### Modeller med hyllor



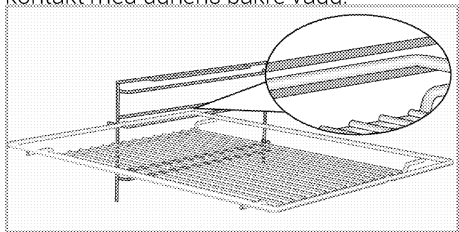
#### Modeller utan hyllor



### Placera ugnsgallret på hyllorna

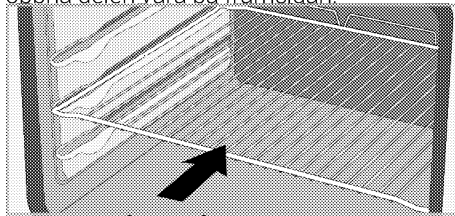
#### Modeller med hyllor:

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



#### Modeller utan hyllor:

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



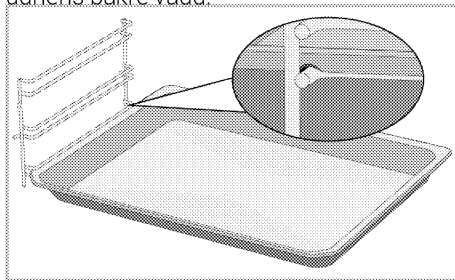
### Placera träget på hyllorna

#### Modeller med hyllor:

Det är också viktigt att placera trägen på sidohyllorna på rätt sätt.

När du placerar träget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.

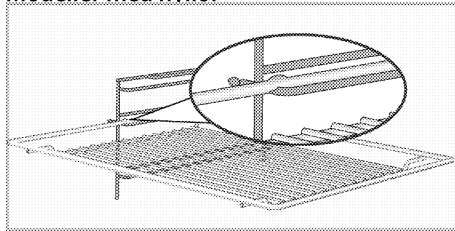
För bättre tillagning måste träget säkras med stoppet på hyllan. Det får inte passera över stoppet för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



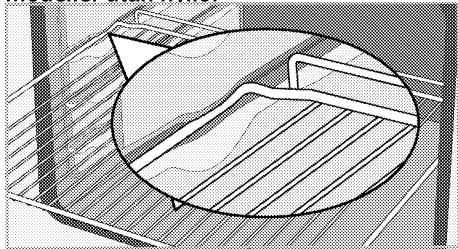
### Stoppfunktion för gallret

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

#### Modeller med hyllor

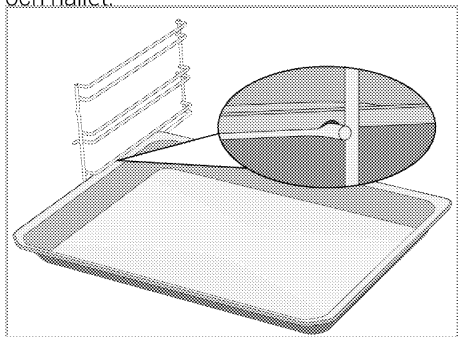


## Modeller utan hyllor



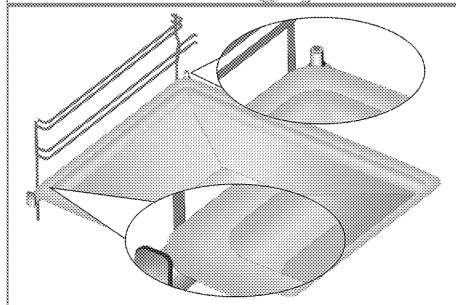
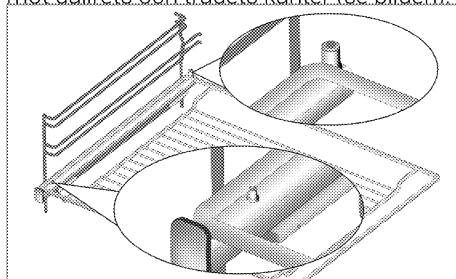
## Stoppfunktion för träget - Modeller med hyllor

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



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

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



## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	455 mm/594 mm/567 mm
Ugnens installationsmått (höjd/bredd/djup)	**450 eller 460 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 <sup>2</sup>
Total strömförbrukning	2,9 kW
Ugnstyp	Multifunktionsugn

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

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



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



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




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

## 4 Första användningen

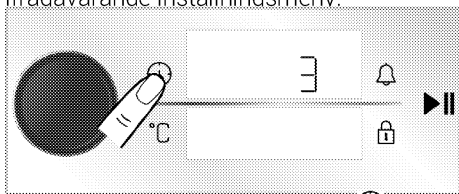
Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

### Inställning första gången

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

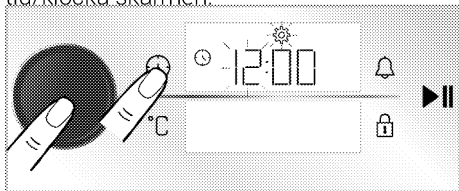
1. När ugnen är i viloläge (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.

» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågakvarande inställningsmeny.




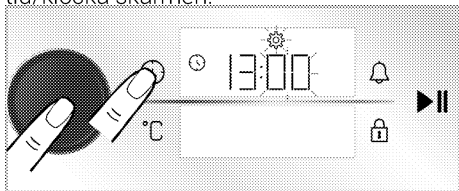
2. Tryck på kontrollvredet eller på  knappen en gång, för att aktivera timmar-fältet.


» Timmar-fältet och  symbolen blinkar på tid/klocka skärmen.



3. Ställ in timmarna genom att vrida ugnens kontrollvred vänster/höger och tryck på ugnens kontrollvred eller tryck på  knappen en gång, för att aktivera minuter-fältet.

» Minuter-fältet och  symbolen blinkar på tid/klocka skärmen.



4. Ställ in minuterna genom att vrida kontrollvredet vänster/höger. Bekräfta tidsinställningen genom att trycka på ugnens kontrollvred eller på  knappen.

» Tiden ställs in och  symbolen är på i tid/klocka skärmen.

**i** Om den ursprungliga tiden inte är inställd kommer klockan att gå från den tid som ställts in i produktionen. Du kan ändra tiden senare, såsom beskrivits i "Inställningar" sektionen.

**i** Tidsinställningen avaktiveras under lånvarig elavbrott. Den måste ställas in igen.

### Första rengöringen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna alla tillbehör från ugnen som medföljer produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha blivit kvar i ugnen under tillverkningen
4. När du använder produkten ska du välja den högsta temperaturen och den driftsfunktion som alla värmare i produkten använder. Se "Funktioner för ugnsdrift". I följande avsnitt lär du dig använda ugnen.
5. Vänta på att ugnen ska kallna.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka torrt med en trasa.

### Innan tillbehör används;

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

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

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



## 5 Hur man använder ugnen

### Allmän information om ugnsanvändning

#### Kylfläkt (De kanske inte finns på din produkt.)

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

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

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


#### Ugnsbelysning

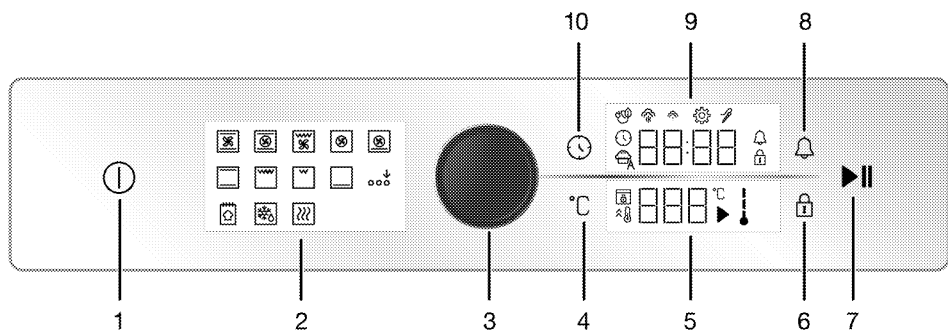
Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillagningen. I vissa modeller är lampan på under tillagningen, medan den i vissa modeller släcks efter en viss tid.

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

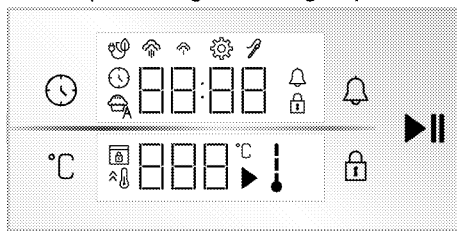
### Användning av ugnens kontrollenhet

#### Allmänna varningar för ugnstyrningen

- i** Den maximala tiden som kan ställas in för slutet av tiden är 5:59 timmar. I varmhållningsfunktionen är denna tid 23:59 timmar. I händelse av strömavbrott avbryts den inställda tillagningen och tillagningstiden.
- i** När du gör en justering blinkar de relevanta symbolerna på displayen. Vänta en kort stund innan inställningarna sparas.
- i** Om tillagningstiden är inställd när tillagningen börjar visas den återstående tiden på displayen.
- i** Om inställningen för snabb föruppvärmning (booster) är aktiverad på kontrollenheten visas symbolen  på displayen när du startar tillagningen och ugnen uppnår temperaturen du ställt in för snabbtillagning. För inställningen för snabb förvärmning (booster), se "Inställningar"- avsnittet.



- 1 På-/av-knapp
- 2 Funktionsdisplay
- 3 Ugnstyrningsvred
- 4 Knapp för temperaturinställning
- 5 Temperaturdisplay
- 6 Knapp för knapplås
- 7 Start/stopp-knapp för tillagning
- 8 Larmknapp
- 9 Klocka/tidsdisplay
- 10 Knapp för tid och inställningar











Displayer

## Knappar:

-  : Knapp för tid och inställningar
-  : Knapp för temperaturinställning
-  : Knapp för knapplås
-  : Larmknapp
-  : Start/stopp-knapp för tillagning





## Klocka/tidsdisplay :

-  : Symbol för matlagningstid/dagtid
-  : Larmsymbol
-  : Inställningssymbol
-  : Symbol för knapplås
-  : Symbol för Eco-fläkt för matlagning
-  : Symbol för låg ångnivå\*
-  : Symbol för hög ångnivå\*
-  : Köttsondsymbol\*
-  : Symbol för automatisk tillagning\*

\* Det varierar beroende på produktmodell.

De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.


## Temperaturdisplay:

-  : Tillagningssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Symbol för ugnens innetemperatur
-  : Symbol för snabbvärme (booster)
-  : Symbol för lucklås\*


\* Det varierar beroende på produktmodell.

De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

## Starta ugnen

1. Starta ugnen genom att trycka på knappen .

» När ugnen är påslagen visas den första funktionen på displayen. På den här displayen kan man ställa in driftsfunktion, temperatur, tillagningstid och larm.


 Om inga inställningar görs på den här displayen stängs ugnen av efter cirka 5 minuter och klockan visas på displayen.

## Stäng av ugnen

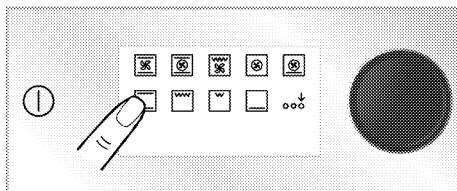
Stäng av ugnen genom att trycka på knappen . Tid på dagen visas på displayen.

## Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion

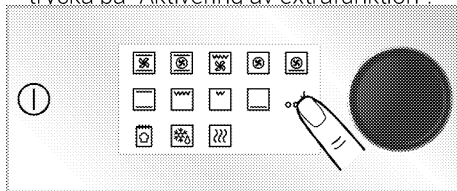
Du kan laga mat genom att göra en manuell inställning (egenkontroll) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är specifik för din mat. "Över- och undervärme"-funktionen och 180 °C-inställningarna visas som ett exempel på bilderna.


1. Starta ugnen genom att trycka på knappen .

2. Tryck på den tillagningsfunktion du vill använda på funktionsdisplayen.

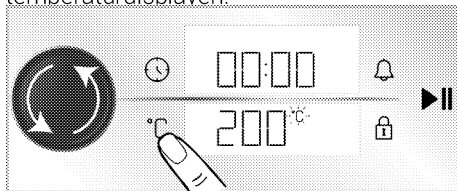



3. Tryck på den tillagningsfunktion du vill använda på funktionsdisplayen. Om den funktion du vill välja inte finns bland de första funktionerna som visas på funktionsdisplayen, kan du aktivera den nedre raden med funktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".



4. Den fördefinierade temperaturen för den valda driftfunktionen visas på temperaturdisplayen. För att ändra temperaturen vrider du på ugnsvredet eller trycker på -knappen och vrider ugnsvredet till höger/vänster.

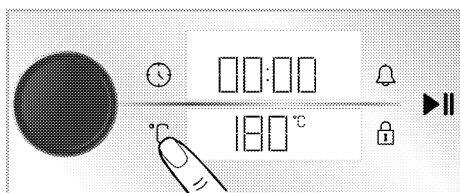
» Symbolen  blinkar på temperaturdisplayen.



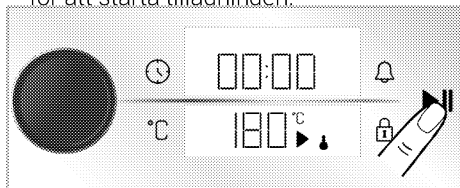
 Om du ändrar driftfunktionen efter att ha ändrat den fördefinierade temperaturen för driftfunktionerna visas den temperatur som du senast ställde in på displayen. Om den inställda temperaturen inte ligger inom temperaturområdet för den valda driftfunktionen visas dock den högsta justerbara temperaturen för den driftfunktionen.

5. Bekräfta den inställda temperaturen genom att trycka på knappen .

» Symbolen  visas på temperaturdisplayen.



6. När du har ställt in driftfunktionen och temperaturen trycker du på ▶||-knappen för att starta tillagningen.

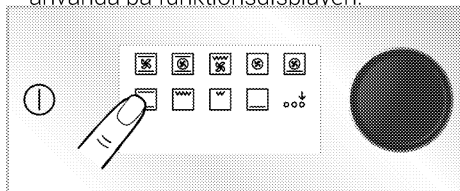


» Ugnen börjar genast arbeta med den valda funktionen och temperaturen. Symbolerna ↓ och ▶ visas på temperaturdisplayen. Tillagningstiden börjar räkna ner på displayen. Varje steg i ↓-symbolen tänds när ugnens inntemperatur uppnår den inställda temperaturen. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom den manuella tillagningen sker utan att du ställer in tillagningstiden. Du måste kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. När tillagningen är klar trycker du på knappen ▶|| för att avsluta tillagningen eller trycker på ⓪ för att stänga av ugnen helt.

### Tillagning med inställning av tillagningstid;

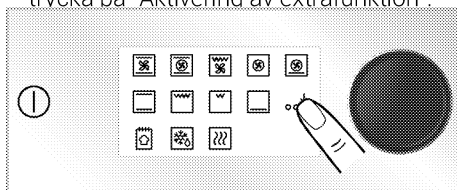
Du kan få ugnen att stänga av sig automatiskt när tiden är slut genom att välja den temperatur och driftfunktion som är specifik för din mat och ställa in tillagningstiden på kontrollenheten. "Över- och undervärme"-funktionerna, 180 °C och 45-minutersinställningarna visas som ett exempel på bilderna.

1. Starta ugnen genom att trycka på knappen ⓪.
2. Tryck på den tillagningsfunktion du vill använda på funktionsdisplayen.



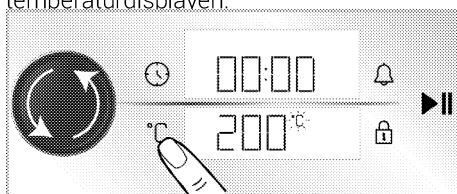
3. Tryck på den tillagningsfunktion du vill använda på funktionsdisplayen. Om den funktion du vill välja inte finns bland de första funktionerna som visas på funktionsdisplayen, kan du aktivera den

nedre raden med funktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".



4. Den fördefinierade temperaturen för den valda driftfunktionen visas på temperaturdisplayen. För att ändra temperaturen vrid du på ugnsvredet eller trycker på °C-knappen och vrid ugnsvredet till höger/vänster.

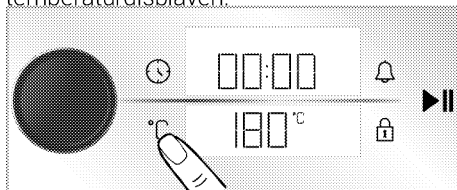
» Symbolen °C blinkar på temperaturdisplayen.



**i** Om du ändrar driftfunktionen efter att ha ändrat den fördefinierade temperaturen för driftfunktionerna visas den temperatur som du senast ställde in på displayen. Om den inställda temperaturen inte ligger inom temperaturområdet för den valda driftfunktionen visas dock den högsta justerbara temperaturen för den driftfunktionen.

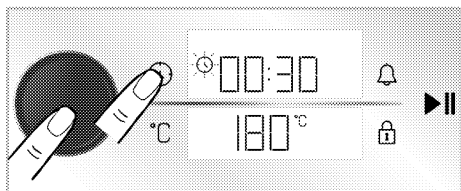
5. Bekräfta den inställda temperaturen genom att trycka på knappen °C.

» Symbolen °C visas på temperaturdisplayen.



6. Tryck på ugnens kontrollvred eller tryck en gång på knappen ⓪ för att ställa in tillagningstiden.

» Symbolen ⓪ blinkar på displayen och den inställda tillagningstiden på 30 minuter visas på displayen klocka/tid.



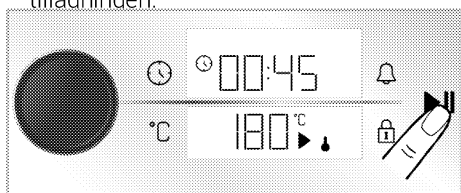
**i** När du har ställt in driffunktionen och temperaturen ställs tillagningstiden in på 30 minuter genom att trycka på knappen eller genom att trycka direkt på ugnskontrollvredet för snabb inställning av tillagningstiden och ändra tiden genom att vrida ugnsgreget till höger/vänster.

7. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på ugnsgreget. Bekräfta tillagningstiden genom att trycka på -knappen.



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

8. När du har ställt in driffunktionen, temperaturen och tillagningstiden trycker du på -knappen för att starta tillagningen.



» Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räknas ner.

Symbolerna och visas på temperaturdisplayen. Varje steg i -symbolen tänds när ugnens innertemperatur uppnår den inställda temperaturen. När den inställda tillagningstiden är slut visas "Slut" visas på temperaturdisplayen, timern avger en ljudvarning och tillagningen stoppas.

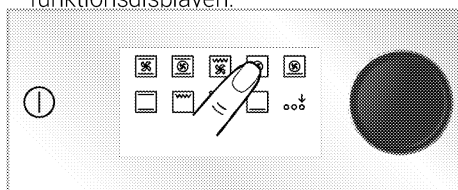
9. Ljudvarningen ljuder i en minut. Om knappen trycks in medan ljudvarningen ljuder och "Slut" visas på temperaturdisplayen och ugnen fortsätter

att arbeta oavbrutet. Om knappen trycks in stängs ugnen av. Om någon annan knapp än dessa knappar trycks, avbryts ljudvarningen.

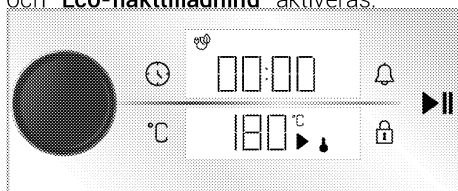
### Eco-fläkttillagning

För att spara energi kan du använda den här funktionen i stället för "Fläktvärme" inom intervallet 160-220 °C. Tillagningstiden blir emellertid något längre.

1. Starta ugnen genom att trycka på knappen .
2. Tryck och håll inne "Fläktvärme" på funktionsdisplaven.



» Nedräkningen 3-2-1 visas. När nedräkningen upphör visas symbolen och "Eco-fläkttillagning" aktiveras.



3. Du kan ändra inställd temperatur och inställd tillagningstid på det sätt som beskrivs i tidigare avsnitt. Sedan startar du tillagningen.

» I "Eco-fläkttillagning" lyser lampan kortare än den andra matlagingsfunktionen under tillagningen för att spara energi.

### Brödfunktion

Din ugn har en "Brödfunktion" särskilt avsedd för brödbakning. Temperatur- och tidsinställningarna för funktionen är fasta.

### Ingredienser


- 500 g mjöl
- 15 g socker
- 10 g torrjäst
- 10 g solrosolja
- 8 g salt
- 300 ml vatten (35 °C)

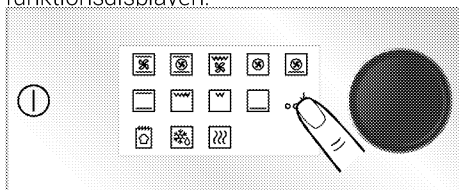
### För toppen av degen

- 2 teskedar solrosolja

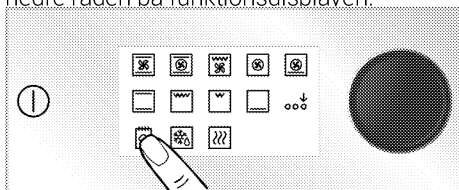
### Förberedelser


1. Sikta mjölet i en djup skål. Tillsätt socker till mjölet och blanda det homogent.
2. Skapa en öppning i mitten av mjölet och tillsätt jäst, salt och solrosolja. Håll det varma vattnet gradvis från skålens sidor.
3. Knåda degen för hand eller i en degblandare i 10-15 minuter.

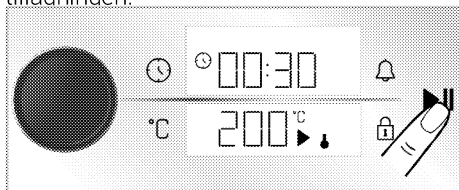
4. Vänd den knådade degen för hand några gånger och lägg den i en skål. Applicera 1 tesked solrosolja på degen och täck den med plastfolie så att den vidrör degen.
5. Täck degen med plastfolie, täck den med en tjock kökshandduk och låt den jäsa i rumstemperatur.
6. Ta ut din deg, som har jäst i 60 minuter, på bänkskivan och vik den 4-5 gånger för att få bort luften inuti. Applicera 1 tesked solrosolja på degen och täck den med plastfolie så att den vidrör degen. Låt degen jäsa i rumstemperatur i ytterligare 30 minuter.
7. När degen har jäst färdigt, forma degen som en lax och lägg den på ett baktråg. Gör 3-4 snitt i degen med hjälp av en kniv.
8. Placera träget på hylla 3 i ugnen.
9. Starta ugnen genom att trycka på knappen .
10. Aktivera den nedre raden av driftfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion" på funktionsdisplaven.



11. Tryck på "Brödfunktion" på den nedre raden på funktionsdisplaven.




12. Tryck på knappen  för att starta tillagningen.



13. I slutet av tillagningstiden ljuder en ljudvarning i en minut. Om knappen  trycks in stängs ugnen av. Om någon annan knapp än dessa knappar trycks, stoppas ljudvarningen.

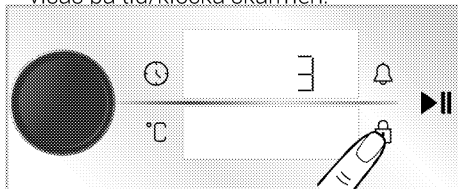
## Inställningar

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



### Aktivering av knapplåset

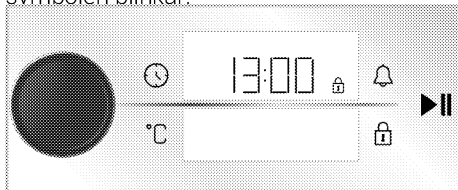
Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av inställningarna.

1. Tryck på  knappen, tills  symbolen visas på tid/klocka skärmen.






» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen.

När nedräkningen avslutas kommer  symbolen att visas på tid/klocka skärmen och knapplåset aktiveras. När någon knapp eller kontrollvredet trycks när knapplåset är inställt, sänder timern en ljudsignal och  symbolen blinkar.



-  Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.


### För att avaktivera knapplåset:

1. Tryck på  knappen, tills  symbolen visas på tid/klocka skärmen.
- » Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas, försvinner  symbolen och knapplåset avaktiveras på tid/klocka skärmen.

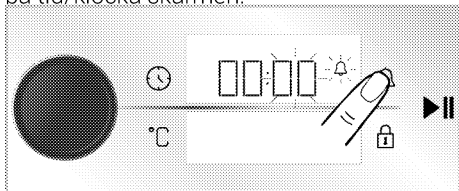
### Inställning av alarm

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

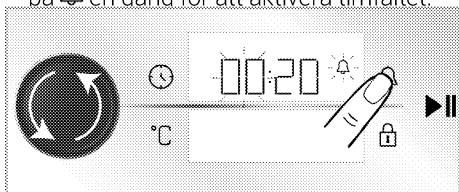
Alarmer har ingen påverkan på ugnens användning. Används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmer, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder kontrollenheten en varningssignal.

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

- Tryck på 🔔 knappen en gång för att ställa in alarmtiden.  
» 🔔 symbolen och minutfältet börjar blinka på tid/klocka skärmen.



- Ställ in minut genom att vrida ugnsgreppet till höger / vänster och peka på 🔔 en gång för att aktivera timfältet.



- Ställ in timmarna genom att vrida kontrollvredet vänster/höger. Bekräfta tidsinställningen genom att trycka på ugnens kontrollvred eller på 🔔 knappen.

» 🔔 symbolen tänds och alarmtiden börjar räkna ner på tid/klocka skärmen.

- Efter att alarmtiden har slutat, börjar 🔔 symbolen blinka och en varningssignal hörs.

**i** Om alarmtiden och kokningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på tid/klocka skärmen.

### Att stänga av alarmer

- Varningssignalen hörs i en minut i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.  
» Varningssignalen stängs av.

### Om du vill avaktivera alarmer:

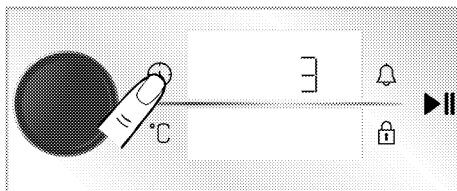
- Tryck på 🔔 knappen en gång för att avaktivera alarmtiden.  
» 🔔 symbolen börjar blinka på tid/klocka skärmen.
- Ställ in alarmtiden till "00:00" genom att vrida kontrollvredet vänster/höger.

### Inställning av volymen

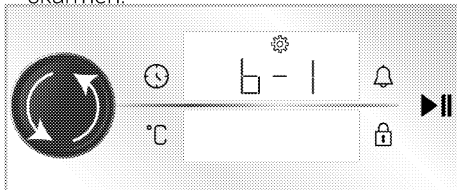
Du kan ställa in kontrollenhetens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

- När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på 🕒 knappen i ca. 3 sekunder.

» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågasvarande inställningsmeny.

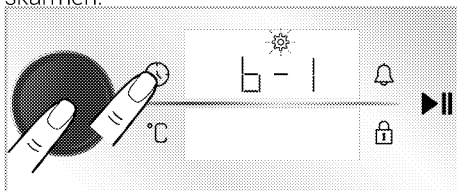


- Vrid ugnens kontrollvred vänster/höger, tills "b-1" eller "b-2" visas på tid/klocka skärmen.



- Aktivera volyminställningen genom att trycka på 🕒 knappen eller ugnens kontrollvred.

» 🔔 symbolen börjar blinka på tid/klocka skärmen.



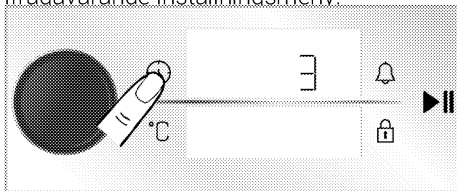
- Ställ in önskad volym genom att vrida kontrollvredet vänster/höger.
- Bekräfta vald volyminställning genom att trycka på 🕒 knappen eller ugnens kontrollvred.

### Inställning av skärmens ljusstyrka

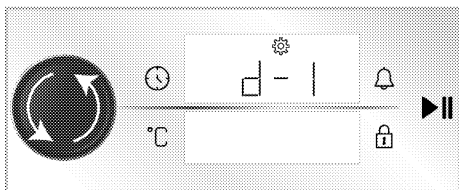
Du kan ställa in kontrollenhetens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

- När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på 🕒 knappen i ca. 3 sekunder.

» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågasvarande inställningsmeny.

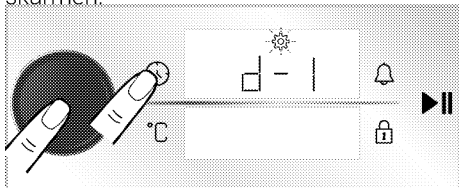


- Vrid ugnens kontrollvred vänster/höger, tills "d-1", "d-2" eller "d-3" visas på tid/klocka skärmen.




3. Aktivera ljusstyrkans inställningen genom att trycka på  knappen eller ugnens kontrollvred.

»  symbolen börjar blinka på tid/klocka skärmen.




4. Ställ in önskad ljusstyrka genom att vrida kontrollvredet vänster/höger.

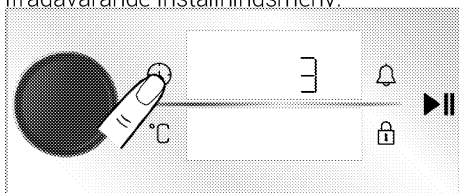
5. Bekräfta vald ljusstyrka genom att trycka på  knappen eller ugnens kontrollvred.

### Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen

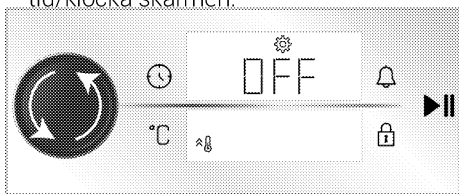
Du kan använda matlagningen automatiskt med snabbförvärmningsfunktionen i produkten. För detta måste snabbförvärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.

» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågasvarande inställningsmeny.

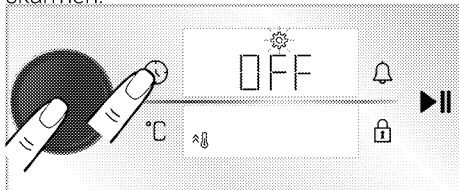


2. Vrid ugnens kontrollvred vänster/höger, tills  symbolen och "OFF" visas på tid/klocka skärmen.

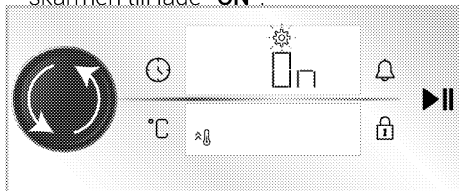


3. Aktivera snabbförvärmning (booster) inställningen genom att trycka på  knappen eller ugnens kontrollvred.

»  symbolen börjar blinka på tid/klocka skärmen.



4. Vrid kontrollvredet vänster/höger för att ändra "OFF" inställningen på tid/klocka skärmen till läge "ON".




5. Bekräfta snabbförvärmning (booster) inställningen genom att trycka på  knappen eller ugnens kontrollvred.

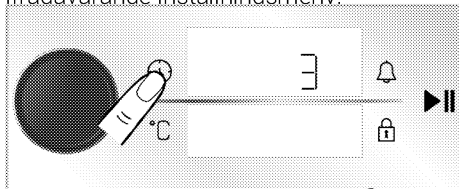
**i** Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa in till läge "OFF", kan snabbförvärmningsinställningen avaktiveras.

### Ändring av tiden


Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

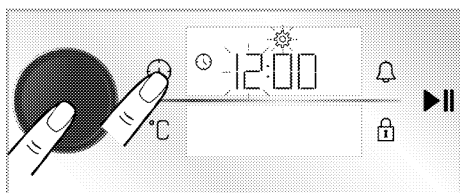
1. När ugnen är i viloläge (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.

» Nedräkningen 3- 2- 1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågasvarande inställningsmeny.



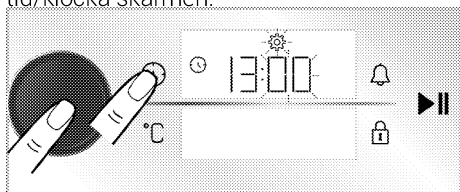
2. Tryck på kontrollvredet eller på  knappen en gång, för att aktivera timmar-fältet.

» Timmar-fältet och  symbolen blinkar på tid/klocka skärmen.



3. Ställ in timmarna genom att vrida ugnens kontrollvred vänster/höger och tryck på ugnens kontrollvred eller tryck på  knappen en gång, för att aktivera minuterfältet.

» Minuter-fältet och  symbolen blinkar på tid/klocka skärmen.



4. Ställ in minuterna genom att vrida kontrollvredet vänster/höger. Bekräfta tidsinställningen genom att trycka på ugnens kontrollvred eller på  knappen.

» Tiden ställs in och  symbolen är på i tid/klocka skärmen.



## 6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat. Du kan dessutom hitta några av de rätter som testats som producenter och de lämpligaste beredningarna för dessa. Det anges också vilka ugnsställningar och tillbehör som är lämpliga för dessa rätter.

### Allmänna varningar om tillagning i ugnen.

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

### Bakverk och mat i ugnen

#### Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för att uppnå ett bra matlagningresultat. Om du ska använda externa kokkärl ska du föredra

mörka, non-stick och värmebeständiga kokkärl.

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

#### Tips för att baka kakor

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

#### Tips för att tillaga bakverk

- Om bakverket är för torrt, öka temperaturen med 10 °C och förkorta tillagningstiden. Blötlägg degplattorna med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurtblandning.
- Om bakverket tillagas långsamt, se till att tjockleken på bakverket som du har berett inte svämmar över formen.
- Om bakverket är brynt på ytan men inte i botten, se till att den mängd sås du använder till bakverket inte är för mycket i botten. För att få en jämn färg bör du försöka fördela såsen jämnt mellan degplattorna och bakverket.

- Grädda bakverket i den position och temperatur som passar till storleken. Om botten fortfarande inte är tillräckligt brynt,

placera den på en nedre hylla för nästa tillagning.

## Arbetsbord för bakverk och ugnsmat

### Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Kakor i tråg	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	180	20 ... 30
Kakor i form	Kakfdorm på galler**	Fläktvärme	1	180	40 ... 50
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	1	150	35 ... 45
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	1	160	35 ... 45
Småkaka	Baktråg*	Över- och undervärme	2	170	25 ... 35
Bakverk av deg	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	180	35 ... 45
Fylliga bakverk	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	1	180	20 ... 30
Helt bröd	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulär form av glas/metall på galler**	Över- och undervärme	1 eller 2	200	30 ... 40
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	1	170	50 ... 70
	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza	Standardtråg*	Pizza-funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

## Arbetsbord för Eco fläktvärme - driftfunktion

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

### Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Små kakor	Standardtråg*	1	160	25 ... 35
Småkaka	Standardtråg*	1	180	25 ... 35
Bakverk av deg	Standardtråg*	1	200	45 ... 55
Fylliga bakverk	Standardtråg*	1	200	35 ... 45

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

## Kött, fisk och fågel

### De viktigaste punkterna för stekning

- Om du kryddar den med citronsaft och peppar innan du tillagar kyckling, kalkon och stora köttbitar förhöjer du tillagningsresultatet.

- Det tar 15-30 minuter längre tid att tillaga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör räkna med 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter köttjocklek.
- Lämn köttet i ugnen i ungefär 10 minuter när tillagningstiden är klar. Köttets saft

fördelas bättre i det stekta köttet och kommer inte ut när köttet skärs upp.

- Fisken ska placeras på en hylla på medelhög eller låg nivå i en värmebeständig platta.

- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

## Arbetsbord för kött, fisk och fjäderfä

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Biff (hel) / stek (1 kg)	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammlägg (1.5 - 2.0 kg)	Standardtråg*	Over- och undervärme	2	170	100 ... 130
Stekt kyckling (1.5-2.0 kg)	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktvärme	1	15 min. 250/max, sedan 190	55 ... 65
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	1	15 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
Fisk	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktvärme	2	200	20 ... 30
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	2	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

### Grill

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

### Allmänna varningar

- Mat som inte lämpar sig för grillning utgör en brandfara. Grilla endast mat som lämpar sig för kraftig grillled. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Håll ugnsluckan stängd under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

### Grillens nyckelpunkter

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

### Grillbord

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Fisk	Galler	2	250	20 ... 25
Kycklingdelar	Galler	2	250	25 ... 35
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	2	250	20 ... 30
Lammkotlett	Galler	2	250	20 ... 25
Biff - (skivat)	Galler	2	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Galler	2	250	25 ... 30
Vegetarisk gratäng	Galler	2	220	20 ... 30
Rostat bröd	Galler	2	250	3 ... 5

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

## Testmat

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

## Arbetsbord för test av mat

### Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	140	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	1	140	15 ... 25
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	1	150	35 ... 45
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	1	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	1	160	35 ... 45
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	1	170	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

\* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

## Grill

Mat	Tillbehör att användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Rostat bröd	Galler	2	250/max	1 ... 4
Köttbullar (nötkött) - 12 stycken	Galler	2	250/max	20 ... 30

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

## 7 Skötsel och underhåll

### Allmän information om rengöring

#### ⚠ Allmänna varningar

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

### Rostfritt stål och rostfria ytor

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

### Emaljierade ytor

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

### Katalytiska ytor

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

### Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt

avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.

- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

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

### Rengöring av tillbehör

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

### Rengöring av kontrollpanelen

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

### Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)

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

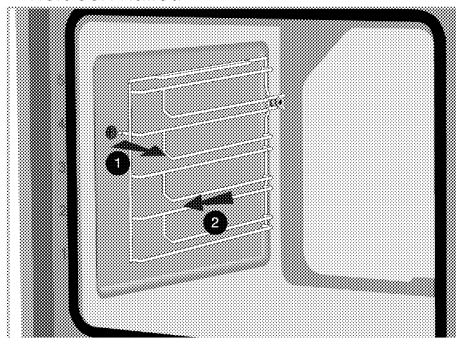
### Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet får endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar mellan modeller. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för mer information.

Om din produkt är en modell med sidohyllor ska du ta bort sidohyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän information om rengöring" beroende på typ av sidoväggyta.

### Avlägsning av sidohyllor:

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



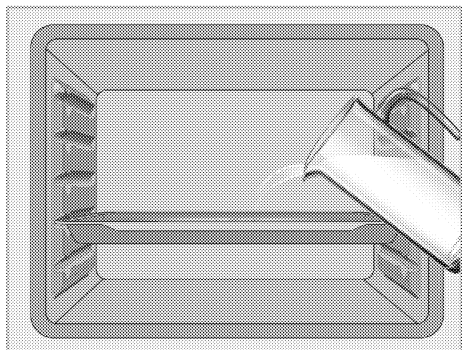
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden som tillämpades när de togs bort upprepas från slutet till början.

### Enkel ångrengöring

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

Det gör rengöringen enkel eftersom smutsen (som inte har väntat för länge) mjukas upp av ångan som bildas i ugnen och vattendropparna som kondenserar på ugnens inre ytor.

1. Ta ur alla tillbehör som finns i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten i ugnstråget och placera det på andra hyllan i ugnen.



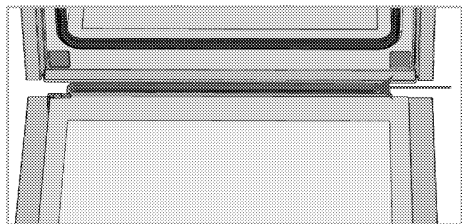
3. Ställ in ugnen på "Undervärme"-läget och kör vid 100 °C i 20 minuter.

Öppna luckan och torka av ugnens insida med en fuktig svamp eller trasa.

Använd varmt vatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den kvarvarande smutsen och torka av den med en torr trasa.

**i** Under det enkla ångrengöringsläget kommer det vatten som finns i bassängen i botten av ugnen för att mjuka upp lätt bildade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas, och därför kan det droppa vatten när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet så snart ugnsluckan öppnas.

Det varierar beroende på produktmodell. De kanske inte finns tillgängligt på din produkt. Efter kondensering i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i bassängkanalen under ugnen. Efter användning ska du rengöra denna bassängkanal med en fuktig trasa och sedan torka den.



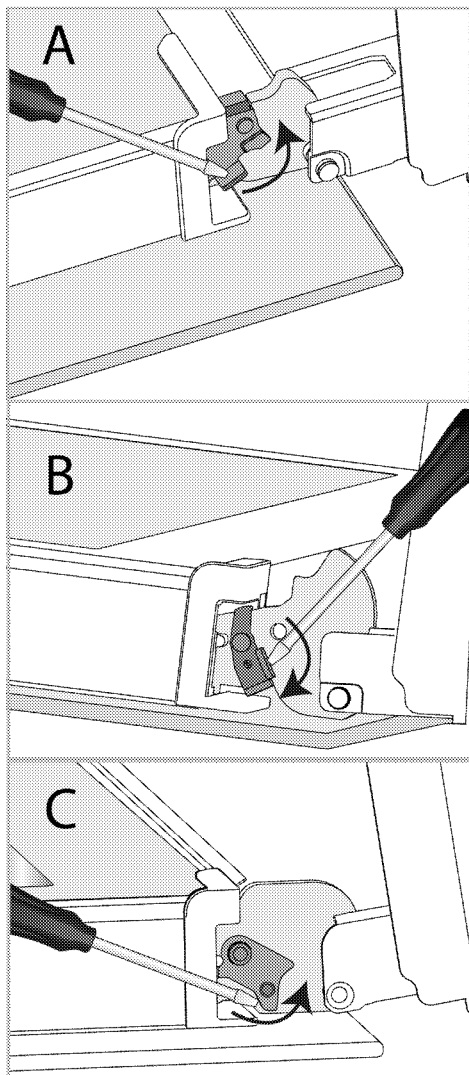
## Rengöring av ugnsluckan

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

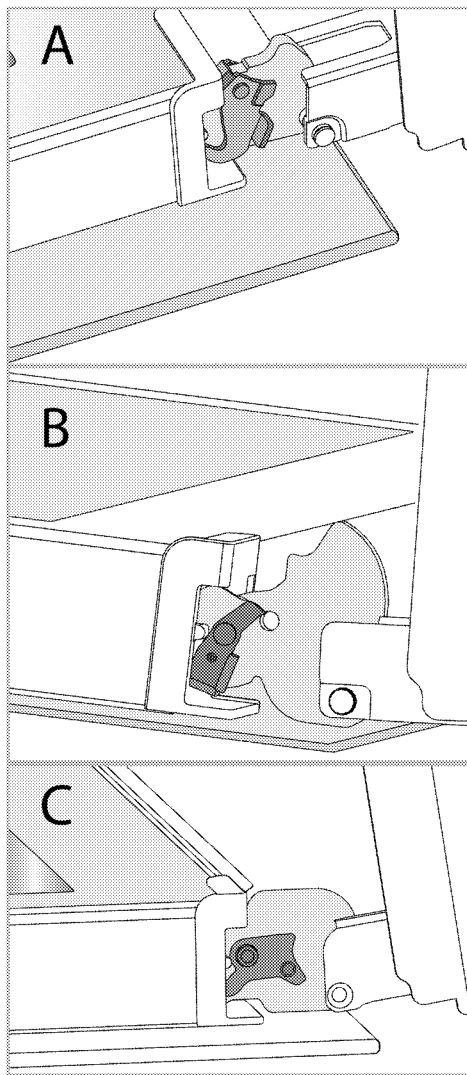
Du kan ta bort ugnsluckan och glaset för att rengöra dem. Hur du tar bort luckorna och rutorna förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort luckans innerglas". När du har tagit bort de inre rutorna på luckan ska du rengöra dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka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

## Borttagning av ugnsluckan

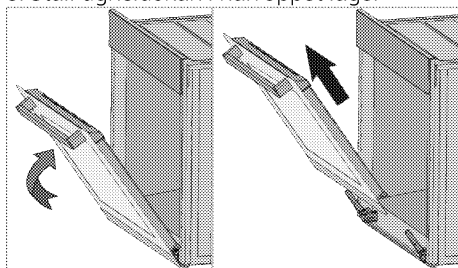
1. Öppna ugnsluckan.
  2. Öppna clipsen i gångjärnsfästet till höger och vänster på framluckan genom att trycka nedåt enligt bilden.
- Gångjärntypen (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Bilderna nedan visar hur du öppnar alla typer av gångjärn. Gångjärn av (A)-typ finns för normala luckor.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



Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge  
3. Ställ ugnsluckan i halvöppet läge.





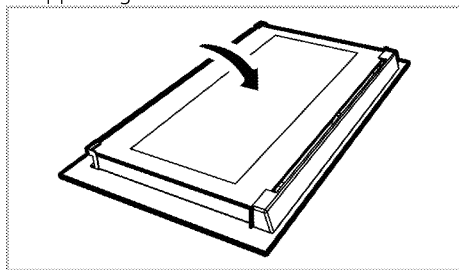
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från de högra och vänstra gångjärnen och ta bort den.

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

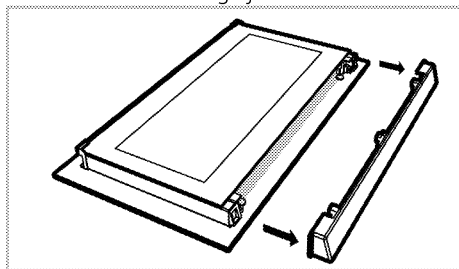
## Borttagning av ugnsluckans innerglas

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

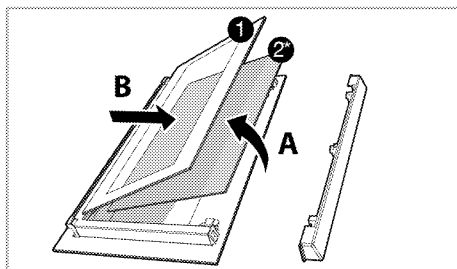
1. Öppna ugnsluckan.



2. Ta bort plastdetaljen som sitter på den övre delen av den främre luckan genom att dra den mot dig själv.



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



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

## Rengöring av ugnslampa

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

## Byte av av ugnslampa

### ⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på

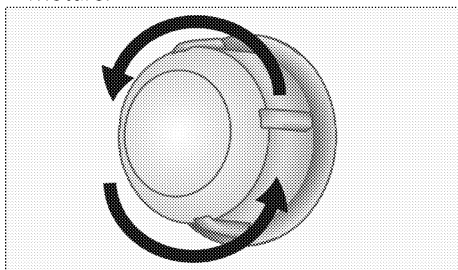
mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C.

Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.

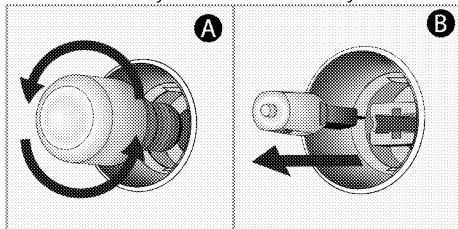
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden,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

### Om du ugn har en rund lampa,

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



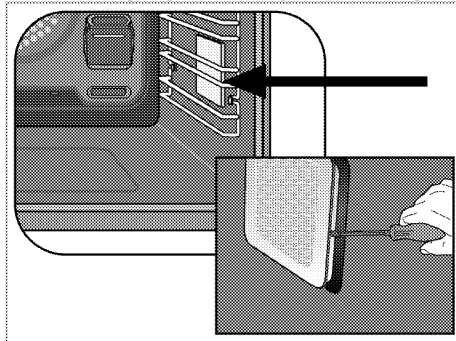
3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



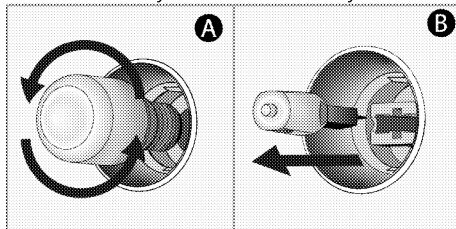
4. Montera tillbaka glasskyddet.

### Om du ugn har en fyrkantig lampa,

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



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



5. Montera tillbaka glasskyddet och ugnsgallren.

## 8 Felsökning

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

### Ugnen avger ånga när den används.

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

### Vattendroppar uppstår under tillagning.

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

### Produkten avger metall ljud vid uppvärmning och kylning.

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

### Produkten fungerar inte.

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

### Ugnsbelysningen fungerar inte.

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

### Ugnen blir inte varm.

- Den kanske inte är inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- På modeller som är utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*

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

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

