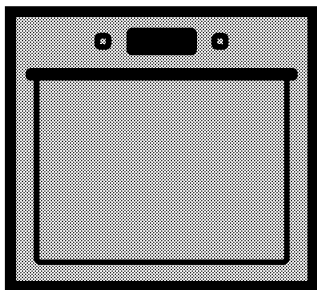


Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



BIS25500XMS

FI | **SV**

285.4474.93/R.AB/24.06.2019/8-8
7793088602

Lue ensin tämä käyttöopas!

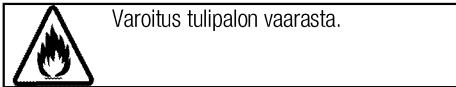
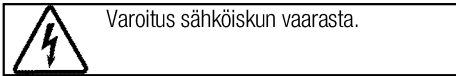
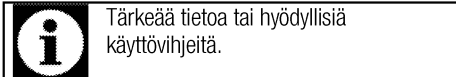
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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



1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	4
Tuoteturvallisuus	5
Käyttötarkoitus	7
Lasten turvallisuus	7
Vanhan laitteen hävittäminen	8
Pakkausmateriaalin hävittäminen	8

2 Yleiset tiedot 9

Yleiskatsaus	9
Pakkauksen sisältö	10
Tekniset tiedot	11

3 Asennus 12

Ennen asennusta	12
Asennus ja liittäminen	14
Vanhan laitteen hävittäminen	15

4 Valmistelut 16

Energiansäästövihjeitä	16
Ensimmäinen käyttökerta	16
Aika-asetus	16
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	17

Ensimmäinen kuumennus	17
-----------------------------	----

5 Uunin käyttäminen 18

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta	18
Sähköuunin käyttäminen	19
Käyttötilat	21
Uunin ohjausyksikön käyttö	24
Näppäimistölkön käyttö	26
Kellon käyttäminen hälytyksenä	26
Ruoanlaittoaikataulukko	27
Kypsennysopas-toiminnot	29
Asetukset-valikko	32
Grillin käyttäminen	32
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	33

6 Kunnossapito ja huolto 34

Yleisiä tietoja	34
Ohjauspaneelin puhdistaminen	34
Uunin puhdistus	34
Uuninluukun irrottaminen	36
Luukun sisälasiin irrottaminen	36
Uunin lampun vaihtaminen	37

7 Vianetsintä 39

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja

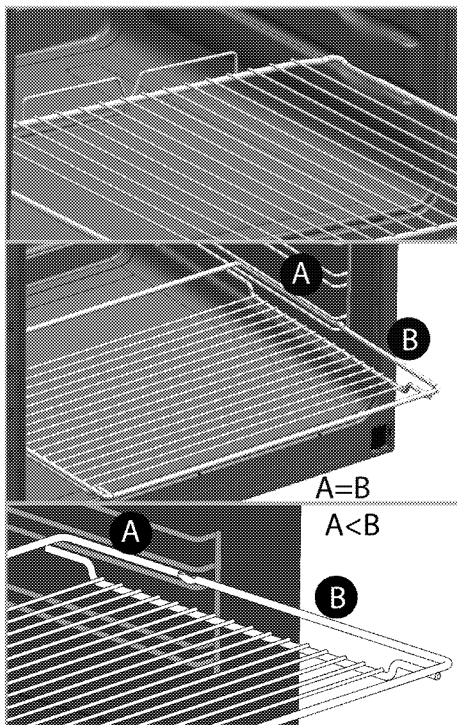
aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyysi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- (Vaihtelevat laitemallin mukaan.) Riti-län ja pellin asettaminen oikein riti-läkannattimiin
On tärkeää asettaa riti-lä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta riti-lä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, riti-lätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset,

astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROITUS: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä

ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.

- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvihin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat vääristä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun

kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

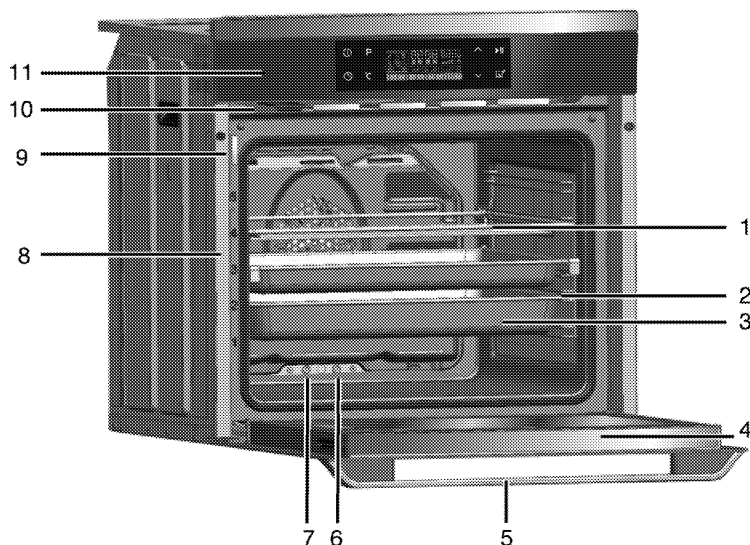
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määrättyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

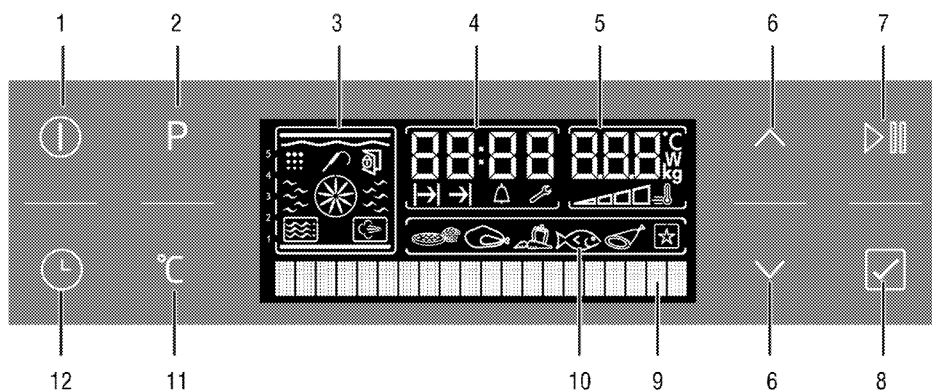
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|-------------------|----|------------------------|
| 1 | Ritiläteline | 7 | Liikaveden poistoreiät |
| 2 | Tasot | 8 | Tasojen asennot |
| 3 | Uunipelti | 9 | Vesitason tunnistin |
| 4 | Luukku | 10 | Astia |
| 5 | Kahva | 11 | Ohjauspaneeli |
| 6 | Höyrynpoistoputki | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | ON/OFF-näppäin | 8 | Valmisruokavalikon valintanäppäin |
| 2 | Ohjelman valintanäppäin | 9 | Tekstinäyttö |
| 3 | Toimintovalitsin | 10 | Valmisruokavalintanäyttö |
| 4 | Nykyisen ajan osoitinkenttä | 11 | Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin |
| 5 | Lämpötilan/Painon osoitinkenttä | 12 | Aika ja asetukset -näppäin |
| 6 | Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinäppäimet | | |
| 7 | Käynnistä/lopetta paistaminen -näppäin | | |

Pakkauksen sisältö

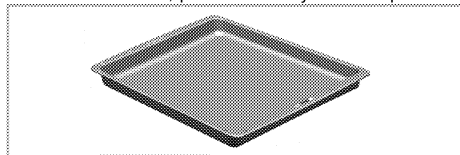


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. **Käyttöopas**

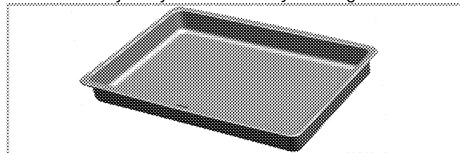
2. **Uunipelti**

Leivonnaisille, pakasteruuoille ja suurille paisteille.



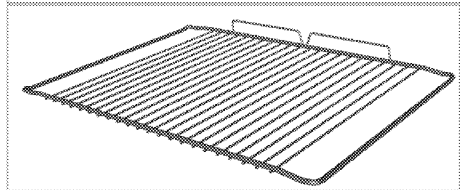
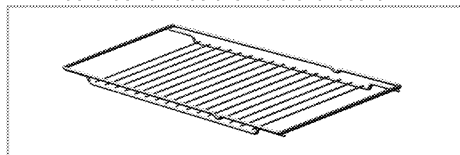
3. **Uunipannu**

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



4. **Uuniritilä**

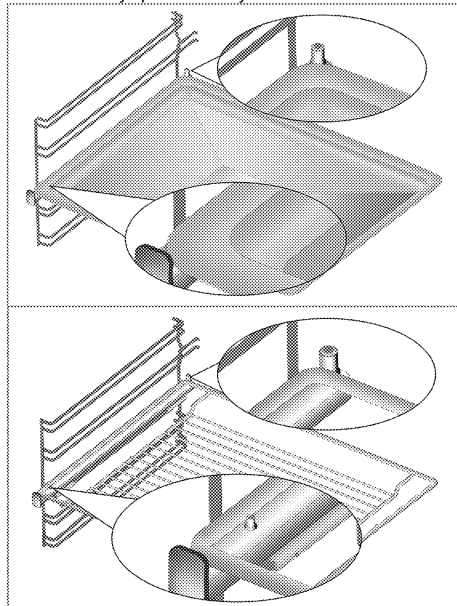
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



5. **Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin**

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

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3.1kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V-FG 3 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennointitoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

** Katso *Asennus*, sivu 12.



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



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



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

3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

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



VAARA:

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

Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

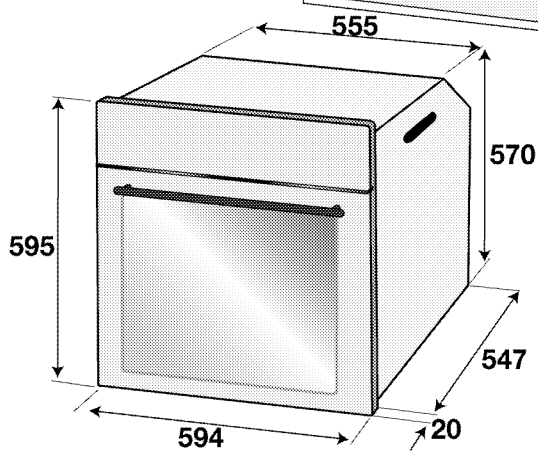
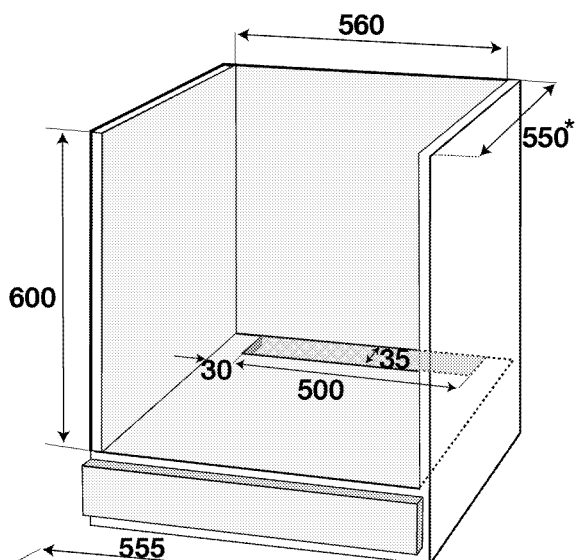
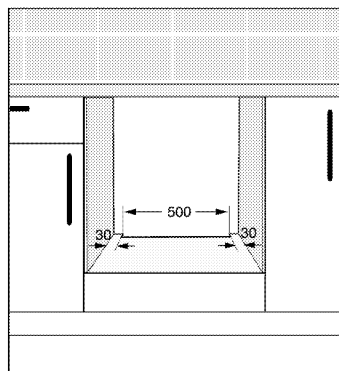
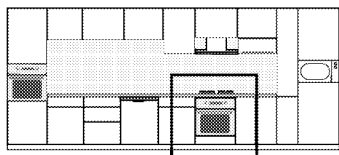
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirrät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat materiaalit ja asiakirjat ennen sen asentamista.
- Keittiökalusteen mittojen on oltava alla olevan kuvan mukaisia. Keittiökalusteen riittävä ilmanvaihto varmistetaan leikkaamalla aukko sen takaosaan. Aukon mitat ovat alla olevassa kuvassa.



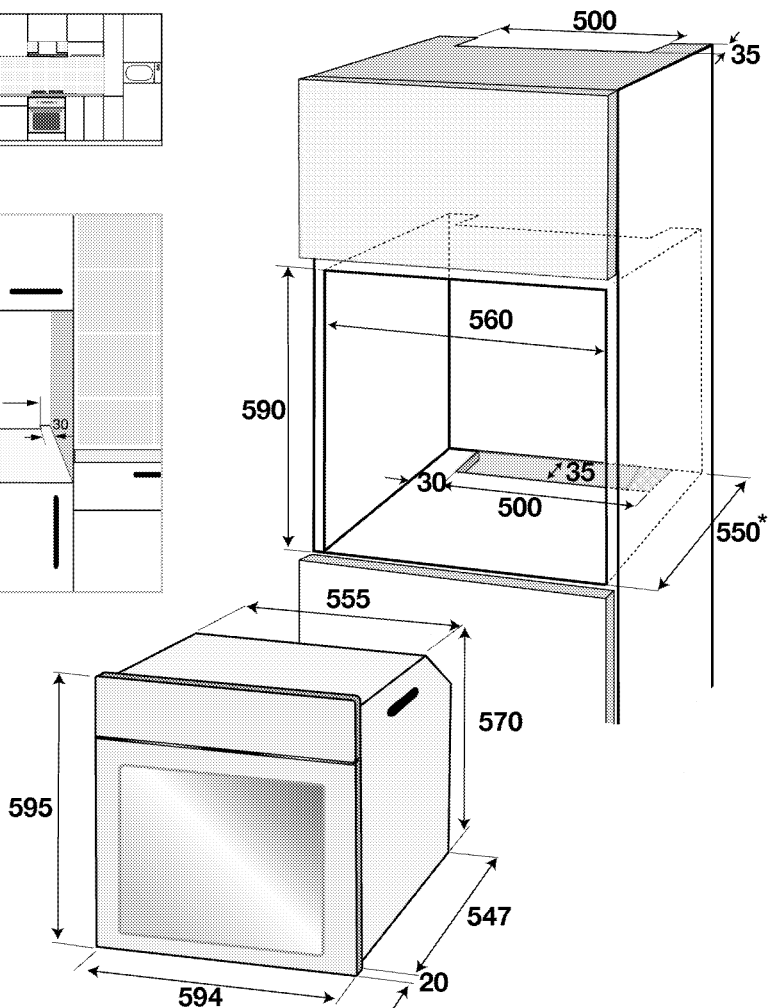
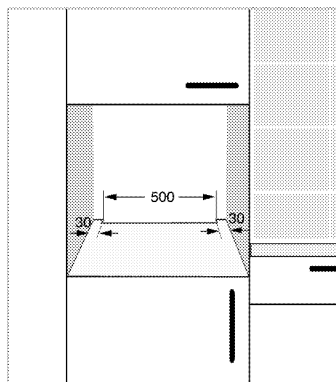
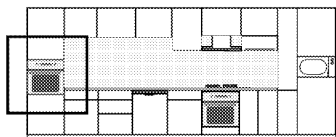
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



* min



* min

Asennus ja liittäminen

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliittäminen

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een

geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.

Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Avaa uunin luukku nähdäksesi tyyppikilven.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

**VAARA:**

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



Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

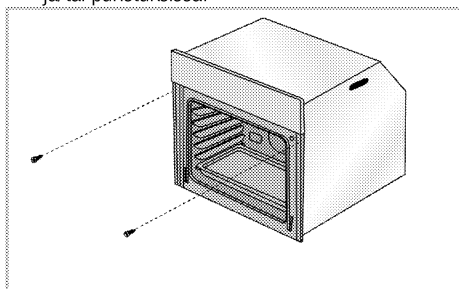


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäätönormeja ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehoroajotukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan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

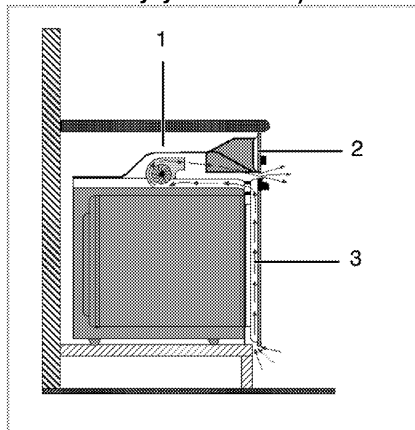
Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa. Varmista uunin asentamisen lopuksi, että kaikki ruuvit on kiristetty kunnolla ja että uuni ei liuku. Uuni saattaa kaatua käytön aikana, jos sitä ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti ja ruuveja ei ole kiristetty kunnolla.

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

1 Jäähdytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdytystuuletin kytkeytyy pois päältä kypsennessajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

Älä siirrä laitetta, kun siinä on vettä. Voit siirtää laitteen vasta, kun vesi on poistettu siitä.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

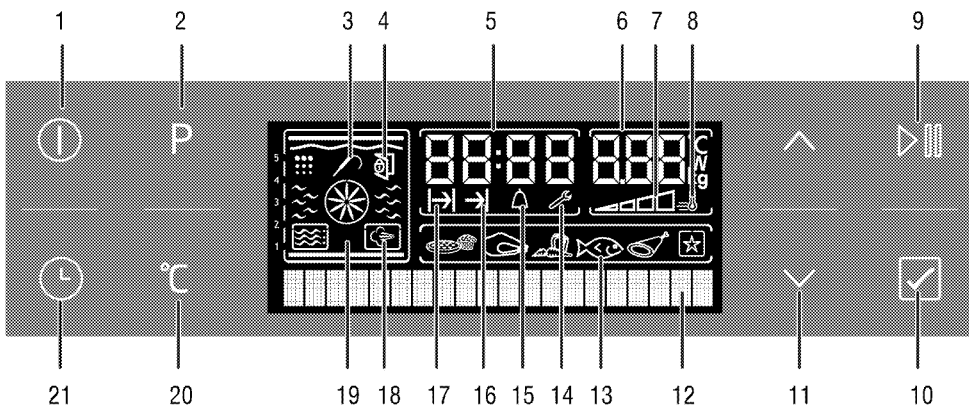
Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.

- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grillirillillä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Aika-asetus

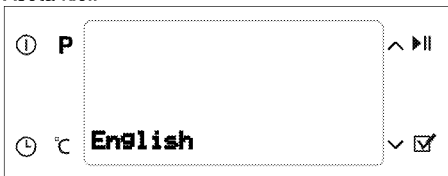


- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Lihan tarkkailukuvake (*)
- 4 Luukun lukituksen symboli (*)
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 7 Uunin sisälämpötilan symboli
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 10 Valmisruokavalikon valintanäppäin
- 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinäppäimet
- 12 Tekstinäyttö
- 13 Valmisruokavalintanäyttö
- 14 Asetukset-symboli
- 15 Hälytysymboli
- 16 Paistoaajan päättymisen symboli
- 17 Paistoaajan symboli
- 18 Höyrykypsennysymboli (*)
- 19 Toimintovalitsin

- 20 Lämpötila-paino ja Pikakuuennusasetus -näppäin
- 21 Aika ja asetukset -näppäin
- * (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle. Kieli on asetettava ennen aikaa.

Aseta kieli



Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa Tekstinäyttöön (12) tulee näkyviin "English" [Englanti]. Valitse haluamasi kieli painamalla kevyesti - tai -painiketta (11). (10) Vahvista kielivalinta

painamalla kevyesti -painiketta.

 Kieliasetusnäyttö tulee näkyviin vain ensimmäisen käynnistyksen aikana. Käytä Asetukset-valikkoa kielen vaihtamiseen. *Asetukset-valikko, sivu 32.*

Aseta aika



Kun olet valinnut kielen, Teksti-näyttöön (12) tulee näkyviin "Time setting" [Aika-asetus]. Valitse sen hetkinen aika painamalla kevyesti - tai -painiketta (11).

 Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää. Jos aikaa ei ole asetettu, Asetukset-symboli (14) pysyy valaistuna. Se katoaa näkyvistä, kun aika on asetettu.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

Ensimmäinen kuumennus

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

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

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
1. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 19.*
2. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
3. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 19*

Höyryjärjestelmän puhdistaminen:

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse "Höyry + Tuuletinkuumennus"-toiminto.
4. Lisää 350 kuutiosenttimetriä vettä syöttäjään (2). Katso *Käyttötilat, sivu 21*- "Höyry + Tuuletuskuumennus"-toiminnon käyttö.
5. Käytä uunia noin tunnin ajan. Kosketa näppäintä  aina, kun "Press  to spray steam" [Suihkuta höyryä painamalla painiketta] näkyy näytössä.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 19*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 32.*
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 32*

 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

Yleisiä tietoja leivonnasta, paattamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

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



VAARA:

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

Leivontavihjeitä

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

Paattamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.

- Luisen lihan paattaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahdoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

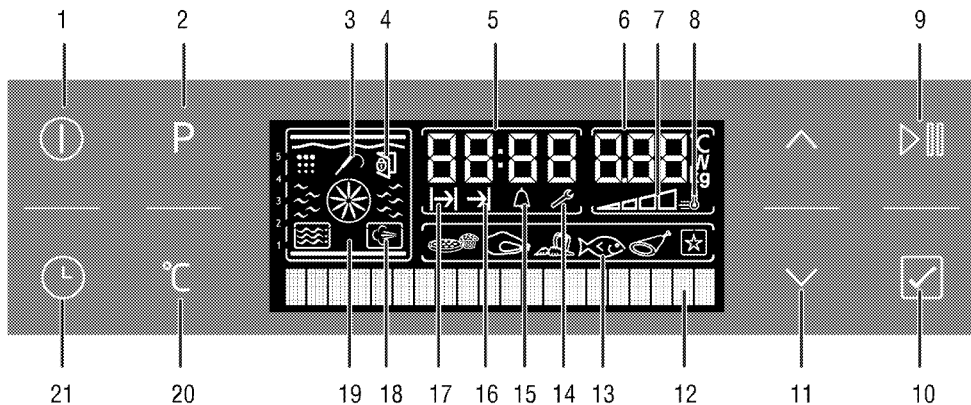
- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Siirrä grillirutilä tai pellin kanssa käytettävä rutilä halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uuninpelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grilla vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Sähköuunin käyttäminen

Ohjauspaneeli

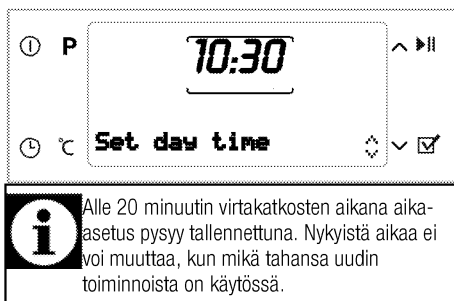


- 1 ON/OFF-näppäin
 - 2 Ohjelman valintanäppäin
 - 3 Lihan tarkkailukuvake (*)
 - 4 Luukun lukituksen symboli (*)
 - 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
 - 6 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
 - 7 Uunin sisälämpötilan symboli
 - 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
 - 9 Käynnistä/lopetusta painaminen -näppäin
 - 10 Valmisruokavalikon valintanäppäin
 - 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinäppäimet
 - 12 Tekstinäyttö
 - 13 Valmisruokavalintanäyttö
 - 14 Asetukset-symboli
 - 15 Hälytysymboli
 - 16 Paistoaajan päättymisen symboli
 - 17 Paistoaajan symboli
 - 18 Höyrykypsennyssymboli (*)
 - 19 Toimintovalitsin
 - 20 Lämpötila-paino ja Pikakuuennusasetus -näppäin
 - 21 Aika ja asetukset -näppäin
- * (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

Nykyisen ajan säätäminen

Voit asettaa ajan uudelleen, jos se on tarpeen.

1. Aseta nykyinen aika painamalla Aika ja asetukset -painiketta (21) kolme kertaa, kunnes **"Set day time"** [Aseta kellonaika] tulee näkyviin Tekstinäyttöön (12), kun uuni on kytketty pois päältä.
2. Aseta sen hetkinen aika painamalla kevyesti -tai -painiketta (11).



Valitse lämpötila ja toimintotila

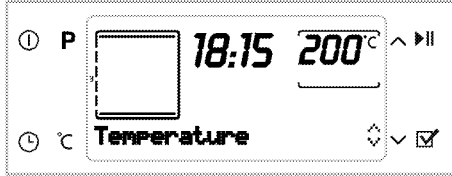
1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1). Kun uuni kytkeytyy päälle, ylä- ja alakuuennuskuvakkeet tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön (19) ja "Staatinen" tulee näkyviin Teksti-näyttöön (12). Suositeltu lämpötila tulee näkyviin Lämpötilan/Painon osoitinkenttään (6). Aktiiviset lämmittimet ja suositeltu pellen sijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön (19).



2. Paina tai (11) valitaksesi halutun käyttötilan.

Kun toiminto on valittu, "Set day time" [Lämpötila], "Cook time" [Ruuanlaittoaika], "Cook end time" [Ruuanlaiton päättymisaika] ja "Booster" [Tehostin] (nopea kuumennus) voidaan asettaa.

3. 2. Paina Lämpötila - Paino - ja Nopean kuumennuksen asetus -näppäintä (20) kerran siirtäaksesi lämpötilanäyttöön.
4. Paina  - tai  -painiketta (11), kunnes haluttu lämpötila näkyy Lämpötilan/Painon osoitinkentässä (6).



5. Paina Aloita/Lopeta kypsennys -painiketta (9) käynnistääksesi uunin valitulla toiminnolla. "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

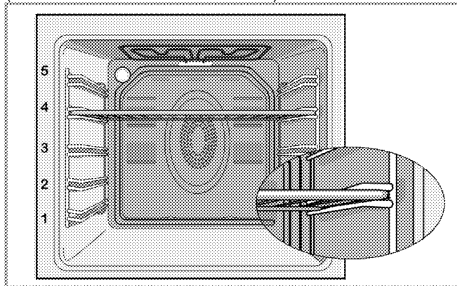


Jos uunin luukku avataan ruuanlaiton aikana, "Door open" [Luukku auki] -varoitusta tulee näyttöön.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1). On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

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



Toimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat.



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.



Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa "Cook time" [Ruuanvalmistusajalle] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Warm Keeping" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temperature Cooking" [Alhaisessa lämpötilassa kypsentyminen] -toiminnossa.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.



Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



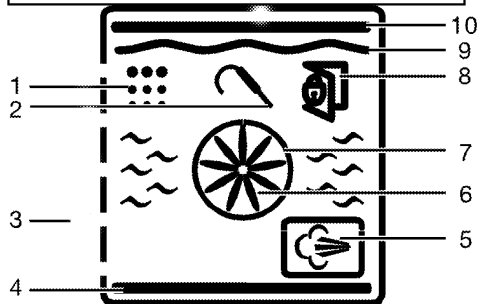
Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.



Jos mitään painiketta ei paineta 20 sekuntiin tehtäessä asetuksia uunille, uuni sammuttaa itsensä.



Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.



- 1 Puhdistusasento (*)
- 2 Lihan tarkkailukuvake (*)
- 3 Tasojen asennot
- 4 Alaosan lämmitin
- 5 Höyrykypsennyssymboli (*)
- 6 Tehostustuuletin
- 7 Tehostuskuumennin
- 8 Luukun lukituksen symboli (*)
- 9 Grillivastus
- 10 Yläkuumennin



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

Toiminto	Suositeltu lämpötila (°C)	Lämpötila-alue (°C)
Staattinen + tuuletin	200	40-280
Tuuletinkuumennus	175	40-280
Multi (3D)	180	40-250
Pizza	205	40-250
Täysi grilli+Tuuletin (tuuletinavustettu suuri grilli)	210	40-250
Täysi grilli	200	40-280
Grilli	280	40-280
Hidas kypsennys	280	40-280
Hidas kypsennys/Eco Fan -kuumennus	180	160-220
Pitäminen lämpimänä	180	40-220
Kypsennys alhaisella lämpötilalla	60	40-100
Sulatus	80	50-150
Höyry + Tuuletinkuumennus	-	-
Steam cleaning	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Staattinen

Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruville leivontavuoissa. Paista yhdellä tasolla.



Staattinen+tuuletin

Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Paista yhdellä tasolla.

Staattinen+tuuletin



Tuuletinavusteinen kypsennys

Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

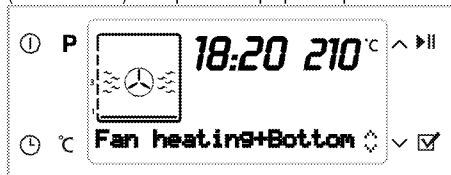
(3-D) moniruoanlaitto

Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista yhdellä tasolla.



Tuul.kuum. + pohja

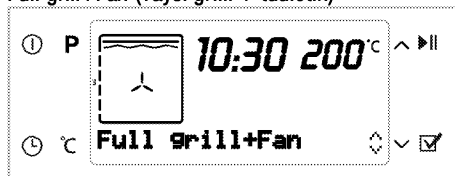
Alalämpö ja tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.



Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)

Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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

Full Grill (Täysi grilli)

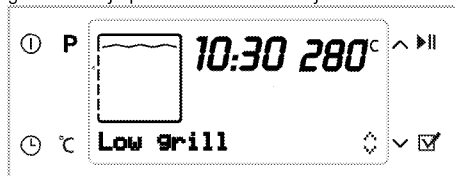
Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



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

Grilli

Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.



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

Eco Fan -kuumennus

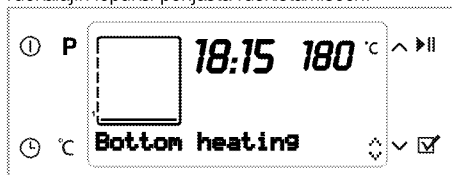
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Eco Fan -kuumennus" -taulukossa.



Alakuumennus

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



Pitäminen lämpimänä

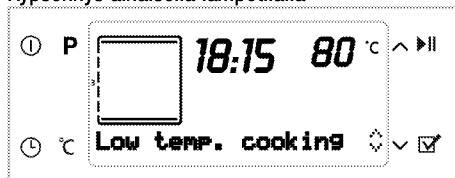
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



Kypsennys alhaisella lämpötilalla

Ruoka kuumennetaan samanaikaisesti ylä- ja alapuolelta. Tämä toiminto sopii etenkin pintapaistetun, avoimeen astiaan asetetun lihan (vasikan-, lampaan- ja siipikarjanlihan) hitaaseen kypsennykseen matalassa lämpötilassa. Käyttämällä tätä toimintoa varmistat, että lihan sisus pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Käytä vain hygieenisesti käsiteltyä lihaa. Paista kaikki lihan ulkopinnat pannulla tai grillissä. Kun käytät "kypsennys alhaisella lämpötilalla" -toimintoa, voit kypsentää esipaistettua lihaa uunissa pitkään. Aseta uuniin vain yksi uunipelti kerrallaan.

Kypsennys alhaisella lämpötilalla



Sulatus

Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäädyttämiseen.



Höyryturbo

Tuuletinkuumennuksessa 150-280°C lämpötilassa tehtävien kypsennystoimintojen lisäksi, sinulla on myös mahdollisuus käyttää höyryä ruokalajeihin, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Tämä valinta mahdollistaa mahdollistaa oman makusi mukaisten ruokalajien valmistamisen automaattisten valikkojen lisäksi.



1. Paina näppäintä (1).
2. Aseta ruokalaji uuniin.
3. Paina tai (11) valitaksesi "Steam + Fan heating" [Höyry + Tuuletinkuumennus] -toiminnon. Aloita sitten kypsennys painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9). Jos laitteessa ei ole vettä, ilmoitus "Fill with 350 ml water" [Lisää vettä 350 ml] tulee näyttöön. Lisää vettä uunin toimitukseen kuuluvalla vesimitalla, kun kuulet varoitusäänimerkin. Katso kohta "Lisää vettä". "Door open" [Luukku auki] -ilmoitus tulee näkyviin, kun lisäät riittävästi vettä.
1. Kosketa -näppäintä.
2. Aseta ruoka uuniin.

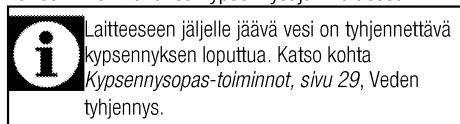
Höyryturbo



Sulje luukku. Näyttöön tulee viesti "Cooking"

[Kypsennys]. "Press to spray steam" [Suihkuta höyryä painamalla painiketta] -ilmoitus tulee näkyviin, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Kosketa -näppäintä jolloin uuniin tulee 5 minuutin ajan höyryä. Voit käyttää höyryä kolme kertaa milloin tahansa kypsennysajan kuluessa.



Höyrypuhdistus

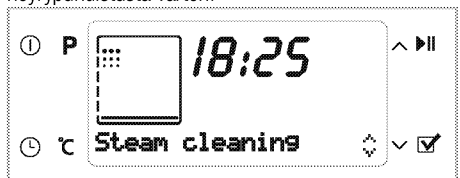
Tämä tila on tarkoitettu uunin sisällä olevan lian pehmentämiseen, kun olet lopettanut ruoanlaiton. Katso Höyrypuhdistus, .



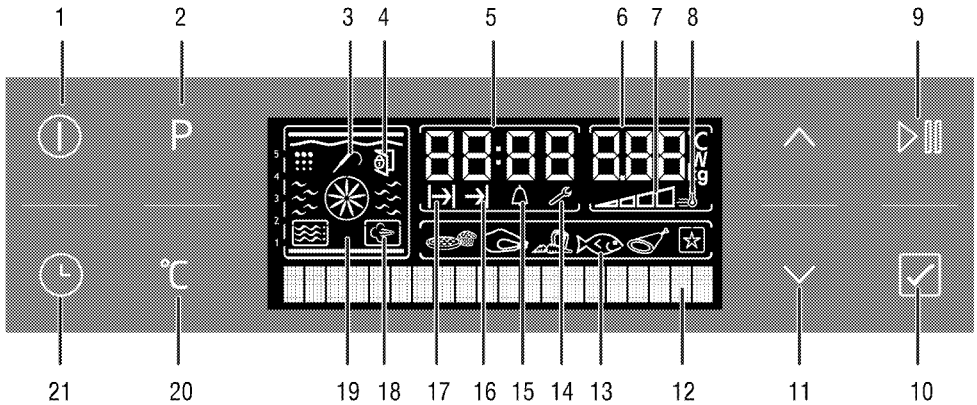
Helppo höyrypuhdistus

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

Tämän toiminnon avulla lika (joka ei ole pinnytynyt) voidaan pehmittää ja puhdistaa helposti. Katso osio "Puhdistus - helppo höyrypuhdistus" helppoa höyrypuhdistusta varten.



Uunin ohjausyksikön käyttö



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Ohjelman valintanäppäin
- 3 Lihan tarkailukuva (*)
- 4 Luukun lukituksen symboli (*)
- 5 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 6 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 7 Uunin sisälämpötilan symboli
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Käynnistä/lopeteta paistaminen -näppäin
- 10 Valmisruokavalikon valintanäppäin
- 11 Lämpötila-aika nosto-/lasku-navigointinäppäimet
- 12 Tekstinäyttö
- 13 Valmisruokavalintanäyttö
- 14 Asetukset-symboli
- 15 Häilytysymboli
- 16 Paistoaajan päättymisen symboli
- 17 Paistoaajan symboli
- 18 Höyrykypsennyssymboli (*)
- 19 Toimintovalitsin
- 20 Lämpötila-paino ja Pikakuuennusasetus -näppäin
- 21 Aika ja asetukset -näppäin
- * (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

Ota puoliautomaattinen toiminto käyttöön

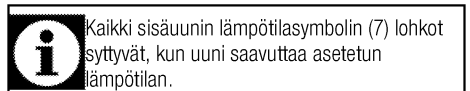
Tässä käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (ruoanlaittoaika).

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-painiketta (1).
2. Valitse haluamasi toiminto painamalla kevyesti tai -painiketta (11).
3. Valitse ruoanlaittoaika painamalla kerran Aika ja asetukset -painiketta (21) korostaaksesi Tekstinäytön (12) kohdan "Cook time" [Ruoanlaittoaika]. Ruoanlaittoaikasympoli (17) vilkkuu tällöin.
4. Aseta ruoanlaittoaika painamalla kevyesti tai -painiketta (11). Ruoanlaittoaikasympoli (17) jää näkyviin ruoanlaittoaajan asettamisen jälkeen.



5. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
6. Paistolämpötilaa varten paina Lämpötila – Paino ja Nopea kuennusasetus -painiketta (20) kerran korostaaksesi tekstinäytössä kohdan "Temperature" [Lämpötila].
7. Aseta lämpötila tai -painiketta (11) painamalla.
8. Aloita kypsennys painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9). "Cooking" [Kypsennys] tulee näyttöön.

» Uuni kuumenee esiasetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi ruoanlaiton päättymisaika saavutetaan. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.



Kaikki sisäuunin lämpötilasymbolin (7) lohkot sytyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

9. Kun kypsennys on valmis, viesti "Good appetite... Press to continue" [Hyvää ruokahalua... Jatka painamalla painiketta x] tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu.
10. Häilytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Jos painat Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9), uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Äänimerkki sammuu.

11. Jollet paina Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9), uuni sammuu automaattisesti ja nykyinen aika tulee näkyviin.

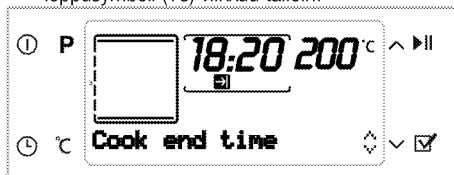
Täysautomaattiseen käyttöön siirtyminen

Tässä toimintatilassa voit säätää ruoanlaittoajan ja ruoanlaiton päättymisajan.

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
2. Valitse haluamasi toiminto painamalla kevyesti  - tai  -painiketta (11).
3. Valitse kypsennysaika painamalla kerran Aika- ja asetukset -näppäintä korostaaksesi tekstinäytössä kohdan **"Cook time"** [Kypsennysaika] (12). Ruoanlaittoaikasymboli (17) vilkkuu tällöin.
4. Aseta ruoanlaittoaika painamalla kevyesti  - tai  -painiketta (11).

» Ruoanlaittoaikasymboli (17) jää näkyviin ruoanlaittoajan asettamisen jälkeen.

5. Aseta kypsennysajan loppu painamalla Aika ja asetukset -näppäintä (21) lyhyin välein, kunnes **"Cook end time"** [Kypsennyksen päättymisaika] tulee näkyviin tekstinäyttöön (12). Ruoanlaittoajan loppusymboli (16) vilkkuu tällöin.



6. Aseta ruoanlaittoajan loppu painamalla  - tai  -painiketta (11).

» Kun olet asettanut kypsennysajan lopun, kypsennysajan loppusymboli (16) tulee näkyviin näyttöön.

7. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
8. Paistolämpötilaa varten paina Lämpötila – Paino ja Nopea kuumennusasetus -painiketta (20) kerran korostaaksesi tekstinäytössä kohdan **"Temperature"** [Lämpötila]. Aseta lämpötila  - tai  -painiketta (11) painamalla.
9. Aloita kypsennys painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9). **"Waiting"** [Odotetaan] tulee näyttöön.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella.

10. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusaika alkaa, viesti **"Cooking"** [Kypsennys] tulee näkyviin näyttöön ja uuni kuumennetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lampu palaa kypsennyksen aikana.



Kaikki sisäsuurin lämpötilasymbolin (7) lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

11. Kun kypsennys on valmis, viesti **"Good appetite... Press ► to continue"** [Hyvää ruokahalua... Jatka painamalla painiketta x] tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu.
12. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Jos painat Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9), uuni jatkaa toimintaa valitussa tilassa. Äänimerkki sammuu.
13. Jollet paina Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9), uuni sammuu automaattisesti ja nykyinen aika tulee näkyviin.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen tai automaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit myös halutessasi kytkeä uunin pois päältä painamalla on/off-painiketta (1).

Tehostimen asettaminen

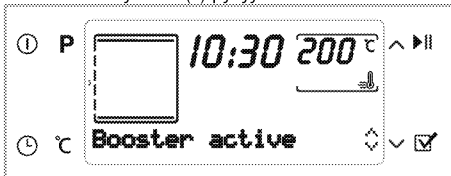
Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys) -toimintoa.



Tehostinta ei voi valita Sulatus-, Hidas kypsennys -, Lämpimänä pito - ja Kypsennys alaisessa lämpötilassa -kypsennystoimintoja käytettäessä. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:

1. Paina Lämpötila – Paino ja Nopea kuumennuksen asetus -näppäintä (20) lyhyin välein, kunnes "Booster passive" [Tehostin passiivinen] tulee näyttöön.
2. Paina  -painiketta (11) muuttaaksesi sen tilaan **"Booster active"** [Tehostin aktiivinen]. Tehostinsymboli (8) pysyy valaistuna.



» Tehostinsymboli (8) katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu käyttötilaan, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.

3. Voit peruuttaa Tehostintoiminnon painamalla Lämpötila-paino ja Pikakuumennusasetus -näppäintä (20) lyhyin välein, kunnes **"Booster"**

active" [Tehostin aktiivinen] tulee näkyviin näyttöön.

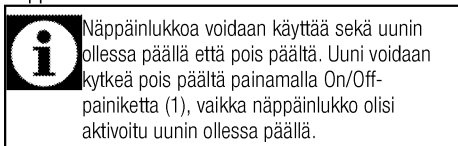
4. Paina  -painiketta (11) muuttaaksesi sen tilaan **"Booster passive"** [Tehostin passiivinen].



» Kun tämän jälkeen palaat toiminnon valintanäyttöön, Tehostinsymboli (8) häviää näkyvistä.

Näppäimistölukon käyttö

Voit estää uunin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

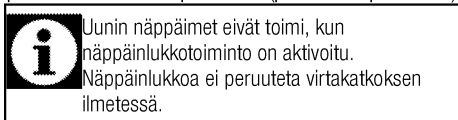


Näppäinlukon aktivoiminen

1. Paina Aika ja asetukset -painiketta (21) useita kertoja, kunnes viesti **Key lock passive** [Näppäinlukko passiivinen] tulee näyttöön.
2. Aktivoi näppäinlukko painamalla  -painiketta (11). Kun olet asettanut näppäinlukon, viesti, **"Key lock active"** [Näppäinlukko aktiivinen] tulee näyttöön.

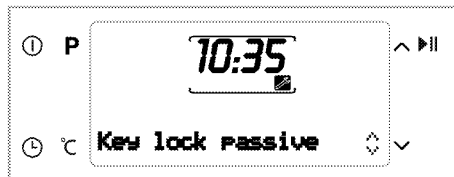


» Kun olet asettanut näppäinlukon, "Keylock active" [Näppäinlukko aktiivinen] -varoitusta tulee näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi  -painiketta).



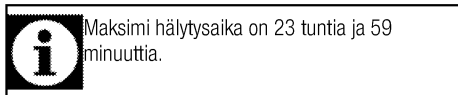
Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Ota näppäinlukko pois käytöstä painamalla  -painiketta (11). **"Key lock passive"** [Näppäinlukko passiivinen] -viesti tulee näyttöön.



Kellon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen kelloa minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Hälytyksellöllä ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Hälytykkelo antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



Hälytyksen asettaminen:



1. Paina Aika ja asetukset -painiketta (21) useita kertoja, kunnes hälytyssymboli (15) aktivoituu.
2. Aseta aika painamalla  tai  (11). Hälytyssymboli (15) pysyy valaistuna näytössä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Kun hälytysaika on lopussa, hälytyssymboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysignaali.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

Hälytyksen peruuttaminen:

1. Paina Aika ja asetukset -painiketta (21) useita kertoja, kunnes hälytyssymboli (15) aktivoituu.
2. Paina painiketta  (11) kunnes 00:00 tulee näkyviin

Ruuanlaittoaikataulukko



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

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alataline**.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasetus	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	180	25 ... 30
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	180	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taikinalaivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva laivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanleipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max, sitten 190	60 ... 80

Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.						

Testiaterioiden paistotaulukko

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

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	35 ... 45
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliasia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	50 ... 60
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliasia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	170	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliasia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä, musta metalliasia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 4	170	50 ... 60
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvistä liikkeistä.						

Eco Fan -kuumennus



Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Eco Fan -kuumennus" on alkanut.



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	30 ... 35
Taikinalivoonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

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

Leivontavihjeitä

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



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

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

Kypsennysopas-toiminnot

Esivalmistettujen ruokatoimintojen valitseminen

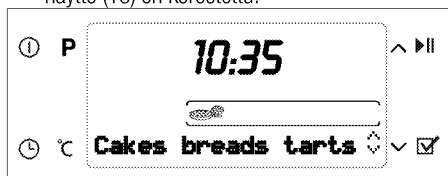
Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin.

Tässä valikossa lämpötila, ritilän asento, paino ja paistotoiminnot asetetaan automaattisesti.

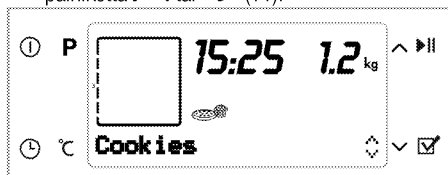
Voit muuttaa painoa ja kypsennysaikaa valmistettavan ruoan ja makusi mukaan.

Kypsennysopas-toimintojen valitseminen:

- Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
- Paina ohjelman valintapainiketta (2), ja valitse valmisruokatoiminnon näyttö. Tässä vaiheessa näyttöön tulee näkyviin **"Cakes&Breads&Tarts"** [Kakut/Leivät/Piiraat] ja valmisruokavalinnan näyttö (13) on korostettu.

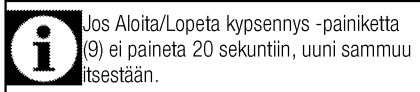


- Valitse haluttu valmisruokatoiminnon päävalikko (Cakes&Breads&Tarts, Meat poultry, Meat, Fish, Special meals) [Kakut/Leivät/Piiraat, Liha siipikarja, Liha, Kala, Erikoisruokalajit] painamalla painiketta **^** tai **v** (11).
- Vahvista haluttu Pääruokalaji-valikko painamalla valmisruokatoiminnon valintanäppäintä (10).
- Valitse haluttu laji (Cookies, Cake, Small cake) [Pikkuleivät, Kakku, Pieni kakku] jne. painamalla painiketta **^** tai **v** (11).

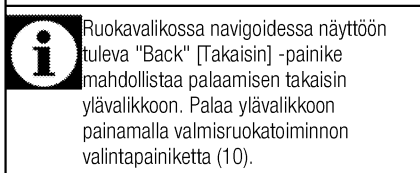
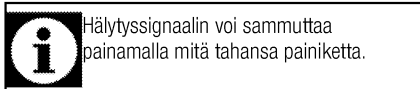


- Aseta annos uuniin.

7. Aloita kypsennys painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9). **"Cooking"** [Kypsennys] tulee näyttöön.



8. Kun kypsennys on valmis, viesti **"Good appetite..."** [Hyvää ruokahalua...] tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.



Ennen kuin aloitat kypsennyksen valmisruokavalikosta, voit asettaa painon valitsemasi ruokalajityypin mukaan. Tehdäksesi tämän:

1. Paina Lämpötila-Paino - ja Nopean kuumennuksen asetus -painiketta (20), kunnes uunin painon osoituskenttä alkaa vilkkua.



2. Aseta paino painamalla  - tai  -painiketta (11).

Ennen kuin aloitat kypsennyksen valmisruokavalikosta, voit asettaa painon valitsemasi ruokalajityypin mukaan. Tehdäksesi tämän:

1. Paina Lämpötila-Paino - ja Nopean kuumennuksen asetus -painiketta (20), kunnes uunin painon osoituskenttä alkaa vilkkua.
2. Aseta paino painamalla näppäintä (11).

Valmisruokavalikko:

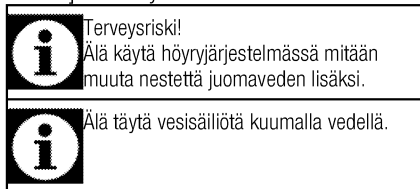
Saattaa vaihdella mallin mukaan

Kakut/leivät/piiraat	Liha siipikarja	Erikoisruokalajit	Kala	Liha	Erikois
Pikkuleivät	Broileri, grillattu	Pataruoka	Kalafiliee	Paahtopaisti	Käyminen
Pieni kakku	Broileri, filee	Kinkkupiiraat	Uunianjovis	Dalyanin lihapullat	Jogurtti
Brownie		Makaronilaatikko	Kolja (marliinit)		Kuivattu omena
Sokerikakku		Lasagne	Lohi, file		Paistettu kastanja
Omenapiiras		Moussaka			
Omenapiiras					

Höyryavustettujen valmisruokatoimintojen valitseminen:

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
2. Paina Ohjelman valinta -painiketta (2) lyhyin välein, kunnes höyrykypsennysymboli (18) tulee näkyviin näyttöön. Tässä vaiheessa näkyviin tulee **"Cakes&Breads&Tarts"** [Kakut/Leivät/Piiraat].
3. Valitse haluttu valmisruokatoiminnon päävalikko (Cakes&Breads&Tarts, Meat poultry, Meat, Fish, Special meals) [Kakut/Leivät/Piiraat, Liha siipikarja, Liha, Kala, Erikoisruokalajit] painamalla painiketta  tai  (11).
4. Vahvista haluttu Pääruokalaji-valikko painamalla valmisruokatoiminnon valintanäppäintä (10).
5. Valitse haluttu laji (Cookies, Cake, Small cake) [Pikkuleivät, Kakku, Pieni kakku] jne. painamalla painiketta  tai  (11).
6. Aseta annos uuniin.

7. Aloita kypsennys painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9).
8. Ilmoitus **"Fill with 350 ml water"** [Lisää vettä 350 ml] tulee näyttöön.



9. Avaa luukku ja lisää vettä vesiaukkoon. **"Door open"** [Luukku auki] -varoitusta tulee näkyviin yhdessä varoitusaänimerkin kanssa vettä lisättäessä.
10. Kypsennys alkaa ja ilmoitus **"Cooking"** [Kypsennys] tulee näkyviin, kun luukku suljetaan.

11. Kun kypsennys on valmis, viesti **"Good appetite", "Please take the meal"** [Hyvää ruokahalua... Ota annos ulos] tulee näkyviin ja kuuluu äänimerkki.

» Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

12. Avaa uunin luukku, ja ota ateria pois heti, kun kypsennysaika on lopussa.

Suoje uuninluukku käynnistääksesi **Automatic Water Vaporization function** [Automaattinen veden höyrystys] -toiminnon.

» Tässä vaiheessa viesti **"Disposing water"** [Vettä poistetaan] ja vaadittu aika tulevat näkyviin näyttöön.

» On terveytesi kannalta tärkeää, että et käytä jäljellä olevaa vettä, koska seisoen veden laatu heikkenee. Veden poisto pehmentää uunin likaa ja helpottaa sen puhdistamista kypsennyksen jälkeen.

» Pyyhi uuni sisältä liinalla veden poiston jälkeen.

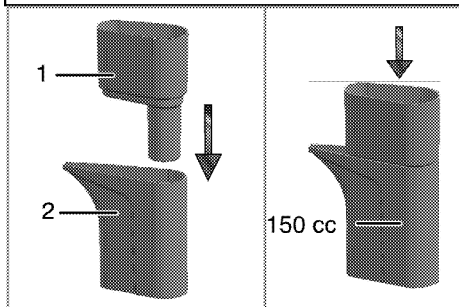
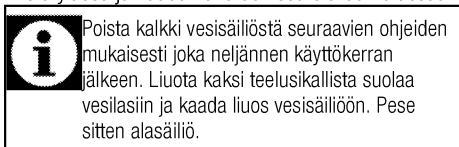
Vesisäiliön käyttö:

Vesisäiliö koostuu kahdesta osasta. Yläkappale poistaa vedestä kalkkia.

Kokoa säiliön ala- ja yläosa kuten kuvassa.

Älä lisää vettä enempää kuin 150 kuutiосenttimetriä, mutten vesi ei puhdistu.

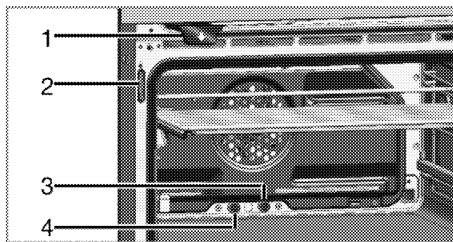
Irrota yläosa ja kaada vettä uunissa olevaan alaosaan.



- 1 Yläosa
2 Alaosa

Veden lisääminen

1. Vedä astiaa, kuten kuvassa (1).
2. Kaada vettä säiliöön, kunnes kuulet signaaliäänän. Huomioi veden määrä vesitason tunnistimessa (2)



- 1 Astia
2 Vesitason tunnistin
3 Höyrynpoistoputki
4 Liikaveden poistoputki

	Järjestelmä odottaa vähintään 10 minuuttia veden lisäystä. Jollet lisää vettä 10 minuutin kuluessa, uuni sammuu.
	Astian puhdistamiseksi ota se pois uunista ja pese pelkällä vedellä.
	Vettä lisättäessä säiliön veden taso tulee tarkistaa vesitason osoittimesta. Jos veden taso ylittää säiliön täyden tason, liika vesi valuu uuniin. Uuniin valuva liika vesi voi vaikuttaa kypsennykseen höyräyusteissa kypsennysohjelmissa ja aiheuttaa veden kondensoitumista luukkuun. Välttääksesi tämän poista luuniin valunut liika vesi ennen kuin kypsennys alkaa.
	Jos uuni on kytketty pois päältä ennen kuin kypsennys on valmis eikä mitään kypsennystoimintoa ole valittu 2 minuuttiin, viesti "Please take the meal. Water will evaporize." [Ota annos ulos. Vesi höyrystetään] tulee näkyviin tekstinäyttöön, kun uuni kytketään päälle on/off-näppäimellä (1). Veden antaminen alkaa automaattisesti noin 1 minuutin kuluttua.
	VAROITUS Pidä luukku suljettuna veden höyrystymisen aikana.

Höyryavustettu valmisruokavalikko:

Saattaa vaihdella mallin mukaan

Kakut/leivät/piiraat	Liha siipikarja	Erikoisruokalajit	Kala	Liha
Pizza, tuore ohutpohjainen	Broileri < 1600 g	Tuoreet vihannekset	Taimenpata	Lammaspaisti
Pizza, tuore paksupohjainen	Broileri > 1600 g	Pakastevihannekset, gratiini		Lampaan viulu
Taikinalleivonnainen	Kalkkuna, koipi	Täytetyt perunat		Paahdettu vasikka
Voitaikinakuppi	Ankka, kokonainen			Tandoori
Täytekakku				
Pikkuleivät				
Ravitseva leivonnainen				
Rinkilä				
Limppu (hiivalla kohotettu)				
Voileipä				
Patonki				
Leipäruullat, pakastettu				

Asetukset-valikko

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Paina Aika ja asetukset -näppäintä (21) lyhyin välein, kunnes viesti "Brightness" [Kirkkaus] tulee näyttöön.
2. Kirkkaustasoja on neljä: 1, 2, 3 ja 4. Valitse haluamasi taso painamalla  - tai  -painiketta (11).



Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.

Kontrastin asettaminen

Kontrastin voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Paina Aika ja asetukset -näppäintä (21) useita kertoja, kunnes viesti "Contrast" [Kontrasti] tulee näyttöön.
2. Kontrastitasoja on neljä: 1, 2, 3 ja 4. Valitse haluamasi taso painamalla  - tai  -painiketta (11).

Äänenvoimakkuuden asetus

Äänenvoimakkuuden voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Paina Aika ja asetukset -näppäintä (21) lyhyin välein, kunnes viesti "Volume" [Äänenvoimakkuus] tulee näyttöön.
2. Äänenvoimakkuustasoja on kolme: 0 (mykistys), 1 ja 2. Valitse haluttu taso painamalla  - tai  -painiketta (11).

Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on pois päältä.

1. Paina Aika ja asetukset -näppäintä (21) useita kertoja, kunnes viimeksi valittu kieli tulee näyttöön.
2. Valitse haluamasi kieli painamalla  - tai  -painiketta (11).
3. Vahvista painamalla valmisruokavalikon valintanäppäintä (10).

Grillin käyttäminen



VAROITUS

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

1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
2. Kosketa  -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.
3. Paistolämpötilaa varten paina Lämpötila – Paino ja Nopea kuunnusasetus -painiketta (20) kerran korostaaksesi tekstinäytössä kohdan "Temperature" [Lämpötila]. Aseta lämpötila  - tai  -painiketta (11) painamalla.
4. Kytke uuni pois päältä painamalla on/off-näppäintä (1).



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

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

riippuen paksuudesta

*Eslämmittä 5 minuutin ajan.

**Jos tuotteen grillilämpötilaa ei voi säätää, grilli toimii enimmäislämpötilassa.temperature.

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Eslämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



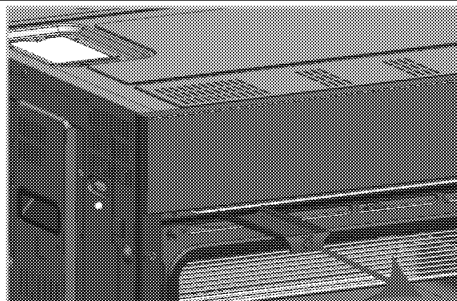
Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Syöttäjän puhdistaminen

Syöttäjä pysähtyy tietyssä kohtaa, kun vedät sitä itseesi päin.

Kun jatkat vetämistä, se pysähtyy toiseen pysäytyskohtaan.

Jos jatkat edelleen vetämistä tästä kohdasta, syöttäjä irtoaa paikoltaan.



Voit puhdistaa syöttäjän hanaveden alla irrotettuasi sen.



Älä käytä kemiallisia aineita syöttäjän puhdistamiseen. Käytä vain vettä.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.

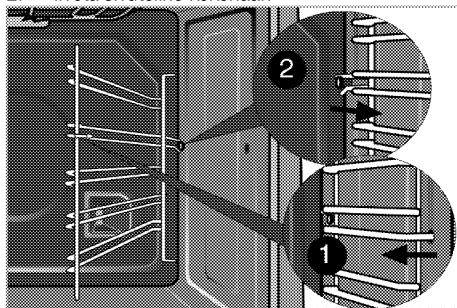
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

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

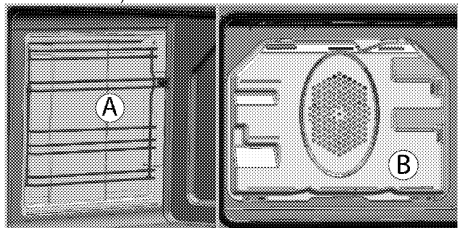


Katalyyttiset seinät

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

Tuotteesi sisemvät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen

mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseksään imemällä rasvan ja muuntamalla sen poltettavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).

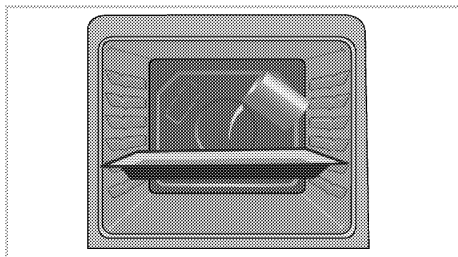


Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



3. Valitse helppo höyrypuhdistustoiminto. Puhdistuksen kesto ilmestyy ruutuun eikä sitä voida muuttaa. Voit asettaa päättymisajan puhdistustoimintoa varten.
4. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.
5. Käytä puhdistukseen lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja kuivaukseen kuivaa liinaa.



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

Höyrypuhdistus

Se varmistaa helpon puhdistuksen, koska lika (kun ei ole odotettu liian kauan) pehmenee uunin seinämiin tiivistyvien versipisaroiden vaikutuksesta, kun höyryä on päästetty sisään tietty aika.



1. Kytke uuni päälle painamalla On/Off-näppäintä (1).
2. Varmista, ettei uunissa ole enää ruokaa.
3. Paina tai näppäintä (11) ja valitse "Steam cleaning" [Höyrypuhdistus] tila.
4. Aloita puhdistus painamalla Aloita/Lopeta kypsennys -näppäintä (9).

Jos järjestelmässä ei ole vettä, ilmoitus "Fill with 150 ml water" [Lisää vettä 150 ml] tulee näyttöön.

5. Täytä 150 ml vettä käyttämällä uunin mukana toimitettua vesiastiaa.



Terveysriski!

Älä käytä höyryjärjestelmässä mitään muuta nestettä juomaveden lisäksi.

6. Jos uunin lämpötila on alle 100°C, kun luukku on suljettu, puhdistus alkaa heti. Jollei sisälämpötila ole alle 100°C, mutta vettä on lisätty ja luukku suljettu, "Cooling" [Jäähdytys] -viesti tulee näkyviin näyttöön.

Kun sisälämpötila laskee alle 100°C, puhdistus alkaa automaattisesti.



7. Kun puhdistus aloitetaan, näkyviin tulee "Cleaning" [Puhdistetaan] -viesti. message is displayed.

» Höyryä tulee uuniin kunnes vesi loppuu järjestelmästä.



Höyrytys kestää noin 35 minuuttia kokonaan täytetyllä astialla.. Aika on lyhyempi, jos vettä on vähemmän.

8. Kun vesi loppuu, näkyviin tulee "Wipe the surfaces" [Pyyhi pinnat] -viesti.
9. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai liinalla.

Kun puhdistus on suoritettu (yleensä vesi tyhjenee kokonaan), jäljellä oleva vesi on joka tapauksessa tyhjennettävä. Cooking Guide [Kypsennysopas] -ohjeet, sivu 31, Veden tyhjentäminen.

Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



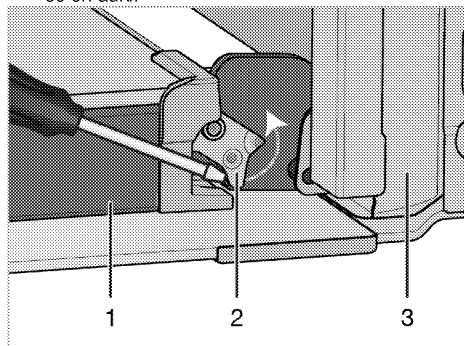
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.



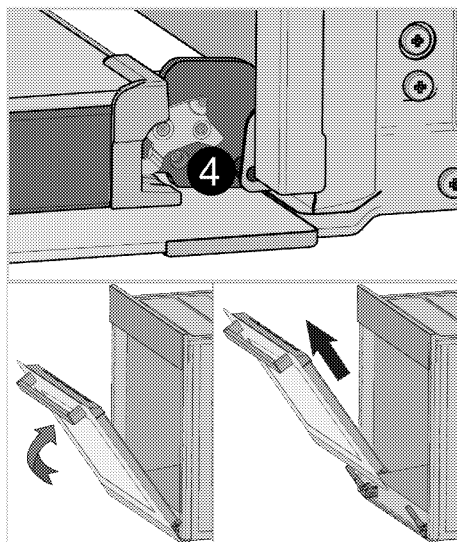
Luukun etulasipinta on pinnoitettu helposti puhdistettavalla materiaalilla. Älä käytä karheasti hankaavia puhdistusaineita, kovia metallikaapimia, hankaustyynyjä tai valkaisuainetta luukun etulasipinnan puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Se saattaa vahingoittaa pinnoitemateriaalia.

Uuninluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa luukut saranankotelon (2) etuvien oikealla ja vasemmalla puolella painamalla koukkuja kuvan osoittamalla tavalla. Luukun pitäisi näyttää (4), kun se on auki.



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



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.
4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



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

"Soft Open & Soft Close" -ominaisuus

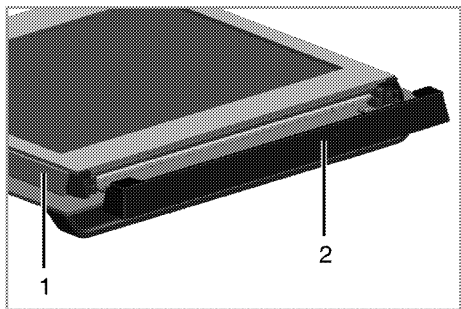
Jotkin mallit voivat sisältää Soft Close & Soft Open -ominaisuuden. Soft Close -ominaisuuden avulla käyttäjä voi sulkea uunin oven tasaisesti nostamalla sen noin 15 cm: n päähän suljetusta asennosta ja työntämällä sitä varovasti. Automaattinen säätöjärjestelmä auttaa sulkemaan oven pehmeästi. Samanlainen ominaisuus havaitaan, kun uunin luukku avautuu kokonaan. Noin 9 cm: n päässä täysin aukiasennosta vaimennussysteemi ryntää sisään, mikä mahdollistaa pehmeän aukon.

Luukun sisälasin irrottaminen

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

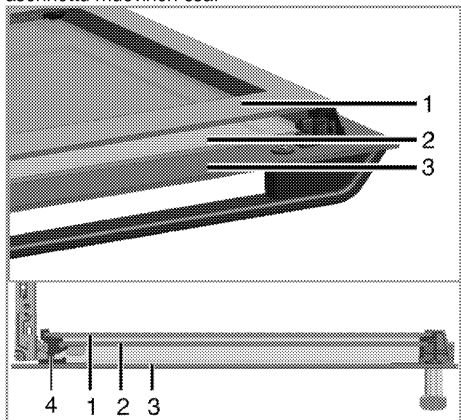
Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Avaa uuninluukku.



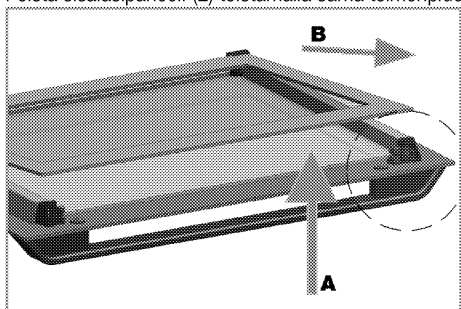
- 1 Kehikko
2 Muoviosa

Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.

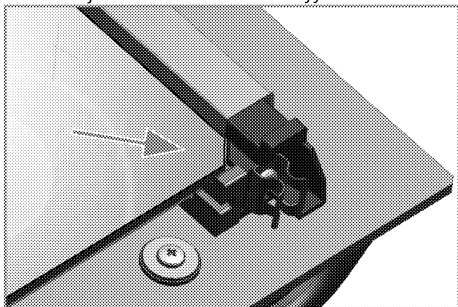


- 1 Sisin lasipaneeli
2 Sisälasipaneeli
3 Ulkolasipaneeli
4 Muovinen lasipaneelirako-Ala

Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia (1) hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**. Poista sisälasipaneeli (2) toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe oven kokoamisessa on sisälasipaneelin uudelleen asentaminen (2). Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan.



Sisälasipaneeli (2) on asennettava muoviseen rakoon lähellä sisintä lasipaneelia (1).

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista sisälasipaneelia. On tärkeää asettaa sisälasipaneelin alakulman alempaan muovirakoon.

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 11*. Uunin lamppeja on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.



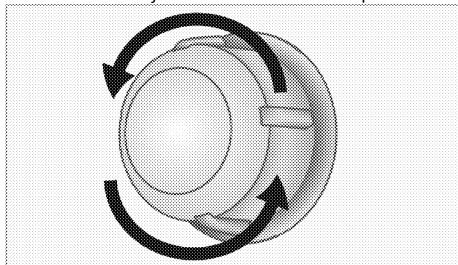
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoituksena on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



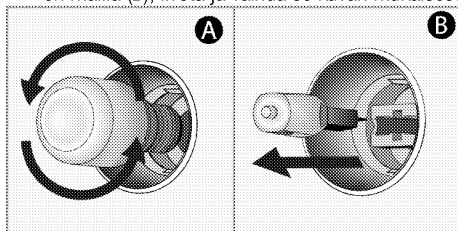
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Jos uunisi valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osoittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.

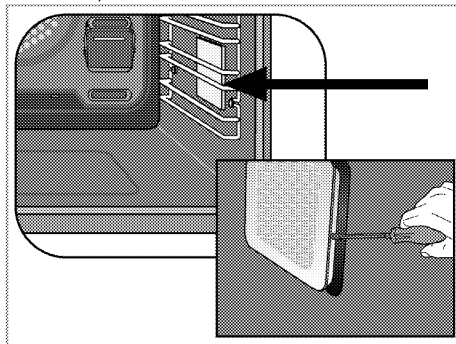


4. Aseta lasisuojus takaisin paikoilleen.

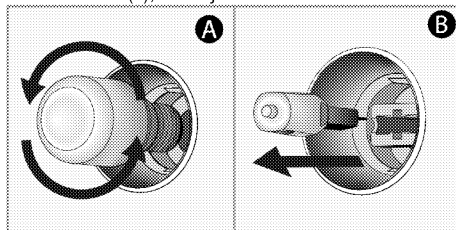
Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.

2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus*, sivu 34.



3. Irrota lasisuojus ruuvitaltalla.
4. Jos uunisi valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osoittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



5. Aseta lasisuojus ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Ohjauspaneelin painikkeet/valitsimet/näppäimet eivät toimi. >>> *Näppäinlukko saattaa olla käytössä. Ota se pois käytöstä. (Katso Näppäimistölkun käyttö, sivu 26)*

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei kuumene.

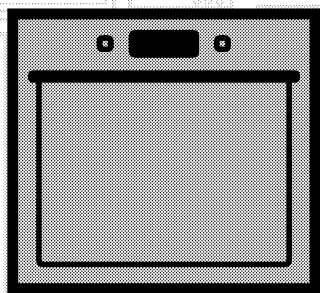
- Uunia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. >>> *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*



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

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



SV

beko

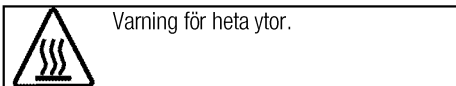
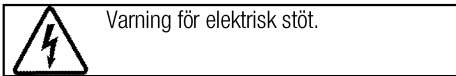
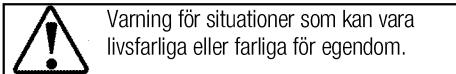
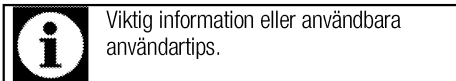
Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen. Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	4
Produktsäkerhet	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	8
Avfallshantering av emballage.....	8

2 Allmän Information 9

Översikt.....	9
Förpackningens innehåll.....	10
Tekniska specifikationer	11

3 Installation 12

Före installationen.....	12
Installation och anslutning	14
Framtida transport	15

4 Förberedelser 16

Tips för att spara energi	16
Initial användning.....	16
Tidsinställning	16
Den första rengöringen av produkten	17

Initial uppvärmning.....	17
--------------------------	----

5 Så här använder du ugnen 18

Allmän information om bakning, stekning och grillning	18
Så här använder du den elektriska ugnen	19
Användningslägen.....	21
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	24
Använda knapplås.....	26
Använda klockan som alarm	26
Tabell över tillagningstider	27
Matlagningsguidens funktioner.....	29
Inställningsmeny	32
Så här förbereder du grillen	32
Tabell för tillagningstider för grillning	33

6 Underhåll och rengöring 34

Allmän information	34
Rengöra kontrollpanelen	34
Rengöra ugnen	34
Ta bort ugnsluckan.....	36
Ta bort luckans innerglas.....	36
Byta ugnslampan	38

7 Felsökning 39

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner. Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som

uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan

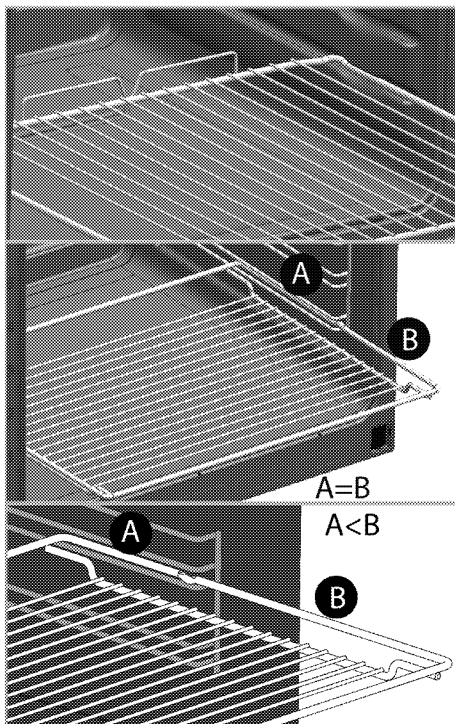
kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- VARNING: Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de

överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **ARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får

inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.

- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **ARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

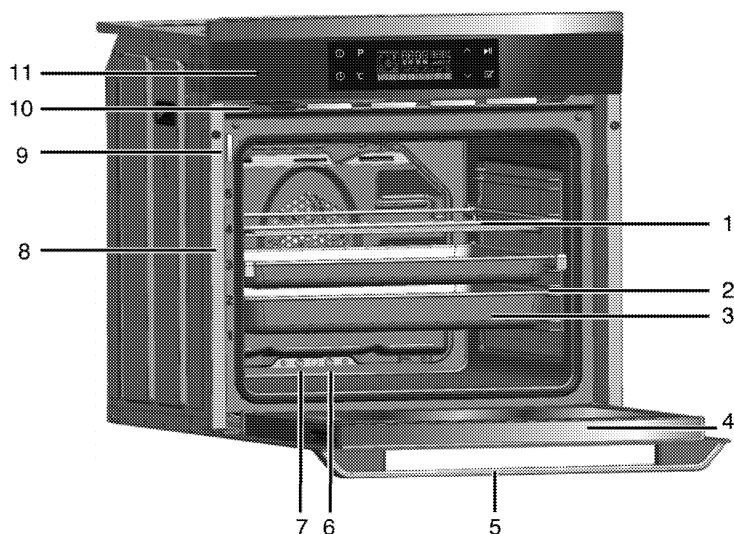
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

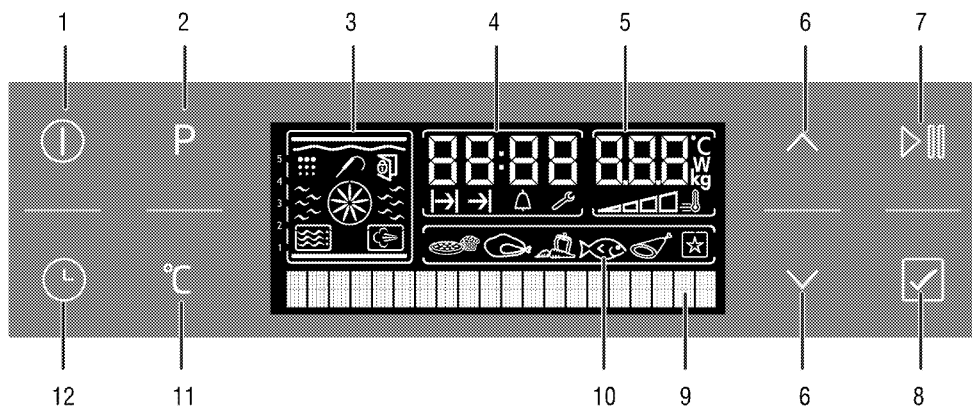
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|-----------------|----|-----------------------------|
| 1 | Trådhylla | 7 | Utgångshål för kraftig ånga |
| 2 | Hyllor | 8 | Hyllpositioner |
| 3 | Tråg | 9 | Indikator för vattennivå |
| 4 | Främre lucka | 10 | Behållare |
| 5 | Handtag | 11 | Kontrollpanel |
| 6 | Utgång för ånga | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | PÅ/AV-knapp | 7 | Tillagningsknapp start/stopp |
| 2 | Programvalsknapp | 8 | Enkel valknapp för matmeny |
| 3 | Funktionsvisning | 9 | Textdisplay |
| 4 | Indikatorfält för aktuell tid | 10 | Visning av enkelt matval |
| 5 | Visar temperatur/vikt | 11 | Inställningsknapp för temperatur/vikt/snabbvärmning |
| 6 | Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid | 12 | Tid- och inställningsknapp |

Förpackningens innehåll

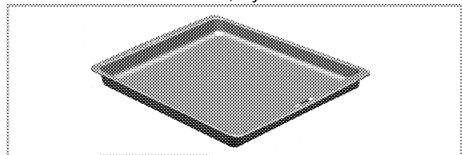


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

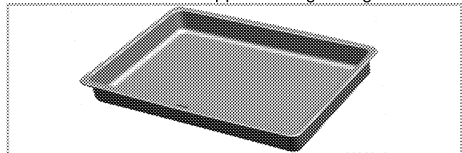
2. Standardplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



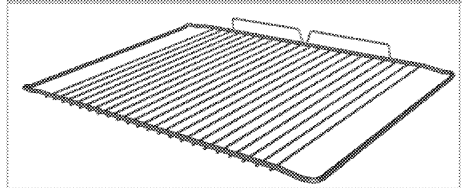
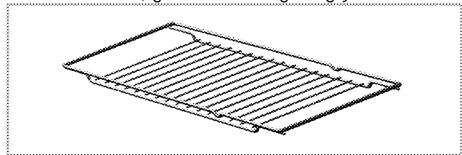
3. Långpanna

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



4. Galler

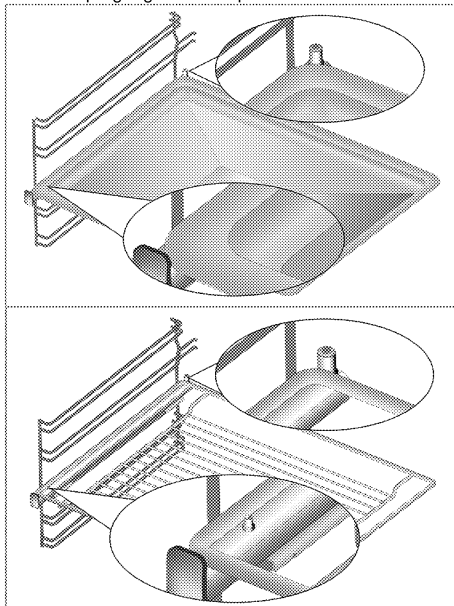
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytlänkande kärl.



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

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

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



Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3.1kW
Kabeltyp/sektion	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

** Se. *Installation, sidan 12.*



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



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



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

3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste

lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

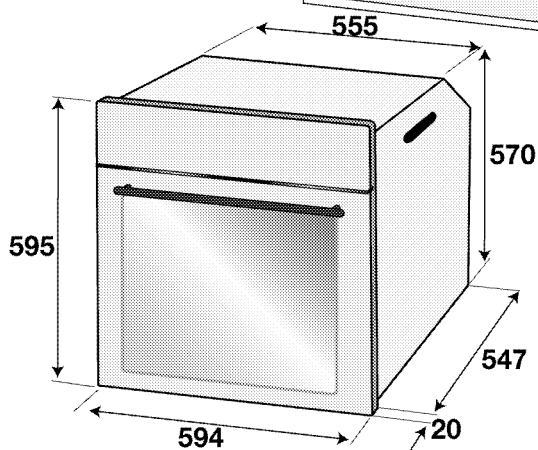
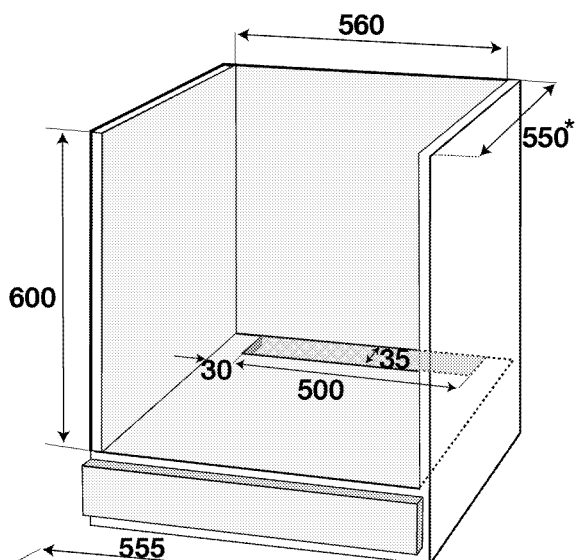
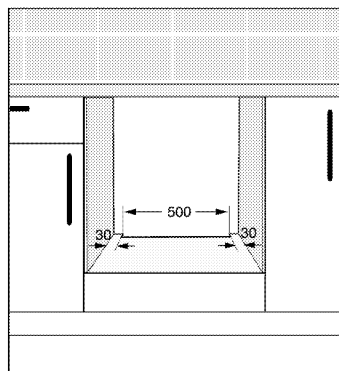
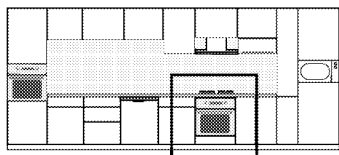
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att använda skåroarna på ugnens båda sidor när du ska flytta den.
- Ta bort allt material och alla dokument från produktens insida innan du installerar den.
- Köksmöbelen måste stämma överens med måtten som anges i bilden nedan. I köksmöbelns bakre ända måste en öppning skäras ut efter de mått som anges i bilden nedan för att säkerställa tillräcklig ventilerings.



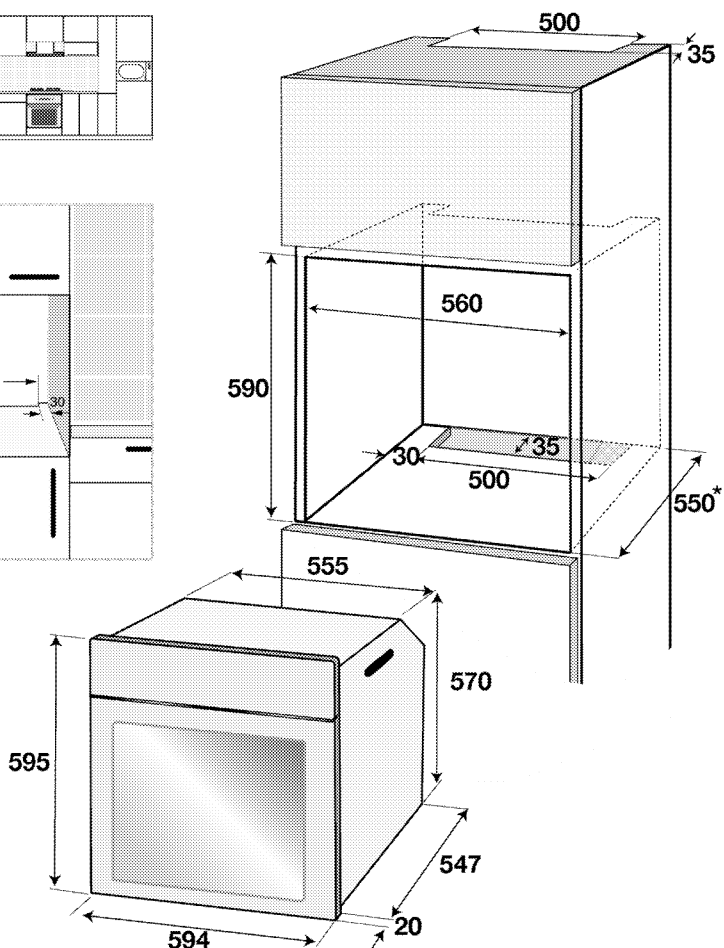
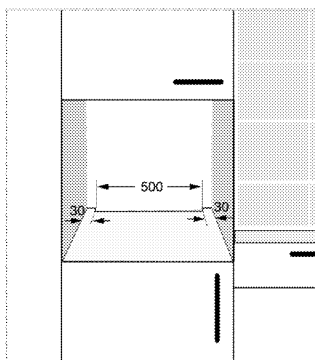
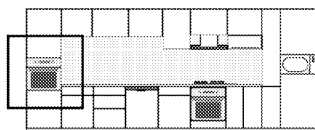
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

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



FARA:

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



FARA:

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

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

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

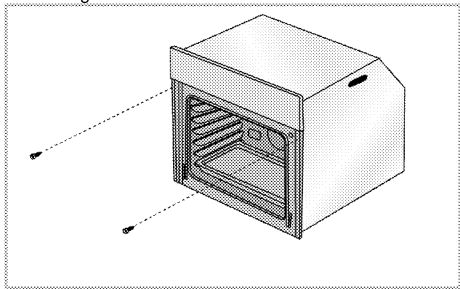
i Strömsladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

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

Koppla in strömsladden i vägguttaget.

Installera produkten

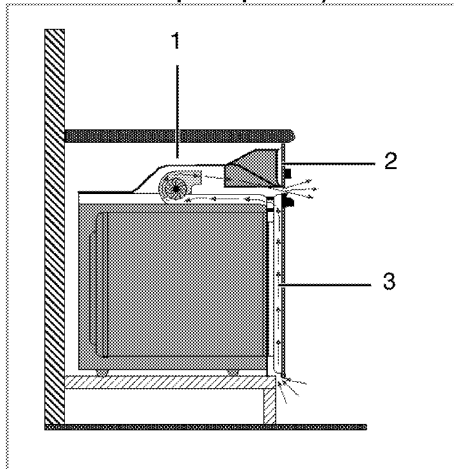
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

Efter installationen ska du se till att skruvarna är ordentligt åtdragna och att det inte går att rubba ugnen. Ugnen kan välta under användning om den inte installeras enligt anvisningarna och om skruvarna inte är ordentligt åtdragna.

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kylar både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.

i Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av. Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

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

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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

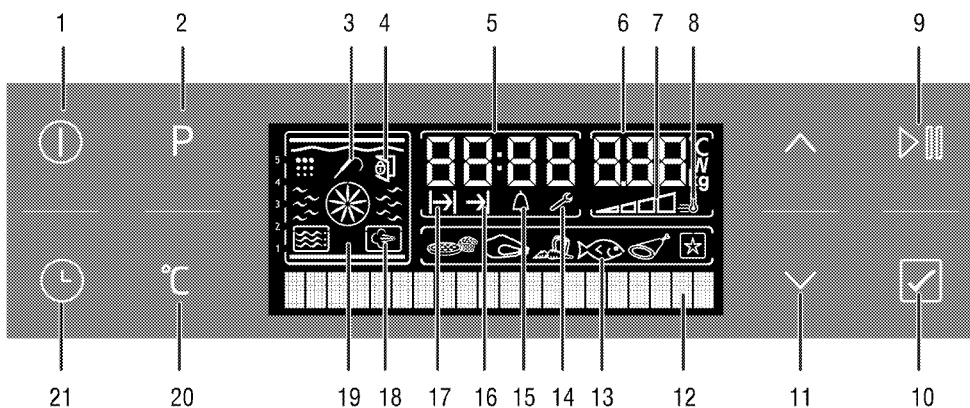
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emailerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.

- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärn på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Tidsinställning

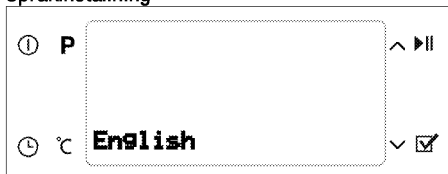


- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Programvalsknapp
- 3 Symbol för kötttermometer (*)
- 4 Symbol för luckans lås (*)
- 5 Indikatorfält för aktuell tid
- 6 Visar temperatur/vikt
- 7 Symbol för ugnens inntemperatur
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Tillagningsknapp start/stopp
- 10 Enkel valknapp för matmeny
- 11 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Symbolen för tillagning med ånga (*)

- 19 Funktionsvisning
 - 20 Temperatur-Vikt och snabbvärmningsinställning
 - 21 Tid- och inställningsknapp
- * (Varierar beroende på modell.)

Anslut strömsladden och slå på produktens säkring. Du måste ställa in språk innan du ställer in tiden.

Språkinställning



När du slår på ugnen första gången visas "English" på textdisplayen (12). Tryck lätt på eller (11) för

att välja önskat språk. (10) Tryck lätt på för att bekräfta språkvalet.

 Skärmvisningen för språkställning visas endast under den initiala uppstarten. Använd inställningsmenyn för att ändra språket. *Inställningsmeny, sidan 32.*

Ställ in tiden



Efter att ha valt språk visas "Tidsinställning" på textdisplayen (12). Tryck lätt på  eller  (11) för att ange aktuell tid.

 Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in kommer inställningssymbolen (14) att fortsätta lysa. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

Den första rengöringen av produkten

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

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

Initial uppvärmning

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

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

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
1. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 19.*
2. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
3. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 19*

Rengöra ångsystemet:

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj funktionen "Ånga + Fläktvärme"
4. Tillsätt 350 kubikcentimeter vatten i behållaren (2). Välj funktionen *Användningslägen, sidan 21* - "Ånga + Fläktvärme".
5. Kör ugnen i cirka en timme. Tryck på knappen  när meddelandet "Press  to spray steam" visas på skärmen.
6. Stänga av ugnen, se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 19*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 32.*
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 32*

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

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

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



FARA:

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

Tips för bakning

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

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.

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

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

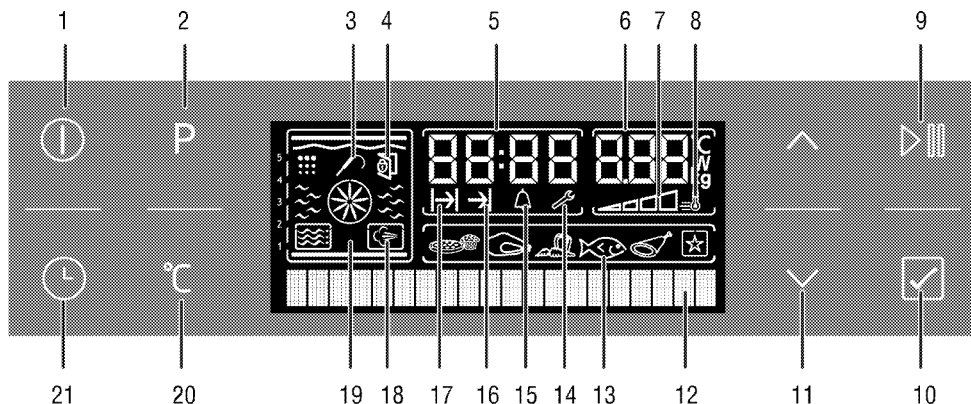
- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



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

Så här använder du den elektriska ugnen

Kontrollpanel

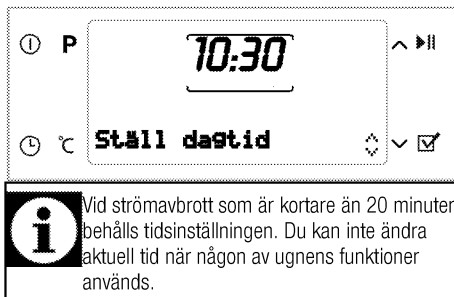


- 1 PÅ/AV-knapp
 - 2 Programvalsknapp
 - 3 Symbol för kötttermometer (*)
 - 4 Symbol för luckans lås (*)
 - 5 Indikatorfält för aktuell tid
 - 6 Visar temperatur/vikt
 - 7 Symbol för ugnens innetemperatur
 - 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
 - 9 Tillagningsknapp start/stopp
 - 10 Enkel valknapp för matmeny
 - 11 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
 - 12 Textdisplay
 - 13 Visning av enkelt matval
 - 14 Inställningssymbol
 - 15 Alarmsymbol
 - 16 Tillagningstiden slut
 - 17 Symbol för tillagningstid
 - 18 Symbolen för tillagning med ånga (*)
 - 19 Funktionsvisning
 - 20 Temperatur-Vikt och snabbvärmningsinställning
 - 21 Tid- och inställningsknapp
- * (Varierar beroende på modell.)

Justera befintlig tid

Du kan ställa in tiden igen när du vill.

1. För att ställa in aktuell tid trycker du på Tids- och inställningsknappen (21) tre gånger tills **"Ställ dagtid"** visas på textdisplayen (12) när ugnen är avstängd.
2. Tryck lätt på  eller  (11) för att ange aktuell tid.



Välj temperatur och användarläge

1. Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen. När ugnen slås på visas de övre och undre värmeikonerna på funktionsdisplayen (19) och "Fast" visas på textdisplayen (12). Rekommenderad temperatur visas i fältet för temperatur/vikt (6). Aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsdisplayen (19).



2. Tryck på  eller  (11) för att välja önskat användarläge.

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid", "Tillagningsslutid" och "Booster" (snabbvärmning).

3. 2. Tryck en gång på Temperatur - Inställningsknappen för vikt- och snabbvärmning (20) för att komma till temperaturdisplayen.
4. Tryck på  eller  (11) tills önskad temperatur visas i fältet för temperatur/vikt (6).



5. Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta ugnen med vald funktion. "Tillagning" visas på displayen.



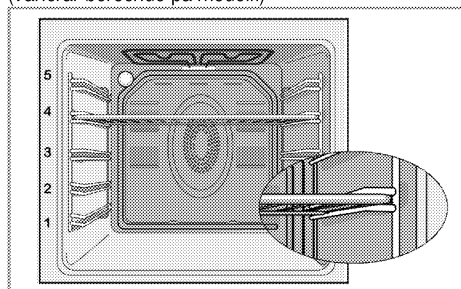
i Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas varningsmeddelandet "Dörr öppen" på displayen.

Slå av elugnen

Tryck på på/av-knappen (1) för att slå av ugnen.

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

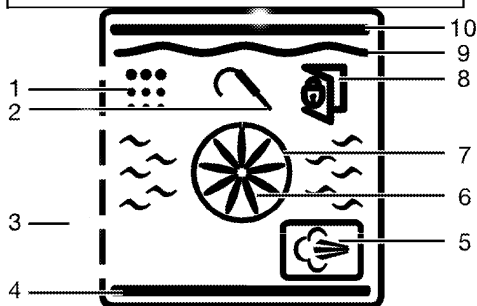
Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min. temperaturer.

i	Funktionerna kan variera beroende på modell.
i	Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 6 timmar i alla positioner förutom för funktionerna "Värmehållning" och "Lågttemptillagn".
i	Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.
i	Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
i	Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
i	Om ingen knapp trycks in inom 20 sekunder under inställning av ugnen kommer den att stängas av automatiskt.
i	Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.



- 1 Rengöringsposition (*)
- 2 Symbol för kötttermometer (*)
- 3 Hyllpositioner
- 4 Nedre värmeelement
- 5 Symbolen för tillagning med ånga (*)
- 6 Boost-fläkt
- 7 Boost-värmare
- 8 Symbol för luckans lås (*)
- 9 Grillelement
- 10 Övervärmare



Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fast	200	40-280
Fast + Fläkt	175	40-280
Fläktvärme	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill+Fläkt (stor grill med fläkt)	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Långsam tillagning/Ekofläktvärmare	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Värmehållning	60	40-100
Lågtemperaturlagning	80	50-150
Avfrostning	-	-
Ånga + Fläktvärme	180	150-280
Ångrengöring	-	-

* Funktionerna kan variera beroende på modell.

Användningslägen

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

Fast

Maten upphettas simultant uppfifrån och underifrån. Det passar exempelvis för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten i en långpanna.



Statisk+fläkt

Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.



Fläktassisterad tillagning

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



När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

Multitillagn (3-D)

Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten i en långpanna.



Fläktvärme + under

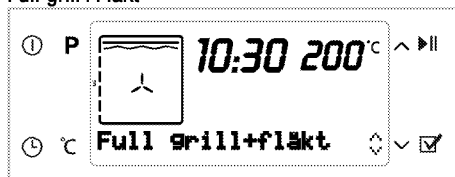
Undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) används. Lämpligt för att baka pizza.



Full grill+Fläkt

Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

Full grill+Fläkt



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Full grill

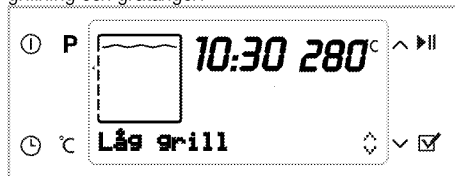
Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Grill

Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

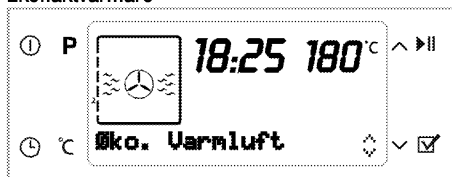


- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Ekoflaktvärmare

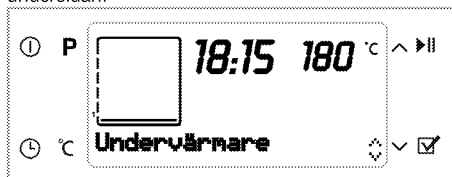
För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något. Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen "Ekoflaktvärmare".

Ekoflaktvärmare



Undervärme

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



Värmeållning

Används för värmeållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.



Lågtentpillaen

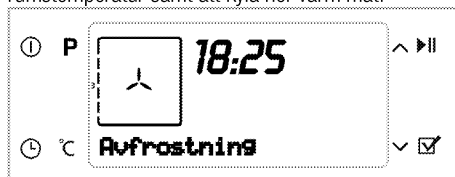
Maten värms upp samtidigt ovanifrån och underifrån. Det är lämpligt för långsam tillagning av rostade/stekta köttstycken (kalvkött, lamm, fjäderfä etc.) i en öppen behållare vid låg temperatur. Den här funktionen säkerställer att köttet är saftigt och mjukt på insidan. Använd hygieniskt lämpliga kötttyper. Förrosta/stek alla kötttyper i en het panna på hällen/grillen. Du kan tillaga det förrosta/stekta köttet med funktionen "låg temperaturtillagning" under lång tid. Tillaga maten endast med en långpanna.



Ävfrostning

Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används.

Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.



Ånga turbo

Förutom tillagningsfunktionerna som du har använder med Fläktuppvärmning mellan 150-280 °C har du även alternativet att lägga till ånga till rätterna efter att ugnen uppnår angiven temperatur. Men tillagningstiden ökar något.

Med det här alternativet kan du tillaga rätter som passar din egen smak.



1. Tryck på knappen (1).
2. Placera rätten i ugnen.
3. Tryck på eller (11) för att välja "Ånga + Fläktvärme" funktionen. Tryck sedan på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta tillagningen. Om det saknas vatten i systemet visas "Fyll med 350 ml vatten" visas på displayen. Fyll vatten i vattenbehållaren som följer med ugnen tills du hör en ljudsignal. Se Lägga till vatten. "Lucka öppen" visas när du fyllt på tillräckligt mycket vatten.



Använd inte andra vätskor än dricksvatten i ångsystemet.

Stäng luckan så visas "Tillagning" . "Tryck på för att spruta ånga" visas när den inställda temperaturen uppnås. Tryck på enkel valknapp för matmeny (10) för att få ånga i ugnen under 5 minuter. Du kan använda ånga 3 gånger när du vill under tillagningstiden.

Ånga turbo



Återstående vatten i systemet måste hällas ut vid tillagningens slut. Se *Matlagningsguidens funktioner*, sidan 29, dräneringsvatten.

Ångrengöring

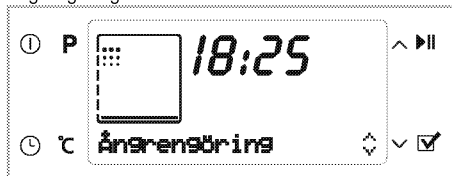
Det här läget är till för att mjuka upp smuts i ugnen efter att tillagningen har slutförts. Se Ångrengöring, .



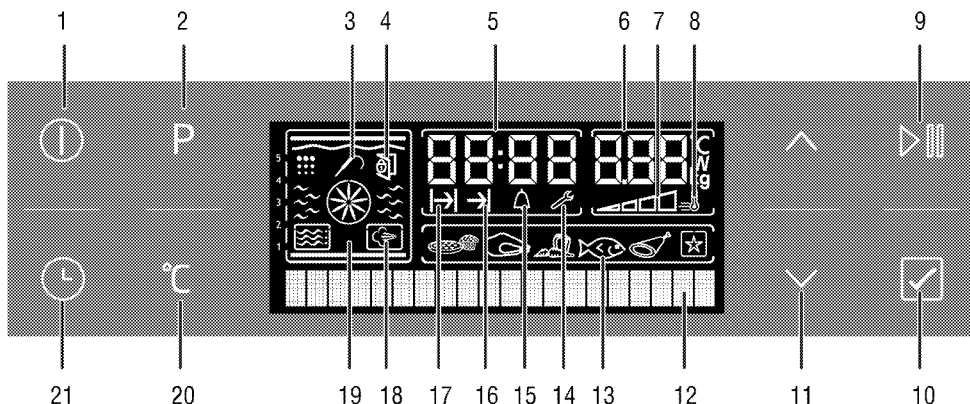
Enkel ångrengöring

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

Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.



Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 PÅ/AV-knapp
 - 2 Programvalsknapp
 - 3 Symbol för kötttermometer (*)
 - 4 Symbol för luckans lås (*)
 - 5 Indikatorfält för aktuell tid
 - 6 Visar temperatur/vikt
 - 7 Symbol för ugnens innetemperatur
 - 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
 - 9 Tillagningsknapp start/stopp
 - 10 Enkel valknapp för matmeny
 - 11 Ökning/minskning-navigeringsknapp för temperatur-tid
 - 12 Textdisplay
 - 13 Visning av enkelt matval
 - 14 Inställningssymbol
 - 15 Alarmsymbol
 - 16 Tillagningstiden slut
 - 17 Symbol för tillagningstid
 - 18 Symbolen för tillagning med ånga (*)
 - 19 Funktionsvisning
 - 20 Temperatur-Vikt och snabbvärmningsinställning
 - 21 Tid- och inställningsknapp
- * (Varierar beroende på modell.)

Aktivera halvautomatisk användning

I detta användarläge kan du ändra tidsperioden under vilken ugnen används (tillagningstid).

1. Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
2. Tryck lätt på eller (11) för att välja önskad funktion.
3. För tillagningstid, tryck en gång på tid- och inställningsknappen (21) för att markera "Tillagningstid" på textdisplayen (12). Symbolen för tillagningstid (17) blinkar samtidigt.
4. Tryck lätt på eller (11) för att ange tillagningstid. Symbolen för tillagningstid (17) visas efter att tillagningstiden har ställts in.



5. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
 6. För tillagningstemperatur, tryck en gång på knappen för Temperatur - vikt och snabbvärmningsinställning (20) för att markera "Temperatur" på textdisplayen.
 7. Tryck på eller (11) för att ställa in temperaturen.
 8. Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta tillagningen. "Tillagning" visas på displayen.
- » Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.



Alla segment för symbolen för invändig ugnstemperatur (7) slås på när ugnen uppnår den inställda temperaturen.

9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid... Tryck för forts" visas på displayen och alarmsignalen hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Om du trycker på tillagningsknappen start/stopp (9) fortsätter ugnen att använda det valda läget. Alarmet stoppas.
11. Om du inte trycker på tillagningsknappen start/stopp (9) stängs ugnen av automatiskt och den aktuella tiden visas.

Slå på helautomatisk användning

I det här användarläget kan du ändra tillagningstiden och tillagningssluttiden.

1. Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
2. Tryck lätt på  eller  (11) för att välja önskad funktion.
3. För tillagningstid, tryck en gång på tid- och inställningsknappen (21) för att markera **"Tillagningstid"** på textdisplayen (12). Symbolen för tillagningstid (17) blinkar samtidigt.
4. Tryck lätt på  eller  (11) för att ange tillagningstid.

» Symbolen för tillagningstid (17) visas efter att tillagningstiden har ställts in.

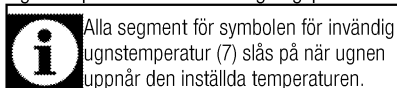
5. För tillagningssluttid, tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills **"Tillagningssluttid"** visas på textdisplayen (12). Symbolen för tillagningssluttid (16) blinkar samtidigt.



6. Tryck lätt på  eller  (11) för att ange tillagningssluttid.

» När du ställt in tillagningssluttid, visas symbolen för tillagningssluttid (16) på displayen.

7. Placera rätten i ugnen och stäng luckan.
 8. För tillagningstemperatur, tryck en gång på knappen för Temperatur - vikt och snabbvärmningsinställning (20) för att markera **"Temperatur"** på textdisplayen. Tryck på  eller  (11) för att ställa in temperaturen.
 9. Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta tillagningen. **"Väntar"** visas på displayen.
- » Ugnstimeren beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit.
10. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning, **"Tillagning"** visas på displayen och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.



Alla segment för symbolen för invändig ugnstemperatur (7) slås på när ugnen uppnår den inställda temperaturen.

11. När tillagningen är klar visas **"Smaklig måltid... Tryck  för forts"** visas på displayen och alarmsignalen hörs.

12. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen. Om du trycker på tillagningsknappen start/stopp (9) fortsätter ugnen att använda det valda läget. Alarmet stoppas.
13. Om du inte trycker på tillagningsknappen start/stopp (9) stängs ugnen av automatiskt och den aktuella tiden visas.



Om du vill avbryta de halvautomatiska eller automatiska programmen efter att du har ställt in dem måste du återställa tillagningstiden. Du kan även stänga av ugnen genom att trycka på på/av-knappen (1).

Ställa in booster

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.



Snabbvärmaren kan inte väljas för tillagningsfunktionerna Avfrostning, Långsam tillagning, värmehållning och lågtemptillagn. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på inställningsknappen för temperatur - vikt och snabbvärmning (20) med korta intervall tills **"Booster passiv"** visas på displayen.
2. Tryck på  (11) för att visa **"Booster aktiv"**. Booster-symbolen (8) fortsätter att lysa.



» Booster-symbolen (8) försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion det var innan snabbvärmningsfunktionen.

3. För att avbryta Booster-funktionen trycker du på inställningsknappen för temperatur - vikt och snabbvärmning (20) med korta intervall tills **"Booster aktiv"** visas på displayen.
4. Tryck på  (11) för att visa **"Booster passiv"**.



» När du återgår till funktionsvaldisplayen efter den här processen försvinner Booster-symbolen (8).

Använda knapplås

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.



Alarmklockan kan användas oavsett om ugnen är igång eller inte. Ugnen kan stängas av genom att trycka på på/av-knappen (1) även fast knapplåset är aktiverat när ugnen används.

Aktivera knapplås

1. Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills **Nyckellås passivt** visas på displayen.
2. Tryck på  (11) för att aktivera knapplåset. När knapplåset är inställt visas **"Nyckellås aktivt"** på displayen.



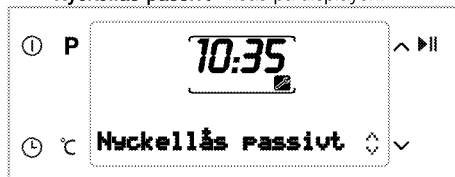
» När knapplåset är aktiverat visas varningen "Nyckellås aktivt" på displayen när du trycker på någon knapp (förutom ).



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

Avaktivera knapplås

1. Tryck på  (11) för att avaktivera knapplåset. **"Nyckellås passivt"** visas på displayen.



Använda klockan som alarm

Du kan använda klockan på produkten till annan varning och påminnelse än bara tillagningsprogram. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

Ställa in alarmet:



1. Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills alarmsymbolen (15) visas på displayen.
2. Tryck på  eller  (11) för att ställa in tiden. Alarmsymbolen (15) förblir tänd efter att du har ställt in alarmtiden.
3. Efter att alarmtiden är slut börjar alarmsymbolen blinka och en alarmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

Avbryta alarmet:

1. Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills alarmsymbolen (15) visas på displayen.
2. Tryck på  (11) tills **"00:00"** visas på displayen.

Tabell över tillagningstider



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

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metalpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan	60 ... 80

					190	
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat. * Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten. ** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.						

Tillagningsbord för testmåltider

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

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användning släge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60

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

Ekoflaktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekoflaktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflaktvärmare.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	25 ... 35
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av bakverk i formar

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

Tips vid tillagning av bakverk

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



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

Tips vid tillagning av grönsaker

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

Matlagningsguidens funktioner

Välja de enkla matfunktionerna

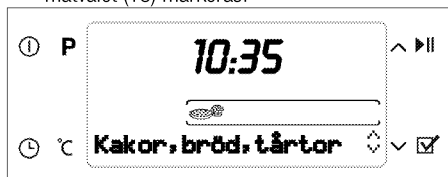
Enkel matmeny innehåller förinställda program, gjorda av professionella kockar, för olika rätter.

I den här menyen ställs temperatur, falsposition, vikt och tillagningsfunktioner in automatiskt.

Du kan ändra vikt och tillagningstid i enlighet med rätt och smak.

Välja funktioner i Matlagningsguiden:

- Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
- Tryck på programvalsknappen (2) för att välja displayen för enkel matfunktion. I detta steg visas "Kakor, bröd, tårter" på displayen och det enkla matvalet (13) markeras.



- Tryck på eller på (11) för att välja det enkla matvalets funktions huvudmeny (Kakor, bröd, tårter, Fjäderfä, Kött, Fisk, Specialrätter, Special).
- Tryck på valknappen för det enkla matvalet (10) för att bekräfta önskad huvudrättsmeny.
- Tryck på eller (11) för att välja önskad rätt (Småkaka, Kaka, Liten kaka etc).



- Placera din rätt i ugnen.
- Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta tillagningen. "Tillagning" visas på displayen.



Om tillagningsknappen start/stopp (9) inte trycks in inom 20 sekunder stänger ugnen av sig automatiskt.

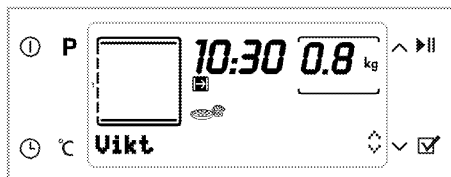
8. När tillagningen är klar visas **"Smaklig måltid..."** på displayen och en alarmsignal hörs.

Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

"Bakåt" visas på displayen under navigering i menyn med rätter och används för att gå tillbaka till den övre menyn. Tryck på valknappen för enkel matmeny (10) för att gå tillbaka till den övre menyn.

Innan du börjar tillagning i den enkla matmenyn kan du ställa in vikten, beroende på vilken måltidstyp du har valt. Gör så här:

- Tryck på knappen för Temperatur - vikt och snabbvärmningsinställning (20) tills fältet för vikt börjar att blinka.



- Tryck på eller (11) för att ställa in vikten. Innan du börjar tillagning i den enkla matmenyn kan du ställa in vikten, beroende på vilken måltidstyp du har valt. Gör så här:

- Tryck på knappen för Temperatur - vikt och snabbvärmningsinställning (20) tills fältet för vikt börjar att blinka.
- Tryck på knappen (11) för att ställa in vikten.

Enkel matmeny:

Kan variera beroende på modell

Kakor, bröd, tårter	Fjäderfä	Specialrätter	Fisk	Kött	Special
Kakor	Grillad kyckling	Gryta	Fiskfilé	Rostbiff	Jäsdegare
Liten kaka	Kycklingfilé	Pajer	Ugnsbakad ansjovis	Köttbullar	Yoghurt
Brownies		Makaroner i ostsås	Kolja (Merlans)		Tokade äpplen
Sockerkaka		Lasagne	Laxfilé		Rostade kastanjer
Äppelkaka		Moussaka			
Äppelpaj					

Välja de enkla matfunktionerna för ånga:

- Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
- Tryck på programvalsknappen (2) med korta intervall tills ångtillagningssymbolen (18) visas på displayen. I det här steget visas **"Kakor, bröd, tårter"** på displayen.
- Tryck på eller på (11) för att välja det enkla matvalets funktions huvudmeny (Kakor, bröd, tårter, Fjäderfä, Kött, Fisk, Specialrätter, Special).
- Tryck på valknappen för det enkla matvalet (10) för att bekräfta önskad huvudrättsmeny.
- Tryck på eller (11) för att välja önskad rätt (Småkaka, Kaka, Liten kaka etc).
- Placera din rätt i ugnen.
- Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta tillagningen.
- "Fyll 350 ml vatten"** visas på displayen.

Hälsorisk!
Använd inte andra vätskor än dricksvatten i ångsystemet.

Fyll inte hett vatten i vattenbehållaren.

- Öppna luckan och fyll vatten via vattenintaget. **"Dörr öppen"** visas på displayen tillsammans med en ljudsignal, när du fyller på vatten.
- Ugnen startar tillagningen och **"Tillagning"** visas på displayen så snart luckan har stängts.
- När tillagningen är klar visas **"Smaklig måltid", "Ta rätten"** på displayen och en alarmsignal hörs.
» Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.
- Öppna ugnsluckan och ta ut maten så snart tillagningen är klar.

Stäng ugnsluckan för att starta funktionen **Automatic Water Vaporization (Automatisk vattenförångning)**.

» I detta steg visas **"Släppa ut vatten"** samt tidsåtgång på displayen.

» Det är viktigt att återstående vatten inte används eftersom kvaliteten på det är dåligt. Vattenutsläppen mjukar upp smuts i ugnen och gör att det enklare kan tas bort efter tillagning.

» Torka insidan av ugnen med en trasa efter att vattnet har avlägsnats.

Använda vattenbehållaren:

Vattenbehållaren består av 2 delar. Den övre delen tar bort kalket i vattnet.

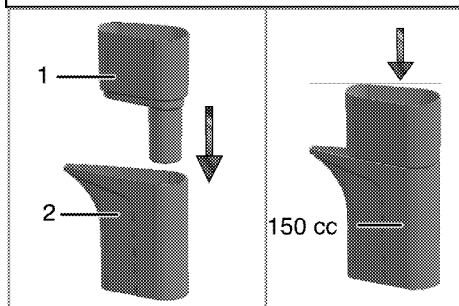
Montera den nedre och den övre delen av behållaren enligt bilden.

Fyll inte mer än 150 kubikcentimeter, annars blir inte vattnet renat.

Avlägsna den övre delen och håll vattnet i ugnen med den nedre delen.



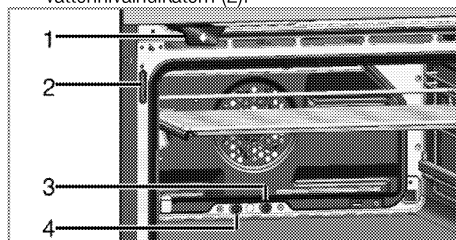
Avlägsna kalket i vattenbehållaren genom att göra följande procedur var 4:e användning. Lös upp 2 teskedar salt i ett glas och håll i vattenbehållaren. Tvätta sedan den lägre behållaren.



- 1 Övre del
- 2 Under del

Fylla på vatten:

1. Dra i behållaren, såsom bilden visar (1).
2. Håll vatten i behållaren tills du hör en ljudsignal. Kontrollera vattenmängden på vattennivåindikatorn (2).



- 1 Behållare
- 2 Vattenindikator
- 3 Utgång för ånga
- 4 Dräneringsrör för överskottsvatten



Systemet väntar i minst 10 minuter på att du ska hålla i vatten. Om du inte håller i vatten på 10 minuter stängs ugnen av.



För att rengöra behållaren avlägsnar du den från ugnen och tvättar den i enbart vatten.



Vattennivån i tanken ska kontrolleras via vattenindikatorn när du håller i vatten. Om vattennivån överskrider den fulla tanknivån kommer överskottsvatten att rinna ut i ugnen. Överskottsvatten som rinner ut i ugnen kan påverka tillagningen i program med ånga och orsaka kondens på luckan. För att undvika detta ska du avlägsna överskottsvatten som har runnit ut i ugnen innan du påbörjar någon tillagning.



Om ugnen har stängts av innan tillagningen är klar och ingen tillagningsfunktion har valts inom 2 minuter visas meddelandet "**Ta rätten. Vatten förångas.**" på textdisplayen kort efter att ugnen slagits på med på/av-knappen (1). Vattenavrinning startar automatiskt efter cirka 1 minut.



OBS
Håll luckan stängd under vattenförångning.

Enkel matmeny med ånga:

Kan variera beroende på modell

Kakor, bröd, tårter	Fjäderfä	Specialrätter	Fisk	Kött
Pizza, tunn botten	Kyckling < 1600 g	Färska grönsaker	Forellgryta	Lammstek
Pizza, tjock botten	Kyckling > 1600 g	Frysta grönsaker, rivna		Lammfiol
Degkaka	Kalkonlår	Klyftpotatis		Grytstek
Vol au vent	Hel anka			Tandoori
Fruktkaka				
Hastbullar				
Fylliga kakor				
Bagel				
Limpa (jäst)				
Pain riche				
Baguette				
Frallor, frysta				

Inställningsmeny

Inställning av Ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills "Ljusstyrka" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av ljusstyrka, 1, 2, 3 och 4. Tryck på  eller  (11) för att välja önskad nivå.



Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.

Inställning av kontrast

Kontrasten kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills "Kontrast" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av kontrast, 1, 2, 3 och 4. Tryck på  eller  (11) för att välja önskad nivå.

Volyminställning

Volymen kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills "Volym" visas på displayen.
- Det finns 3 volymnivåer, 0 (tyst), 1 och 2. Tryck på  eller  (11) för att välja önskad nivå.

Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på tid- och inställningsknappen (21) med korta intervall tills det senast valda språket visas på displayen.
- Tryck lätt på  eller  (11) för att välja önskat språk.
- Bekräfta med enkel valknapp för matmeny (10).

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
- Tryck lätt på  eller  (11) för att välja önskad grillfunktion.
- För tillagningstemperatur, tryck en gång på knappen för Temperatur - vikt och snabbvärmningsinställning (20) för att markera "Temperatur" på textdisplayen. Tryck på  eller  (11) för att ställa in temperaturen.
- Tryck på på/av-knappen (1) för att slå av ugnen.



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

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	Galler	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250/max	1...3 min.
# beroende på tjocklek *Förvärm i fem minuter **Om produktens grillningstemperatur inte kan justeras körs grillen på den högsta temperaturen.				

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

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250/max	1...3 min.
Köttbullar (nötkött) - 12 antal	Galler	4	250/max	25...35 min.
Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden. Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5-6 minuter.				

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

**FARA:**

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

**FARA:**

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ylor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



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



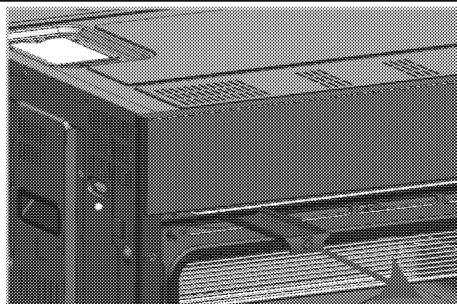
Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra behållaren

Behållaren stoppar vid en viss punkt när du drar den mot dig.

Om du fortsätter dra kommer den till en andra stoppunkt och stoppar igen.

Om du fortsätter att dra efter den här punkten lossnar den.



Du kan rengöra behållaren under vattenkranen efter att du avslänsat den.



Använd inga kemikalier när du rengör behållaren. Använd endast vatten.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.



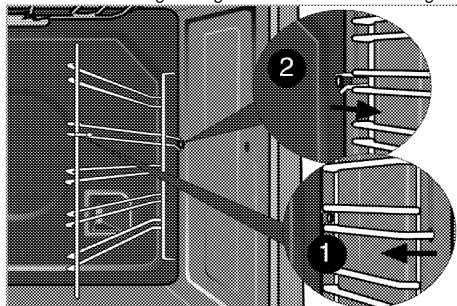
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen (Varierar beroende på modell.)

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

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

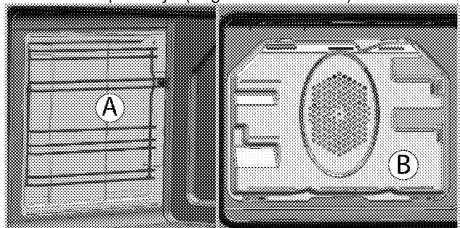


Katalytiska väggar

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

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj.

Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).

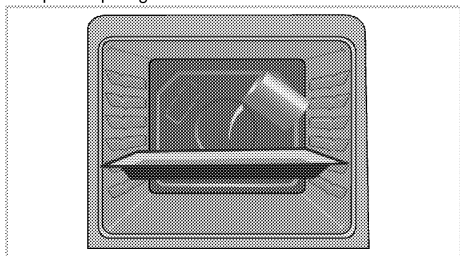


Enkel ångrengöring

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

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

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



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktionen.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

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

Ångrengöring

Den här metoden säkerställer enkel rengöring, eftersom smuts (som inte har suttit i för länge) mjukas upp med vattenkondens inuti ugnen efter att du har gett ånga under en viss tid.



1. Tryck på på/av-knappen (1) för att slå på ugnen.
2. Se till att du har tagit ut all mat.
3. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ (11) för att välja läget "Ångrengöring".
4. Tryck på tillagningsknappen start/stopp (9) för att starta rengöringen.

Om det inte finns något vatten i syste-met visas "Fyll 150 ml vatten" på displayen.

5. Fyll på med 150 ml vatten med vattenbehållaren som medföljer ugnen

i Hälsorisk!
Använd inte andra vätskor än dricksvatten i ångsystemet.

6. Om temperaturen i ugnen är under 100°C när luckan är stängd startar rengöringen utan fördröjning. Om den invändiga temperaturen inte är under 100°C med vatten påfyllt och luckan stängd så visas meddelandet "Kyler ner" på skärmen.

När den invändiga temperaturen faller under 100°C, startar rengöringen automatiskt.



7. När rengöringen startar visas meddelandet "Rengöring".

» Ånga levereras till ugnen tills vattnet i systemet tar slut.

i Ångrengöringen tar omkring 35 minuter med helt fylld behållare. Den här tiden förkortas för mindre vatten.

8. När vattnet tar slut visas meddelandet "Torka ytorna".
9. Öppna luckan och torka de invändiga ytorna på ugnen med en fuktig svamp eller trasa.

När rengöringen är slut (vattnet tar slut) ska återstående vatten tömmas. Se funktionerna i tillagningsguiden, *sidan 31*, Dränera vatten.

Rengör ugnsluckan

För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



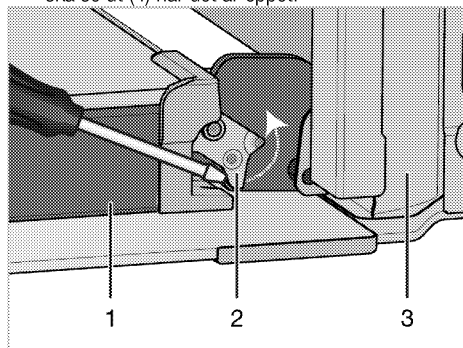
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.



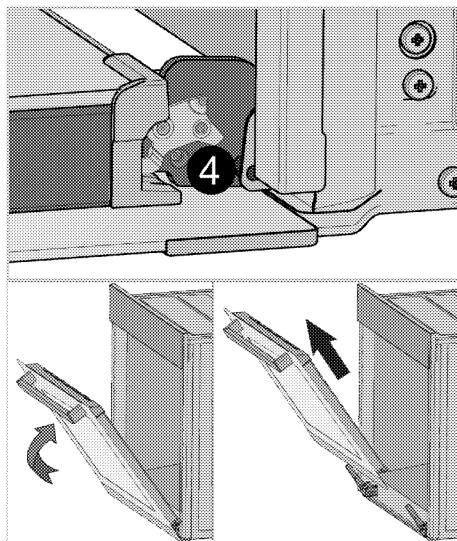
Den främre luckans inre glas är täckt med ett material som är enkelt att rengöra. Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel, eller en hård metallskrapa, skurborstar eller blekmedel vid rengöring av den främre luckans inre glas, eftersom det kan repa ytan. Detta kan förstöra ytmaterialet.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna vid gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida av ytterdörren genom att trycka på kroken som illustrerad i figuren. Låset ska se ut (4) när det är öppet.



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



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



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

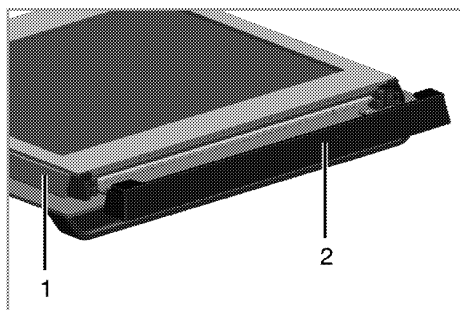
Soft Open & Soft Close-funktionen

Vissa modeller kan innehålla en Soft Close & Soft Open-funktion. Soft Close-funktionen gör det möjligt för användaren att stänga ugnsluckan smidigt genom att föra den till ca 15 cm från det stängda läget och tryck försiktigt på den. Det automatiska spjällsystemet hjälper till att stänga dörren mjukt. En liknande egenskap observeras när ugnsluckan är helt öppen; Cirka 9 cm från det helt öppna läget spjällsystemet sparkar in, vilket möjliggör en försiktig öppning.

Ta bort luckans innerglas

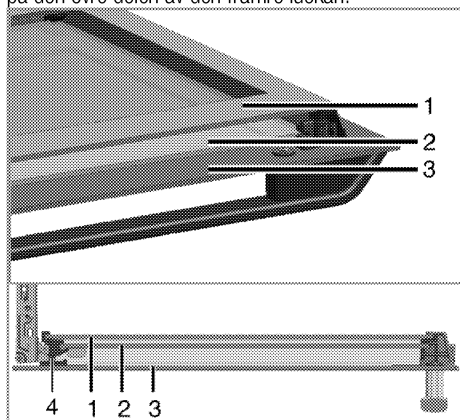
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring. Öppna ugnsluckan.



- 1 Ram
- 2 Plastdel

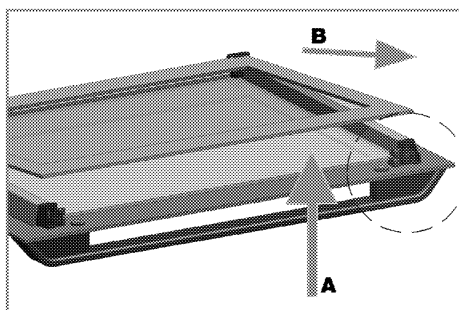
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



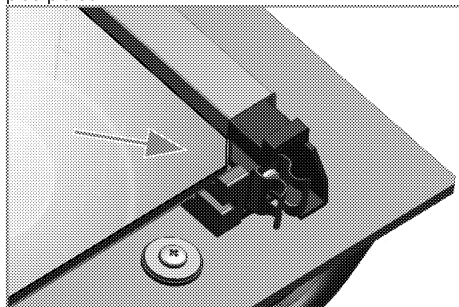
- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

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

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 11*.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



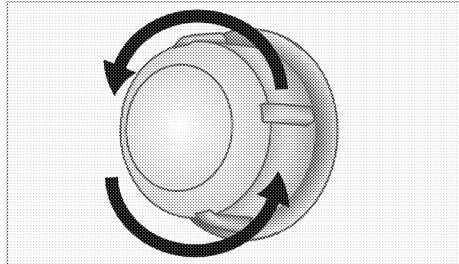
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



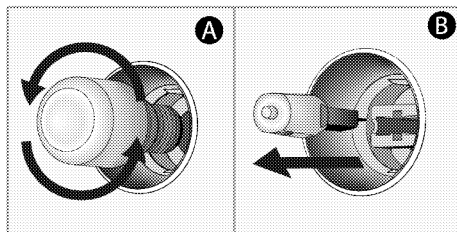
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



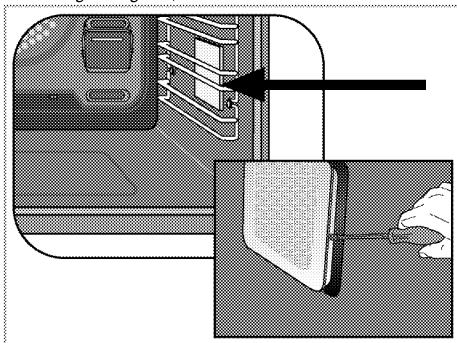
3. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



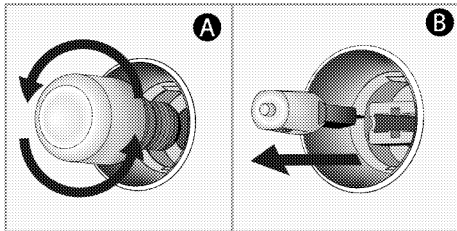
4. Montera glasplattan på nytt.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 34*.



3. Ta bort skyddsglaslet med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



5. Montera skyddsglaslet och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Knappar/rattar/tangenter på kontrollpanelen. >>> *Knapplåset kan vara aktiverat. Avaktivera det. (Se. Använda knapplås, sidan 26)*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



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

