

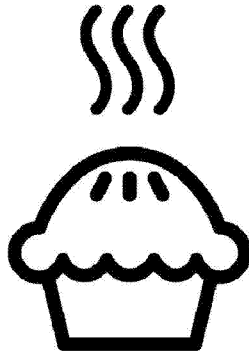


## Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



BBIM13300X

**FI / SV**

385.4403.93/R.AC/9.08.2022/8-7

7768282917

## Hyvä asiakas,

### Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

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

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

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

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



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

**1 Turvallisuusohjeet 4**

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

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10**

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

**3 Laitteesi 11**

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

**4 Ensimmäinen käyttökerta 18**

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

**5 Uunin käyttäminen 20**

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

**6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 25**

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

**7 Kunnossapito ja huolto 31**

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

**8 Vianetsintä 37**

## **1 Turvallisuusohjeet**

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



### **Käyttötarkoitus**

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



### **Lasten, herkkien**

### **henkilöiden ja**

### **lemmikkieläinten turvallisuus**

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset

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

Pidä lapset kaukana laitteesta.

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



### Sähköturvallisuus

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

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

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

oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.

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

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



### **Kuljetusturvallisuus**

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



### **Asennusturvallisuus**

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

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

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



### **Käyttöturvallisuus**

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

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

### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.

- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.

### **Lisätarvikkeiden käyttö**

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

### **Ruoanvalmistuksen turvallisuus**

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.



- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle

grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.



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

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

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

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



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

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

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

#### RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

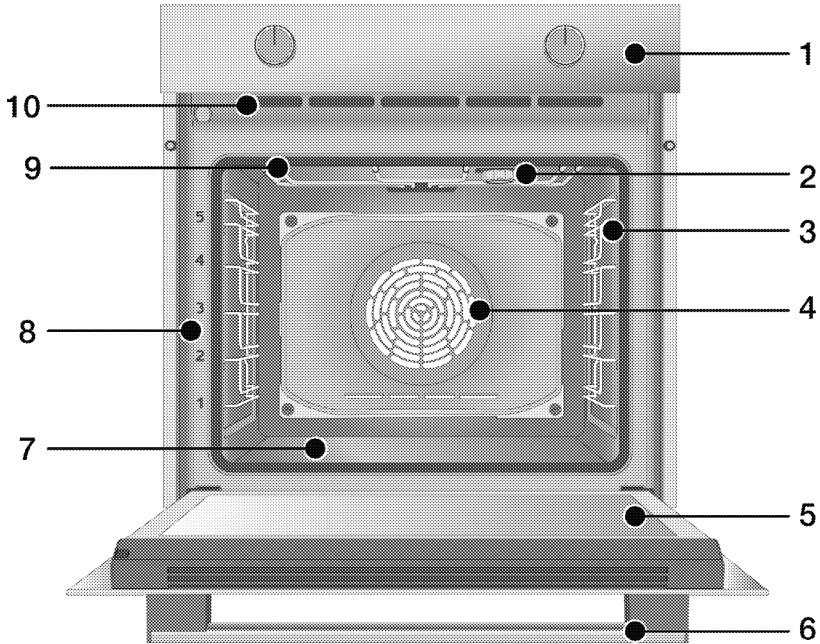
### Energiansäästövinkejä

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

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit kypsentää useita ruokia kerrallaan asettamalla kaksi paistoastiaa ritilätasolle. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

### 3 Laitteesi

#### Tuotteen esittely



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

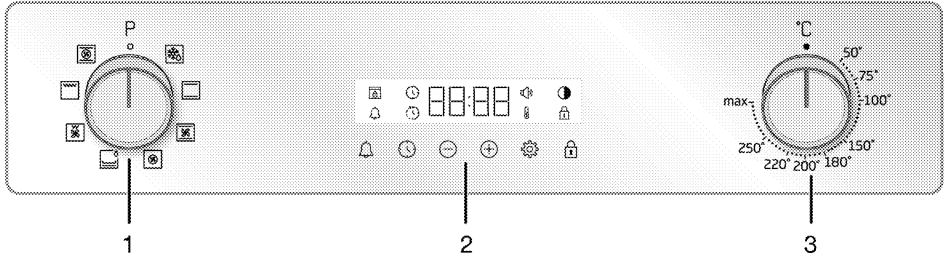
\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppea, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

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

## Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

### Uunin ohjaus



- 1 Toiminnon valintanuppi
- 2 Ajastin
- 3 Lämpötilanuppi

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

### Toiminnon valintanuppi

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

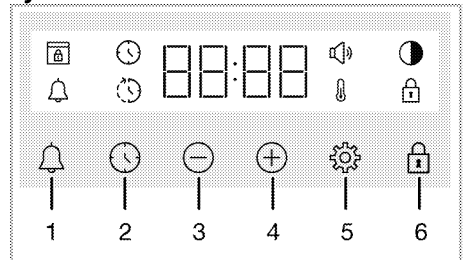
### Lämpötilanuppi

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

### Lämpötilan merkkivalo

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näyttöllä. Lämpötilan symboli ilmestyy näyttöön, kun keittäminen käynnistyy, ja katoaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Kun uunin lämpötila putoaa asetetun lämpötilan alapuolelle, lämpötilan symboli syttyy uudelleen.

### Ajastin



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









### Näytön symbolit

- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli\*
- : Hälytyssymboli
- : Kirkkausymboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Äänenvoimakkuussymboli
- : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin käyttötoiminnot

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

Toimintasymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäähdytetään. Kokkoihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	*	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa. Tätä toimintoa tulisi käyttää myös helppoon puhdistukseen höyryllä.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	*	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	"3D" toiminto	*	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Täysi grilli	*	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä kuuma ilma leviää nopeasti uuniin tuulettimen avulla. Se käy pienempien määrien grillaamiseen.

\* Tuotteesi toimii lämpötila-säätimessä määritellyllä lämpötila-alueella.

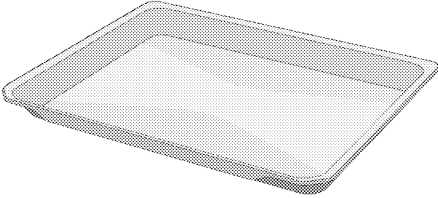
## Laitteen lisätarvikkeet

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

---

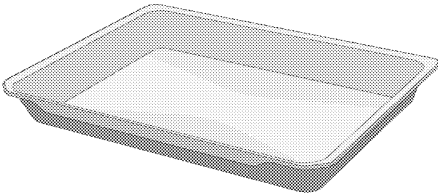
**ILMOITUS** : Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpötilan vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

---



### Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.

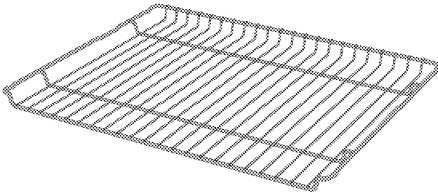


### Syvä pelti

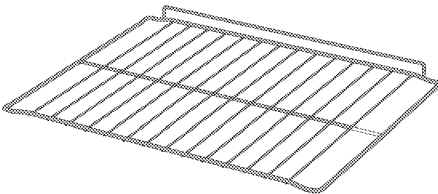
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.

---

### Mallit ritilätasoilla:



### Mallit ilman ritilätasoja:



### Paistoritilä

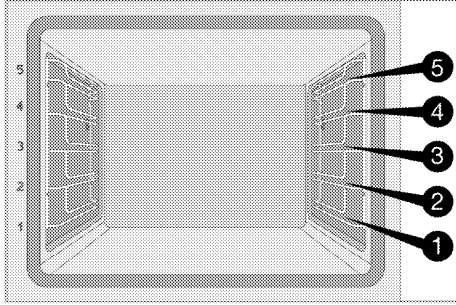
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

## Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

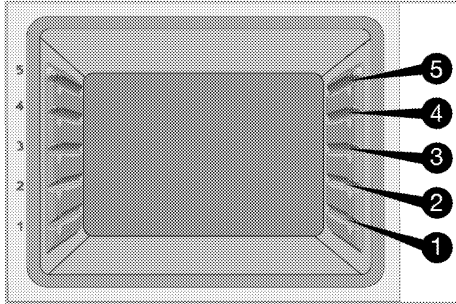
### Paistotasot

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

### Mallit ritilätasoilla



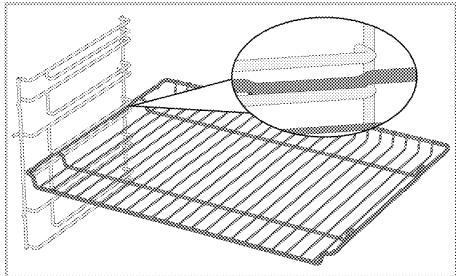
### Mallit ilman ritilätasoja



### Paistoritilän asettaminen paistotasolle

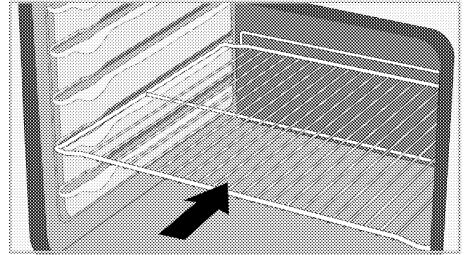
#### Mallit ritilätasoilla:

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



### Mallit ilman ritilätasoja:

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

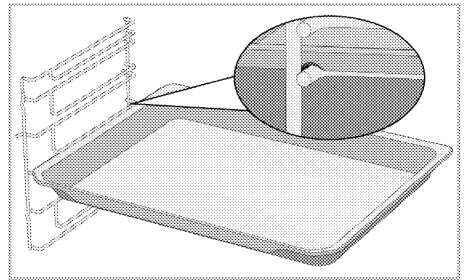


### Pellin asettaminen paistotasolle

#### Mallit ritilätasoilla:

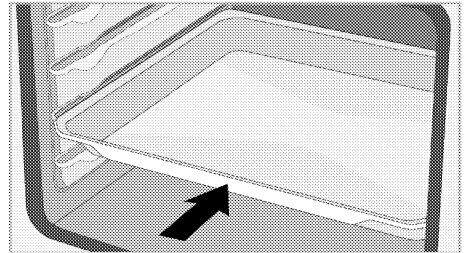
On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein.

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



### Mallit ilman ritilätasoja:

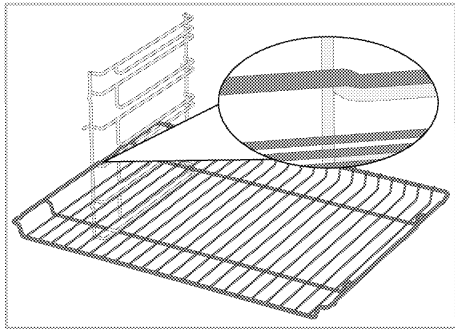
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



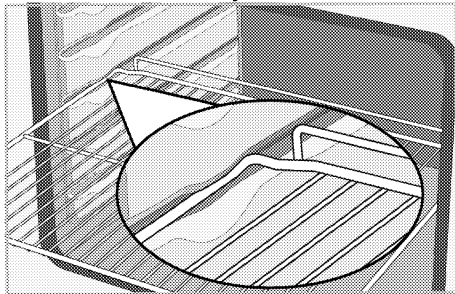
## Paistoritilän rajoitintoiminto

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

### Mallit ritilätasoilla

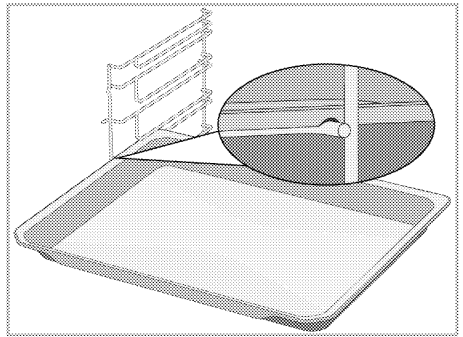


### Mallit ilman ritilätasoja



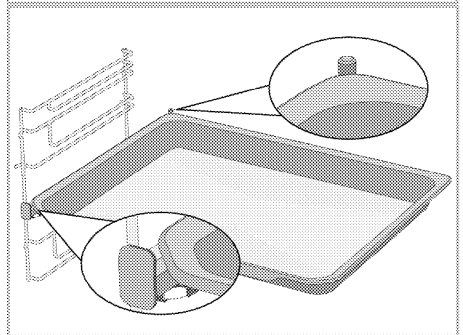
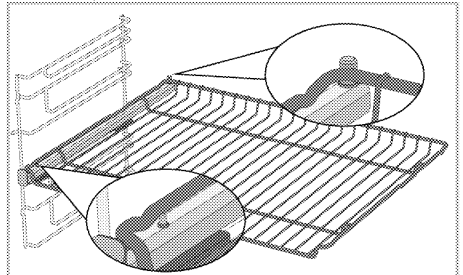
## Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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



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

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





## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V~, 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	2,6 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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





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

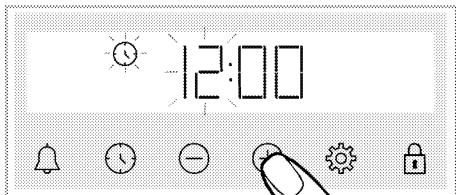
## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

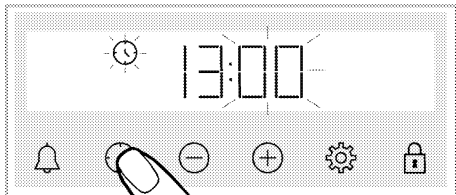
### Ensiasetukset

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

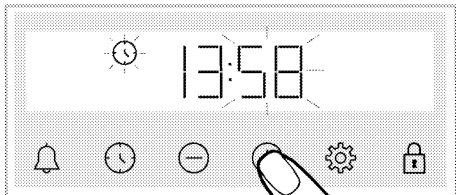
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja  symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta aika koskettamalla .




3. Kosketa  tai  näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.





4. Aseta minuutit koskettamalla .



5. Vahvista asetus koskettamalla  tai  näppäintä.

» Aika on asetettu ja  symboli katoaa näytöltä.

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

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

### Ensimmäinen puhdistuskerta

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

### Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

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

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

## 5 Uunin käyttäminen

### Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

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

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

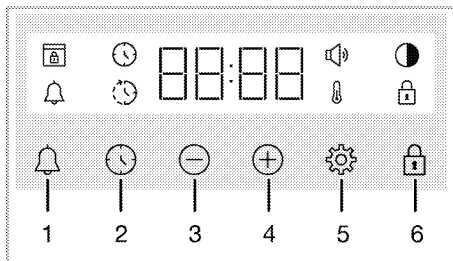
#### Uunin valo

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

### Uunin ohjauksyksikön käyttö

#### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle


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



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusräppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukko-näppäin

#### Näytön symbolit

- 🕒 : Paistoajan symboli
- 🕒 : Paistoajan päättymisen symboli\*
- 🔔 : Hälytysymboli
- 🌙 : Kirkkausymboli
- 🔒 : Näppäinlukkosymboli
- 🌡️ : Lämpötilasymboli
- 🔊 : Äänenvoimakkuussymboli

 : Luukun lukituksen symboli\*  
\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Uunin kytkeminen päälle

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

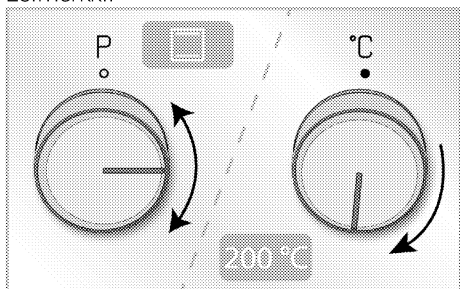
## Uunin sammutus



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

## Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

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

Esimerkki:





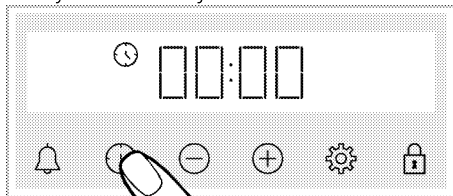
1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.  
» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja lämpötilan ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).





## Keittäminen asettamalla keittoajan

Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja

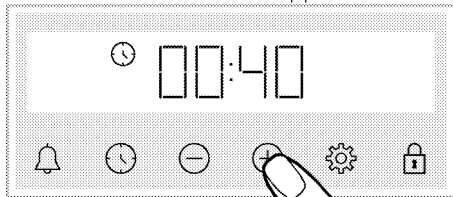
toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.


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





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


3. Aseta keittoaika / näppäimiä.



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

4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.



» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu.

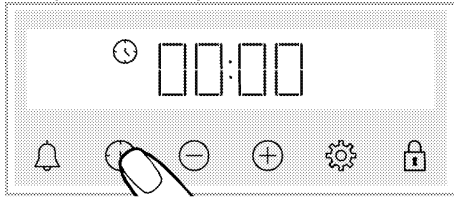
5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää
6. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.




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

Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen

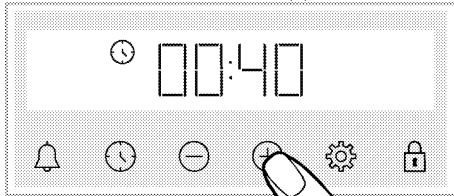
päätymisajan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

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




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

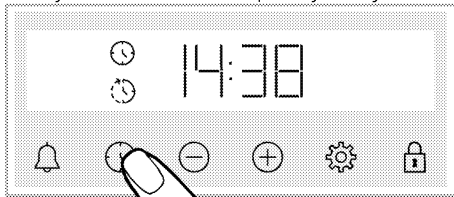
3. Aseta keittoaika / näppäimiä.



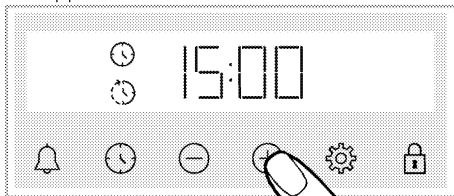
- i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.




» Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisajalle.





5. Aseta keittämisen päättymisaika / näppäimiä.




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

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» **Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoaajan keittämisen päättymisajasta.** Kun keittämisen aloitus aika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan Asetettu keittoaajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön.

Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu.

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



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

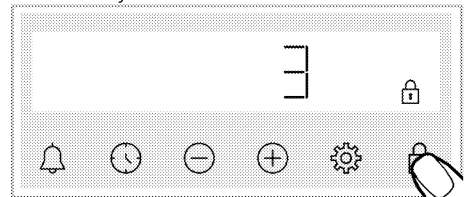
- i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nuppi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.



## Asetukset


### Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.






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

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

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



### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

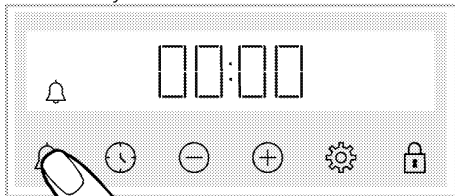
1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.
- »  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

### Hälytyksen asetus

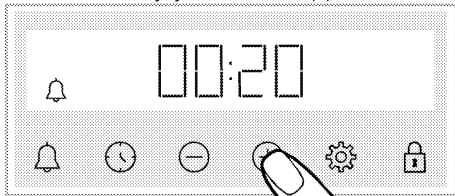
Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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

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

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.




2.  Aseta hälytysaika /  näppäimillä.



» Kun hälytysaika on asetettu,  symboli syttyy ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika





asetetaan samanaikaisesti, lyhyempi aika näytetään näytöllä.

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



### Hälytyksen sammutus

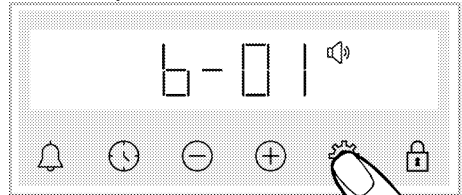
1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi hälytysäänen.
- » Hälytysääni sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.



### Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

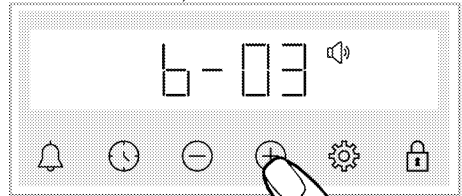
1. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa  näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".
2.  Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

### Äänentason muuttaminen

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.





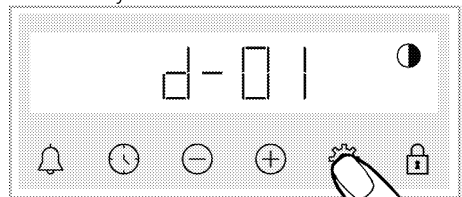
2. Aseta haluttu taso  /  näppäimillä. (**b-01-b-02-b-03**)



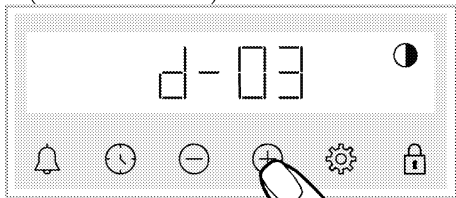
3. Vahvista koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

### Näytön kirkkauden asetus

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2. Aseta haluttu kirkkaus  $\oplus/\ominus$  näppäimillä.  
(d-01-d-02-d-03)

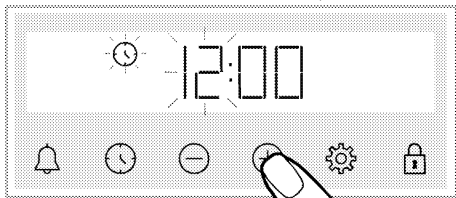


» Vahvista koskettamalla  $\oplus$  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

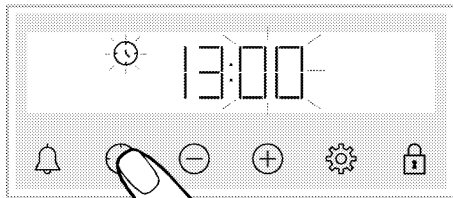
### Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

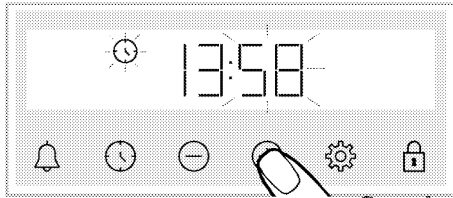
1. Kosketa  $\oplus$  näppäintä, kunnes  $\odot$  symboli tulee näyttöön.
2. Aseta aika koskettamalla  $\oplus/\ominus$ .



3. Kosketa  $\odot$  tai  $\oplus$  näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



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



5. Vahvista asetus koskettamalla  $\odot$  tai  $\oplus$  näppäintä.  
» Aika on asetettu ja  $\odot$  symboli katoaa näytöltä.



## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytäntöjä.

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

### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

### Leivokset ja uuniruokat

#### Yleiset tiedot

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

#### Kakkujen leivontavihjeet

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

## Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele taikinal Levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa

käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal Levyjen ja leivoksen väliin.

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

## Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

### Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	<b>Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2</b>	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Taikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	35 ... 45
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
Voitaikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	Mallit ritilätasoilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 45
Pikkuleivät	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	170	25 ... 35
Taikinaleivokset	1 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 _ 4	180	35 ... 45
Voitaikinaleivokset	2 _ Tavallinen vuoka* 4 _ Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 _ 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

### Liha, kala ja siipikarja

#### Paahattamisen avainkohdat

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

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

### Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpötkä (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 170	110 ... 120
Paahtokana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Grilli

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

## Yleiset varoitukset

- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syväälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki.**

## Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

### Grillauksen avainkohdat

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

## Grillaustaulukko

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

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

## Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 minuuttia 250, sitten 180 ... 190	90 ... 110

Älä esilämmitä tässä grillaustaulukossa oleville ruoille.

### Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin

mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

### Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

#### Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3 <b>Mallit ilman ritilätasoja: 2</b>	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3 <b>Mallit ilman ritilätasoja: 2</b>	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	<b>Mallit ritilätasoilla:</b> 150 <b>Mallit ilman ritilätasoja:</b> 140	<b>Mallit ritilätasoilla:</b> 25 ... 40 <b>Mallit ilman ritilätasoja:</b> 30 ... 45

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

## Grilli

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

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

# 7 Kunnossapito ja huolto

## Yleiset puhdistusohjeet

### Yleiset varoitukset

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

### Inox ja ruostumaton teräs

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

## Emalipinnat

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

## Katalyyttipinnat

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

## Lasipinnat

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

- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### Muoviosat ja maalatut pinnat

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

### Varusteiden puhdistus

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

### Ohjauspaneelin puhdistus

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

### Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

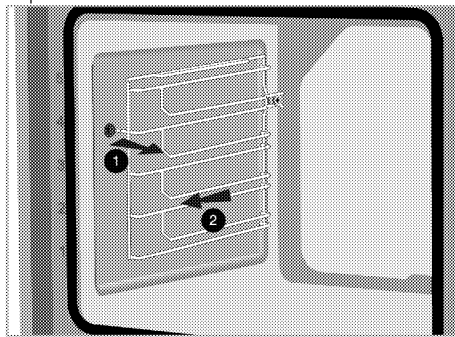
### Uunin sivuseinien puhdistus

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

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

### Sivulankahyllyjen irrotus:

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



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

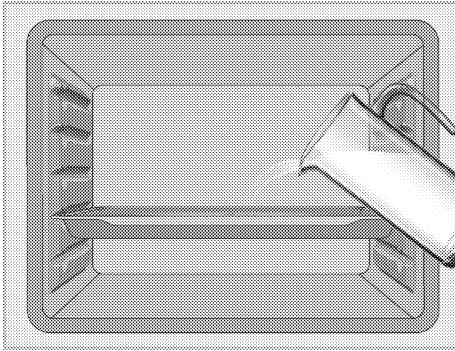
### Helppo höyrypuhdistus

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

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

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





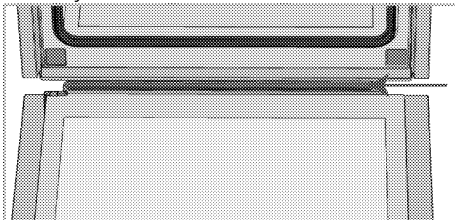
3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos uunista, kun luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa uuninluukku varovasti.

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

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

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



## Uuninluukun puhdistus

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

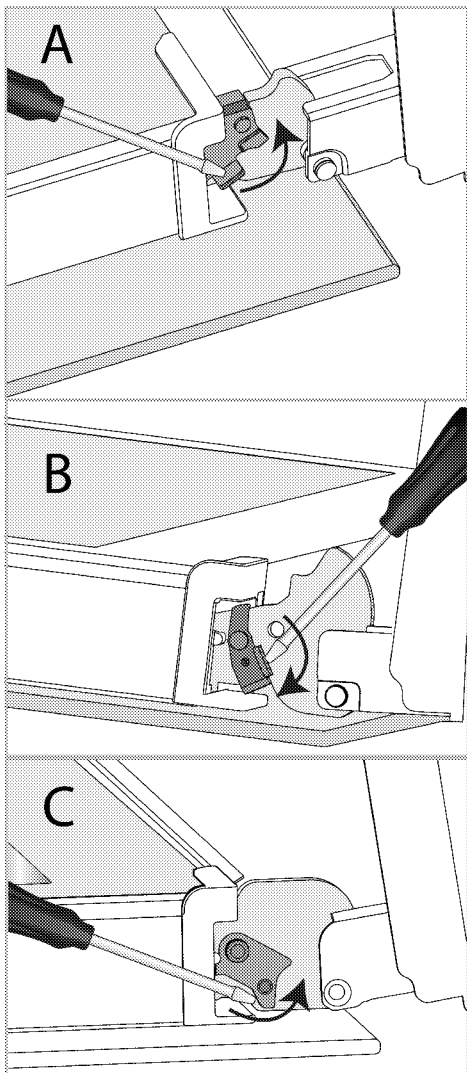
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisäläsin irrotus". Kun luukun sisäläsin on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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

## Uuninluukun irrotus

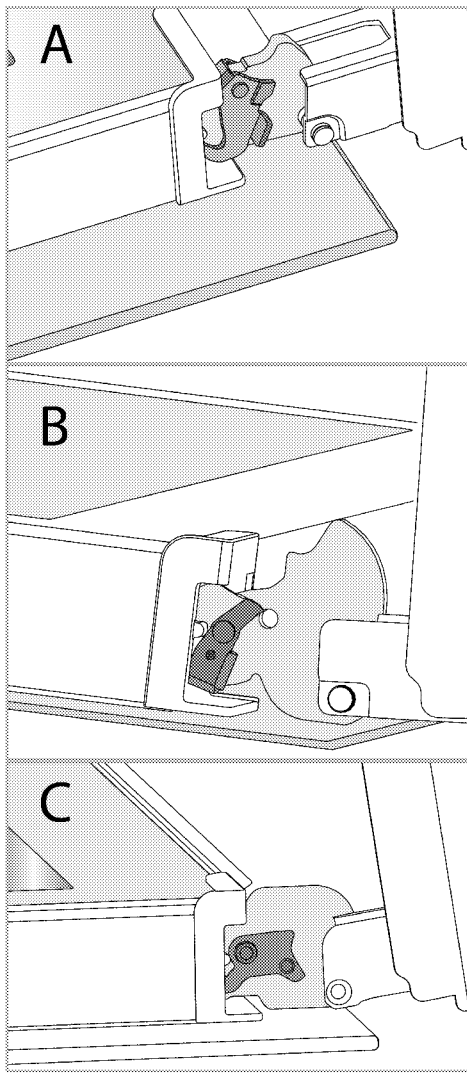
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

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

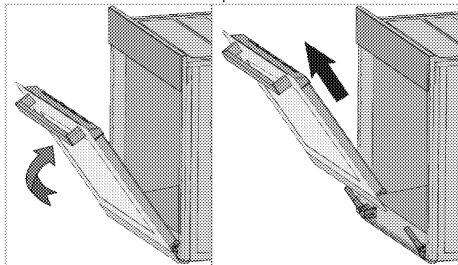
- (A) -tyyppistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.  
(B) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi sulkeutuvissa ovityypeissä.  
(C) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityypeinä.



Saranalukko \_ suljettu asento



Saranalukko \_ avoin asento  
3. Avaa uuninluukku puoliksi.



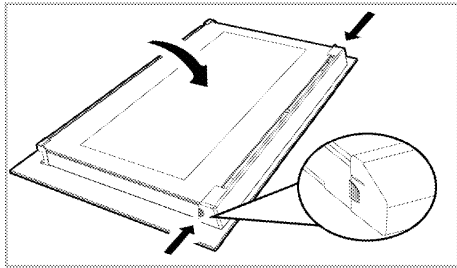
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

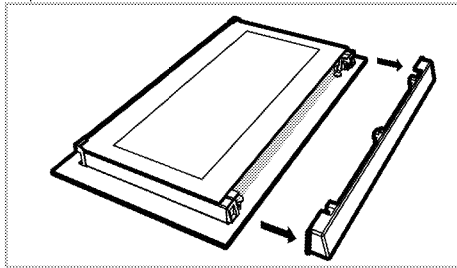
## Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

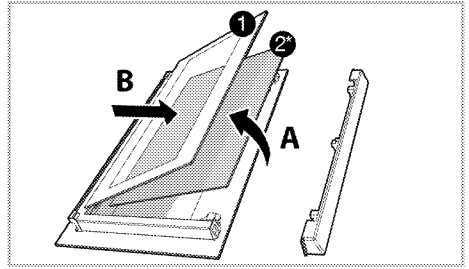
1. Avaa uuninluukku.



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



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



1 Sisin lasipaneeli

2\* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

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

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

7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

## Uunin valon puhdistus

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

## Uunin lampun vaihto

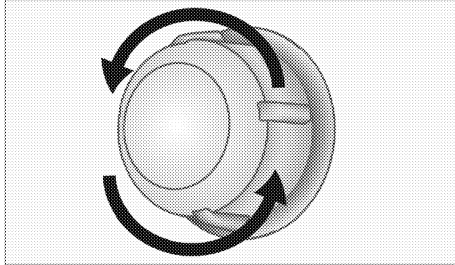
### **⚠ Yleiset varoitukset**

- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput soveltuvat käytettäväksi yli 300 ° C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetyistä.

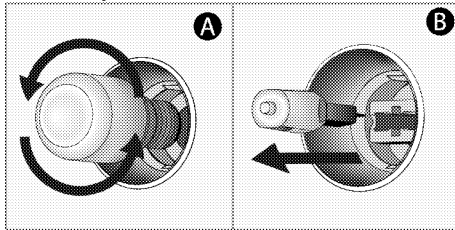
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



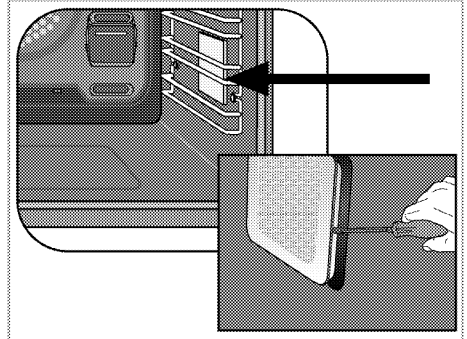
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



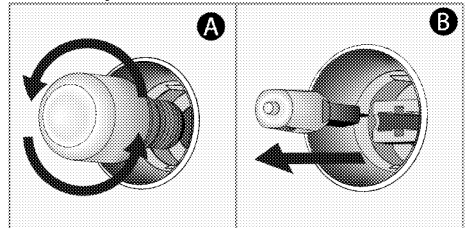
4. Asenna lasisuoja.

### Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

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



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



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

## 8 Vianetsintä

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

### Uuni tuottaa höyryä käytön aikana

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

### Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

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

### Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

### Tuote ei toimi.

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

### Uunin valo ei syty.

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

### Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
- Malleissa ajastimella, ajastinta ei ole asetettu. >>> *Säädä aika.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

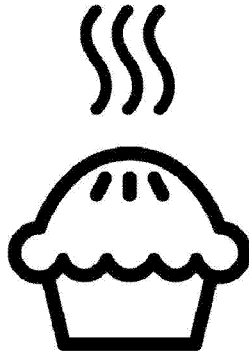
### (Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

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



# beko

## Inbyggd ugn Bruksanvisning



## Kära kund,

### Läs den här handboken innan du använder produkten.

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

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

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

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



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



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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



**1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen.....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet.....	7
Installation säkerhet .....	7
Användningssäkerhet.....	7
Temperaturvarningar.....	8
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

**2 Miljöinstruktioners 10**

Reglering av avfall.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Avfallshantering av emballage.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

**3 Din produkt 11**

Produkt introduktion.....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen.....	12
Ugnskontroll .....	12
Ugnens driftfunktioner.....	13
Tillbehör till produkter.....	14
Användning av produkttillbehör.....	15
Tekniska specifikationer .....	17

**4 Första användningen 18**

Inställning första gången.....	18
Första rengöring .....	18

**5 Så här använder du ugnen 20**

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

**6 Allmän information om matlagning 25**

Allmänna varningar om matlagning i ugnen .....	25
Bakverk och ugnsmat.....	25
Kött, fisk och fjäderfä .....	27
Grill.....	28
Testa livsmedel.....	29

**7 Underhåll och rengöring 31**

Allmän rengöringsinformation.....	31
Rengöring av tillbehören .....	32
Rengöring av kontrollpanelen.....	32
Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	32
Enkel ångrengöring.....	32
Rengöring av ugnsdörren.....	33
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan .....	35
Rengöring av ugnslampan.....	35

**8 Felsökning 37**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.
- ⚠ **Syftet med användningen**
  - Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
  - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
  - **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
  - Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
  - Denna produkt; bör inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.
- ⚠ **Barn, utsatt person och djursäkerhet**
  - Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är

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

### **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den

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

## **Transportsäkerhet**

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

## **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras.

Om produkten är skadad ska den inte installeras.

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

## **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med ytterdörrrens glas borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
- Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.

- Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
- När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.

### **Användning av tillbehör**

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

### **Matlagning säkerhet**

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer

än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

- Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

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



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

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

## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

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



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

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

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

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

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

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

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom

räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

### Rekommendationer för energibesparing

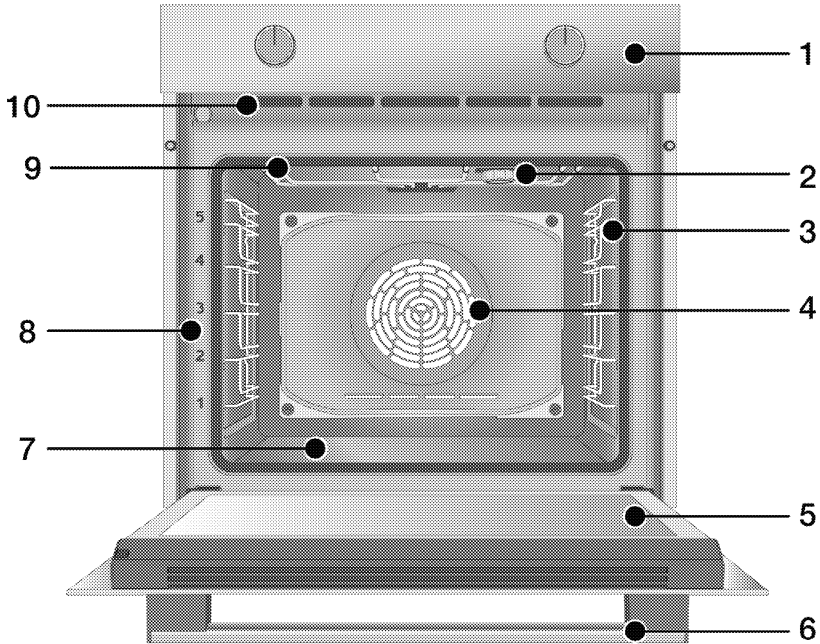
Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärma alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.



## 3 Din produkt

### Produkt introduktion



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

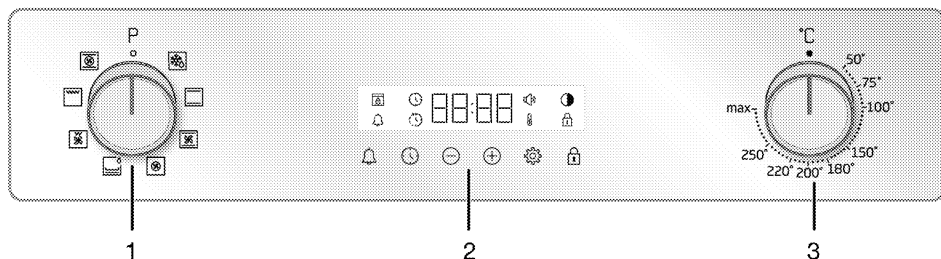
\* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

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

## Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

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

### Ugnskontroll



- 1 Funktion valsratt
- 2 Tidtagare
- 3 Temperaturratt

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

### Funktion valsratt

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

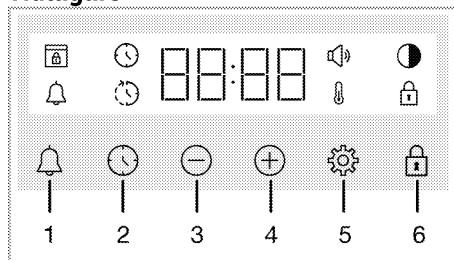
### Temperaturratt

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

### Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur symbolen på displayen. Temperatur symbolen visas på displayen när tillagningen startar och temperatursymbolen försvinner när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen, återkommer temperatur symbolen.

### Tidtagare



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










### Visa symboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid\*
- : Larmsymbol
- : Symbol för ljusstyrka
- : Knapplåssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Volymsymbol
- : Symbol för dörrlås\*

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

## Ugnens driftfunktioner

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

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (på bakväggen) fungerar. Fryst mat med granulat kan lätt avfrostas långsamt i rumstemperatur och kokt mat får svalna. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror.
	Upp- och bottenvärme	*	Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt.
 	Bottenvärme	*	Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt mat som behöver få brunfärgning i botten. Denna funktion bör också användas för enkel ångrengöring.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	*	Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Fläktuppvärmning	*	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer.
	"3D" -funktion	*	Den övre och nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Alla delar av produkten tillagas lika och snabbt. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften som värms upp av den lilla grillen distribueras snabbt i ugnen med fläkten. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.

\* Din produkt fungerar i temperaturintervallen som anges på temperaturvredet.

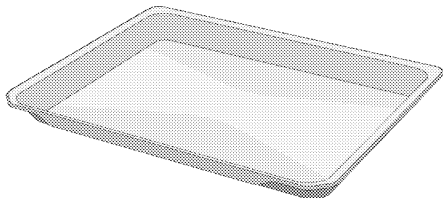
## Tillbehör till produkter

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

---

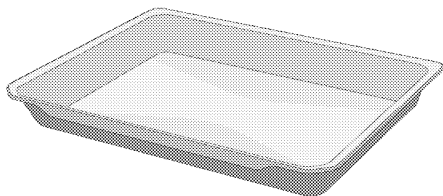
**MÄRKER** : Brickorna i produkten kan deformeras av effekten av temperaturen. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när facket svalnar.

---



### Standardfack

Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.

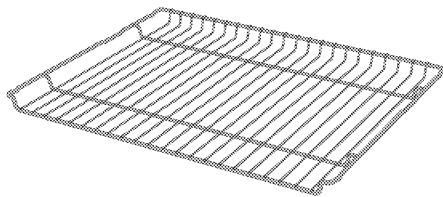


### Djupt fack

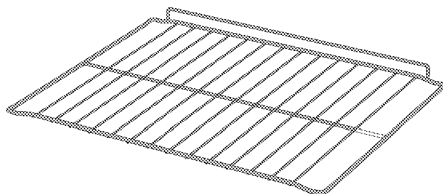
Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.

---

### Modeller med tråd hyllor:



### Modeller utan tråd hyllor:



### Tråd grill

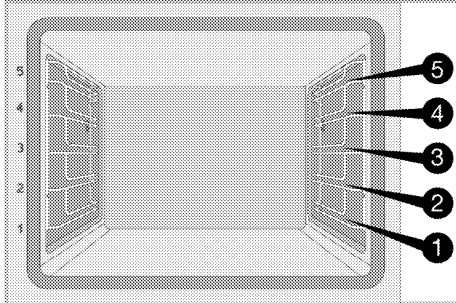
Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

## Användning av produkttillbehör

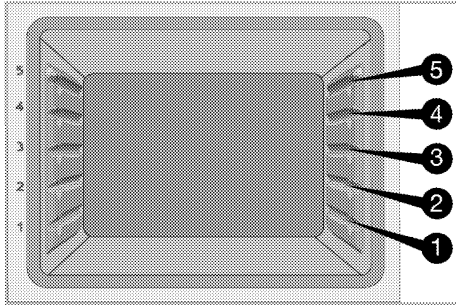
### Matlagning hyllor

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

#### Modeller med tråd hyllor



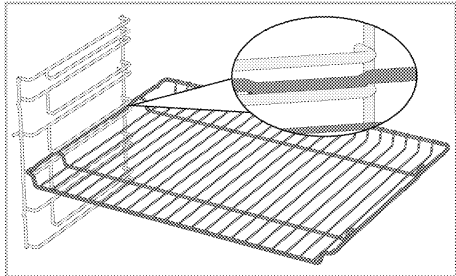
#### Modeller utan tråd hyllor



### Placera trådgallret på kokhyllorna

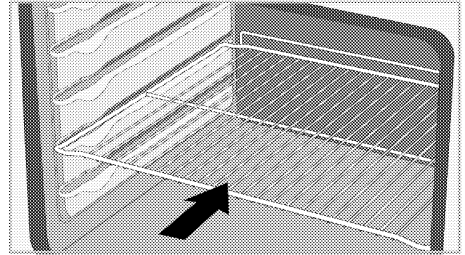
#### Modeller med tråd hyllor:

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



#### Modeller utan tråd hyllor:

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



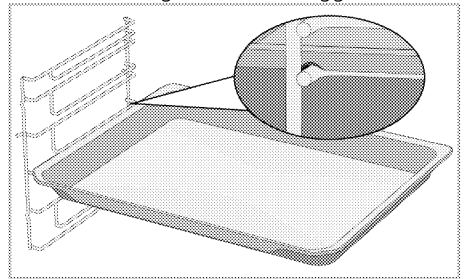
### Placera facket på kokhyllorna

#### Modeller med tråd hyllor:

Det är också viktigt att placera brickorna på trådens sida hyllorna ordentligt.

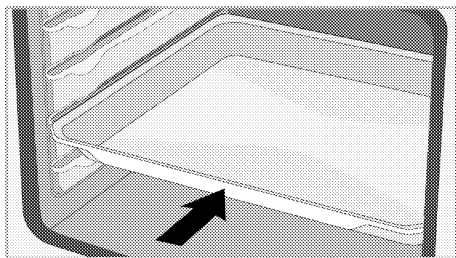
När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.

För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



#### Modeller utan tråd hyllor:

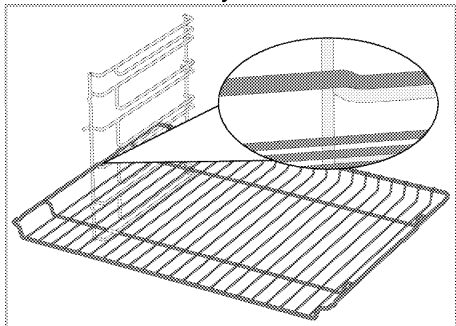
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



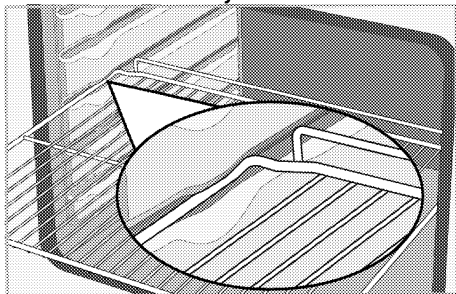
### Trådgallrets stoppfunktion

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

### Modeller med tråd hyllor



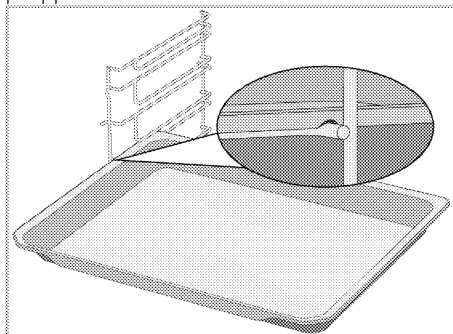
### Modeller utan tråd hyllor



### Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

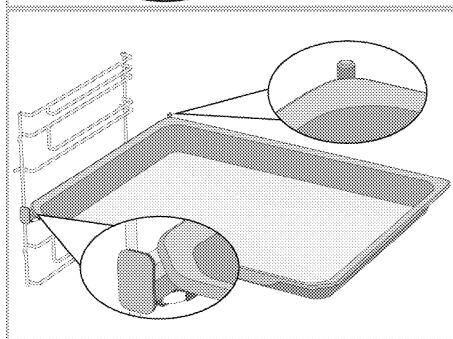
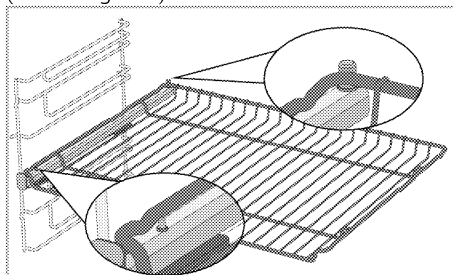
Det finns också en proppfunktion för att förhindra att facket tippar ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre låset när du tar bort facket och dra det mot dig själv tills den

når proppen. Du måste passera över proppen för att ta bort den helt.



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

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






## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning / frekvens	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	2,6 kW
Typ av ugn	Multifunktionsugn

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

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

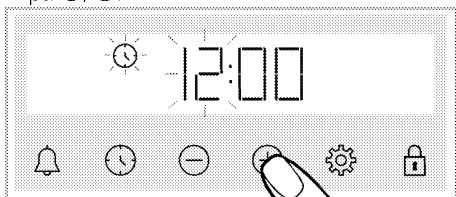
## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

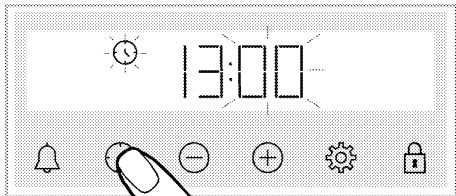
### Inställning första gången

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

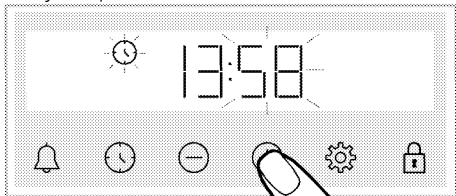
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar **"12:00"** och ☹ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på  $\oplus/\ominus$ .



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



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



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ☹ eller ⚙ knappen.

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

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

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

### Första rengöring

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

### Innan du använder tillbehören;

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

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



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

## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om ugnsanvändning

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

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas.


Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidern stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

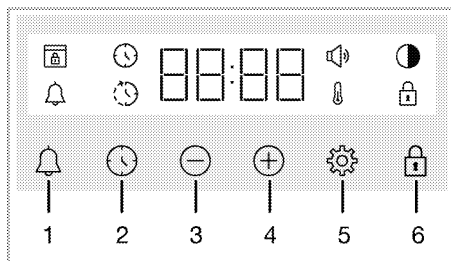
#### Ugn belysning

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

### Användning av ugnens kontrollenhet

#### Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet








- i** Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
- i** Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. Vänta en kort stund för att inställningarna ska sparas.
- i** Om någon matlagningsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
- i** Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
- i** I fall där matlagningstid eller sluttiden för matlagning är inställd kan du avbryta automatiskt genom att trycka på  knappen under en lång stund.



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

#### Visa symboler

 : Symbol för tillagningstid

-  : Symbol för tillagning av sluttid\*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Knapplåssymbol
-  : Symbol för temperatur
-  : Volymsymbol
-  : Symbol för dörrlås\*

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

## Slå på ugnen

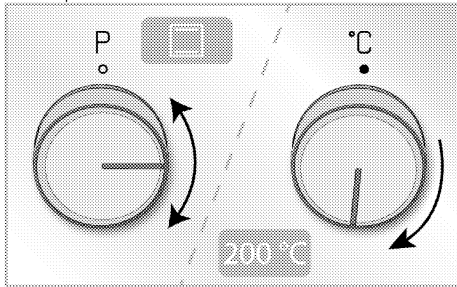
När du väljer en driftsfunktion som du vill laga mat med hjälp av väljarknappen och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturknappen börjar ugnens drift.



## Stänga av ugnen

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

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

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





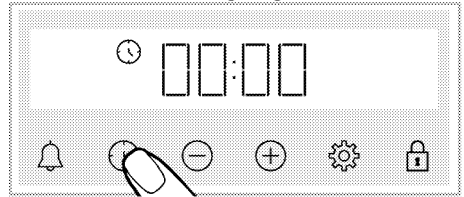
1. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
2. Ställ in temperaturen som du vill tillaga med temperaturknappen.  
» Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen och  visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen  slocknar symbolen. Ugnen stängs inte automatiskt av eftersom manuell matlagning görs utan att ställa in tiden för matlagning. Du måste kontrollera matlagning och stänga av ugnen själv. När matlagningen är klar stänger du av ugnen




genom att vrida väljarknappen och temperaturknappen till läget av (upp).



## Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

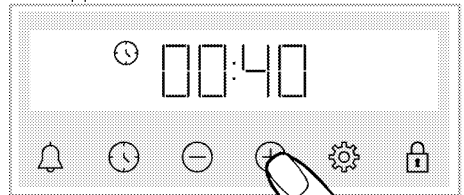
Du kan låta ugnen stängas av automatiskt i slutet av matlagningstiden genom att välja temperatur och driftsfunktion som är anpassad för din maträtt och ställa in matlagningstiden på timern.

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





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

3. Ställ in tiden för matlagning med / knapparna.



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

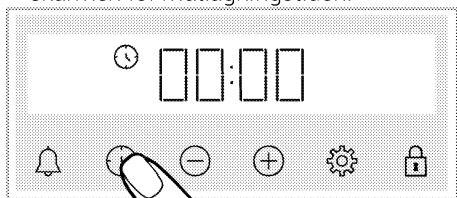
4. Sätt in maten i ugnen och ange temperaturen med temperaturknappen.  
» Din ugn börjar arbeta direkt med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och  visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen  slocknar symbolen.

- Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas symbolen som blinkar och timern piper
- Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

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

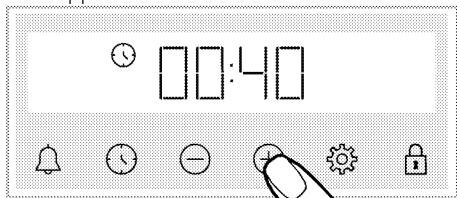
Genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är avsedd för din måltid kan du ställa in tiden för matlagning och sluttiden till en senare tid. Detta låter ugnen starta och stänga av automatiskt.

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



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

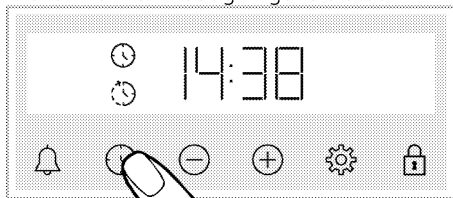
- Ställ in tiden för matlagning med knapparna.



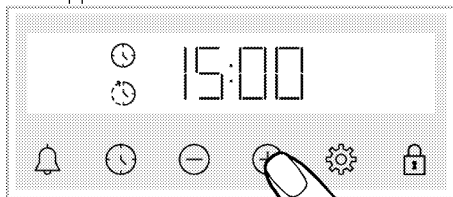
- i** Matlagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna och efter 15 minuter med 5 minuter.

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

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



- Ställ in sluttiden för matlagning med knapparna.



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

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

» **Ugnstiden beräknar automatiskt tiden för att starta matlagningen genom att subtrahera matlagningstiden från sluttiden för matlagningen som du ställt in.** När starttiden för matlagningen uppnås aktiveras den valda funktionen och ugnen uppvärms till inställd temperatur. Den inställda matlagningstiden börjar räkna ner och visas på skärmen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen slocknar symbolen.



- Efter att den inställda tiden för matlagning är klar på skärmen "End" visas symbolen som blinkar och timern piper
- Varningen ljuder i två minuter. Tryck valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen stängs av och dagens tid visas på skärmen.

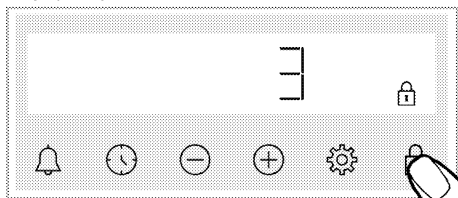
- i** Om någon knapp trycks ned i slutet av den ljudvarningen börjar ugnen att fungera igen. För att förhindra att ugnen startar igen i slutet av varningen ställ reglaget för temperatur och funktion till "0" läge (Av) och stäng av ugnen.


## Inställningar


### Aktivering av knapplås

Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.





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

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

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

### Inaktivering av knapplåset

1. Tryck på  tills  symbolen slocknar på skärmen.

»  Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.



### Ställa in larmet

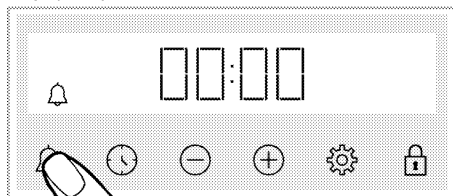
Du kan också använda produktens timer för alla varningar eller påminnelser utom matlagning.

Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss

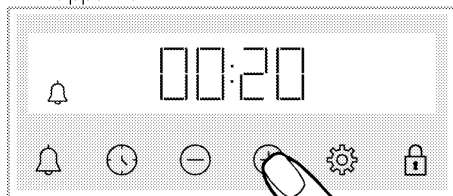
tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.

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


1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.



2.  Ställ in tiden för larmet med  knapparna.



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





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

### Stänga av larmet



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

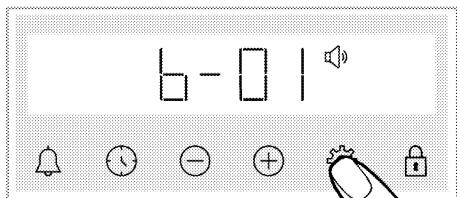
» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

### Om du vill avbryta larmet;

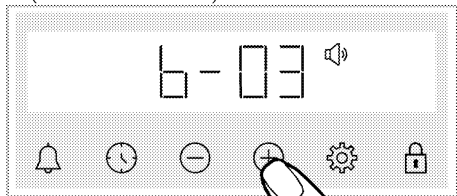
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på  knappen tills den visar "00:00".
2.  du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

### Ändra volymnivån

1. Tryck på  knappen tills  symbolen visas på skärmen.



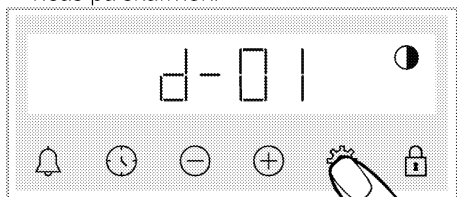
2. Ställ in önskad nivå med  $\oplus/\ominus$  knapparna. **(b-01-b-02-b-03)**



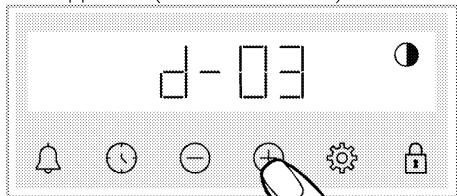
3. Tryck på  $\text{⚙️}$  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

### Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på  $\text{⚙️}$  knappen tills  $\text{🌑}$  symbolen visas på skärmen.



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

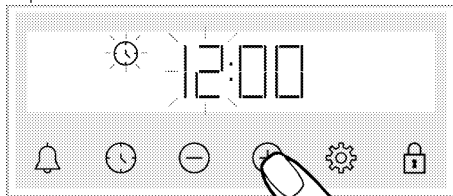


- » Tryck på  $\text{⚙️}$  knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

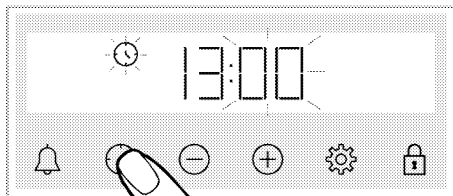
### Ändra tid på dagen

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

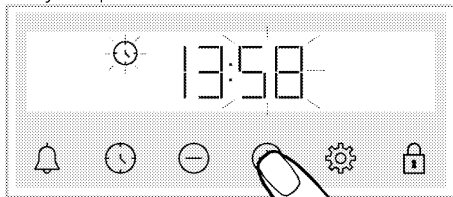
1. Tryck på  $\text{⚙️}$  tills  $\text{🕒}$  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på  $\oplus/\ominus$ .



3. Tryck  $\text{🕒}$  eller  $\text{⚙️}$  knappen för att aktivera fältet med minuter.



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



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på  $\text{🕒}$  eller  $\text{⚙️}$  knappen.

» Tiden på dagen är inställd och  $\text{🕒}$  symbolen släcks på skärmen.

## 6 Allmän information om matlagning

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

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

### Allmänna varningar om matlagning i ugnen

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

### Bakverk och ugnsmat

#### Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredrar mörk, icke-fastnar och värmebeständiga ware.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Formar av metall, keramik och glas förlänger tillagningstiden och baksidan av konditorivaror blir inte jämnt brun.
- Om du använder matlagningspapper under tillagningen kan du få lite brunning på matens bottenyta. I detta fall kan du behöva förlänga din tillagningstid med cirka 10 minuter.
- De värden som anges i kokborden bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i kokbordet. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

#### Råd för bakning kakor

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

#### Råd för matlagning bakverk

- Om degen är för torr, öka temperaturen med 10 ° C och förkorta tillagningstiden.

Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.

- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmas över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för

mycket långt ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.

- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för kokbordet. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

## Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

### Förslag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kakor i facket	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kakor i mögel	Kaka mögel på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack*	Fläktuppvärmning	<b>Modeller med trådhyllor: 3</b> <b>Modeller utan trådhyllor: 2</b>	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka*	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
	Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Deg bakverk	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	200	35 ... 45
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	2	180	35 ... 45
Rika bakverk	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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



## Förslag på matlagning med två brickor

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

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

### Kött, fisk och fjäderfå

#### Nyckelpunkterna för rostning

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

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

### Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1.5 - 2.0 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 minuter. 250/max, sedan 170	110 ... 120
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 minuter. 250/max, sedan 190	60 ... 80
	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktuppvärmning	2	200 ... 220	60 ... 80
	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	2	15 minuter. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Turkiet (5.5 kg)	Standardfack*	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
	Standardfack*	"3D" -funktion	1	25 minuter. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten- /toppvärme	3	200	20 ... 30
	Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	"3D" -funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

## Grill

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

## Allmänna varningar

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

## De viktigaste punkterna i grillen

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

## Grillningstabell

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

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

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

## Fläkt assisterad låg grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Fisk	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kyckling bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbulle (nötkött) - 12 Bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Tråd grill Placera ett fack på en lägre hylla	Fläkt assisterad låg grill	3	15 minuter. 250, sedan 180 ... 190	90 ... 110

Fövärm inte för all grillad mat i detta grillbord.

### Testa livsmedel

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

### Matlagningstabell för testmat

#### Förslag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack*	Fläktuppvärmning	<b>Modeller med tråd hyllor: 3</b> <b>Modeller utan tråd hyllor: 2</b>	140	15 ... 25
	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack*	Fläktuppvärmning	<b>Modeller med tråd hyllor: 3</b> <b>Modeller utan tråd hyllor: 2</b>	150	25 ... 35
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	160	30 ... 40
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	170	50 ... 70

Fövärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

## Förslag på matlagning med två brickor

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	2-Standardfack* 4-Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 - 4	<b>Modeller med tråd hyllor:</b> 150 <b>Modeller utan tråd hyllor:</b> 140	<b>Modeller med tråd hyllor:</b> 25 ... 40 <b>Modeller utan tråd hyllor:</b> 30 ... 45

Förvärmning rekommenderas för all mat.

\* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

## Grill

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

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

# 7 Underhåll och rengöring

## Allmän rengöringsinformation

### ⚠ Allmänna varningar

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

## Inox och rostfria ytor

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

## Emaljerade ytor

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

## Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

## Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga

avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

### Rengöring av tillbehören

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

### Rengöring av kontrollpanelen

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

### Rengöring av ugnens insida (kokyta)

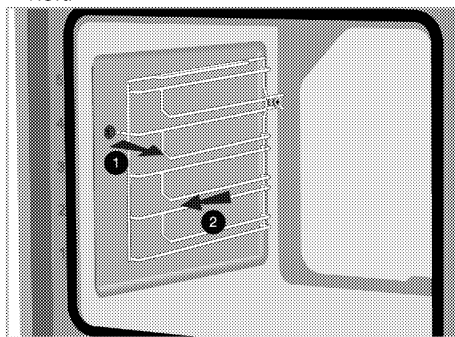
Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

### Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information. Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

### Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

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



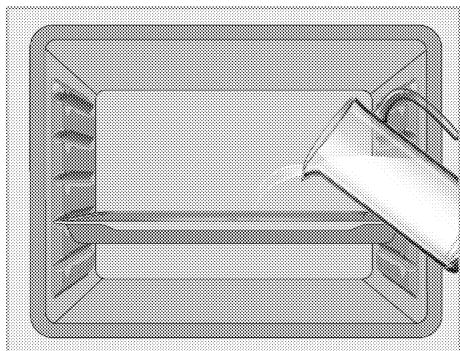
3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

### Enkel ångrengöring

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

Det säkerställer enkel rengöring eftersom smutsen (om man inte ha väntat för länge) mjukas upp med ångan som bildas inuti ugnen och vattendropparna kondenserar på de inre ytorna av ugnen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten i ugnbrickan och placera brickan på ugnens andra rack.

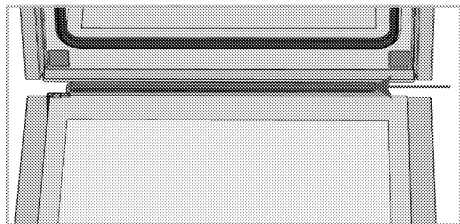


3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100°C i 15 minuter.

Öppna dörren och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. När du öppnar dörren kommer ånga att komma ut. Detta kan skapa en risk för bränning. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Använd varmt vatten med tvättvätska, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den fastsatta smutsen och torka av den med en torr trasa.

**i** Under det enkla ångrengöringsläget avdunstar vattnet i bassängen vid ugnen för att mjuka lätt bildade rester / smuts i ugnsutrymmet och kondenseras i ugnsutrymmet och det inre glaset på ugnsluckan, därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondens så snart ugnsluckan öppnas.

Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. Efter kondens i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



## Rengöring av ugnsdörren

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

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

## Rengöring av ugnsdörren

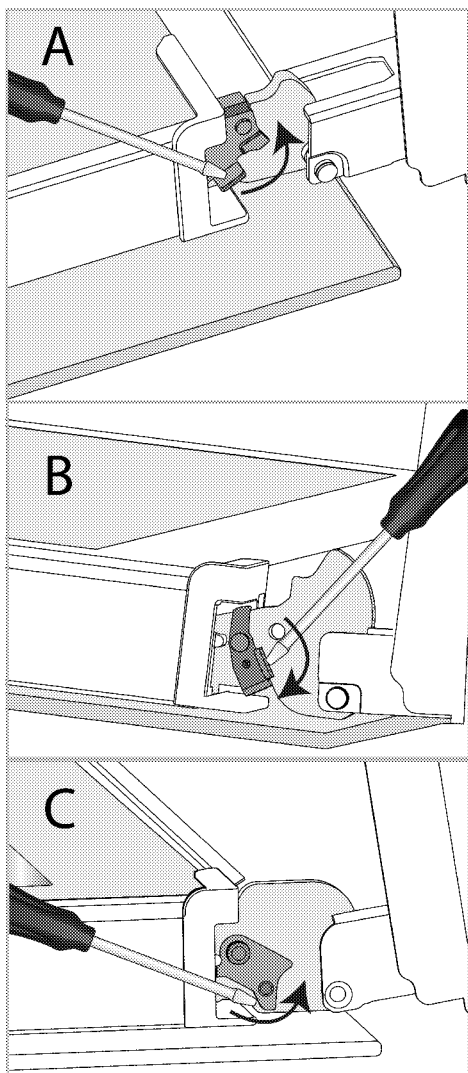
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

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

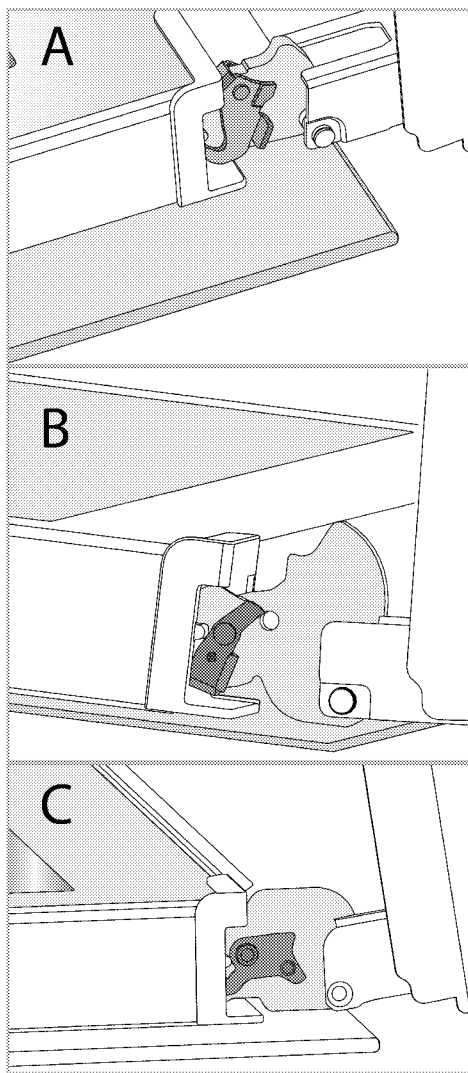
(A) gångjärn finns i vanliga dörrtyper.

(B) gångjärn finns i mjukt stängande dörrtyper.

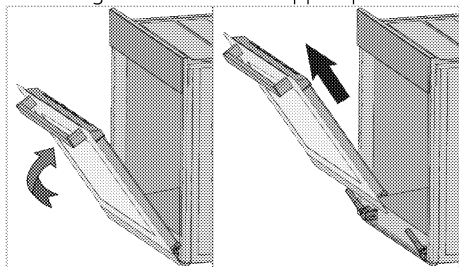
(C) gångjärn finns i mjuka öppnings- / stängningsdörrtyper.



Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge  
3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.





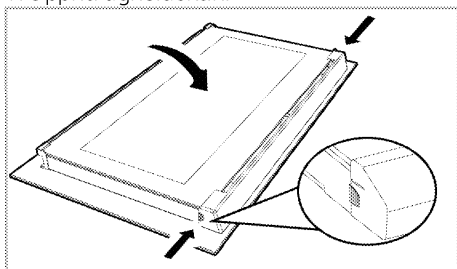
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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

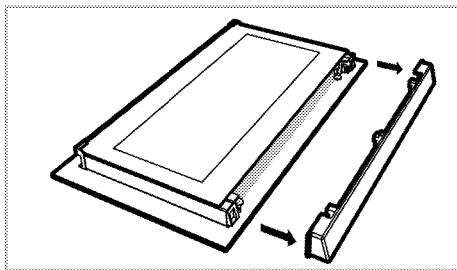
## Ta bort det inre glaslet på ugnsluckan

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

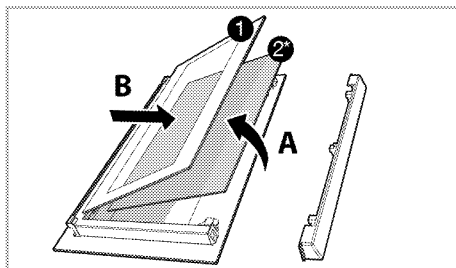
1. Öppna ugnsluckan.



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



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



1 Innersta glaspanel

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

- Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
- Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaslet igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaslet för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaslet (1).
- När du fäster det innersta glaslet (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaslet på det andra innerglaslet. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
- Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

## Rengöring av ugnslampan

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

## Byte av ugnslampa

### **⚠ Allmänna varningar**

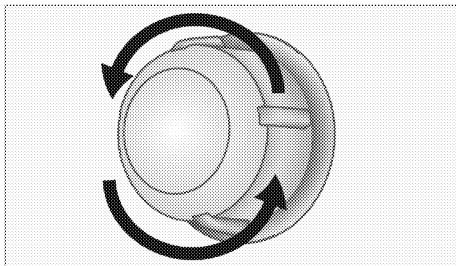
- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på

mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.

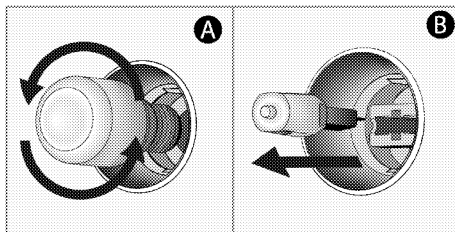
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska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

### Om ugnen har en rund lampa

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



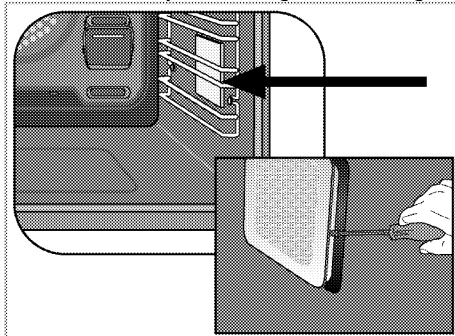
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



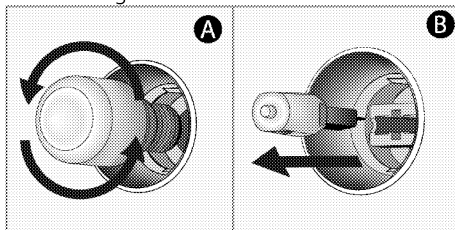
4. Sätt tillbaka glaslocket.

### Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



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



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

## 8 Felsökning

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

### Ugnen avger ånga när den används.

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

### Vattendroppar bildas under matlagningen.

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

### Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kyning.

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

### Produkten fungerar inte.

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

### Ugnslampan fungerar inte.

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

### Ugnen värmer inte.

- Kan inte inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Modeller utrustade med en timer justeras inte timern. >>> *Justera tiden.*
- Strömmen har brutits. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Om nödvändigt byt ut eller återställ säkringarna.*

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

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

