

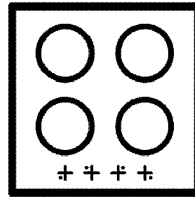
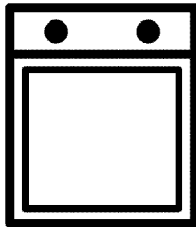
GRUNDIG

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



GEHM19310B

FI / SV

385.4414.56/R.AC/27.04.2023/2-2

7768282937

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Grundig 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 9
 Ruoanvalmistuksen turvallisuus 9
 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana
 10

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 11

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

3 Laitteesi 12

Tuotteen esittely 12
 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö 13
 Uunin ohjaus 13
 Keittotason ohjaus 14
 Keittotason yleiset tiedot 14
 Uunin käyttötoiminnot 15
 Laitteen lisätarvikkeet 16
 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö 17
 Tekniset tiedot 19

4 Ensimmäinen käyttökerta 20

Ensiasetukset 20

Ensimmäinen puhdistuskerta 20

5 Keittotason käyttö 21

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen 21
 Keittolevyjen käyttö 21

6 Uunin käyttäminen 24

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen 24
 Uunin ohjausyksikön käyttö 24
 Asetukset 26

**7 Yleisiä tietoja
ruoanvalmistuksesta 29**

Yleiset varoitukset koskien ruoan
 valmistamista keittotasolla 29
 Yleiset varoitukset koskien ruoan
 valmistamista uunissa 29
 Leivokset ja uuniruokat 29
 Liha, kala ja siipikarja 32
 Grilli 33
 Ruoan testaus 33

8 Kunnossapito ja huolto 35

Yleiset puhdistusohjeet 35
 Varusteiden puhdistus 36
 Keittotason puhdistus 36
 Ohjauspaneelin puhdistus 36
 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) 36
 Helppo höyrypuhdistus 37
 Uuninluukun puhdistus 37
 Uuninluukun sisälasin poistaminen 39
 Uunin valon puhdistus 39

9 Vianetsintä 41

1 Turvallisuusohjeet

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



Käyttötarkoitus

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



Lasten, herkkien

henkilöiden ja

lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset

- ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
 - Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (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.
 - Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
 - **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 väännyä, 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.
- Ylikuumenemisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.

- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian

hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.

- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



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.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.



Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasoisille. Lue lisätietoja kappaleesta "Lisätarvikkeiden käyttö".
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.



Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai

- öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset

leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.

- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syväälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.
- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

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

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne

kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

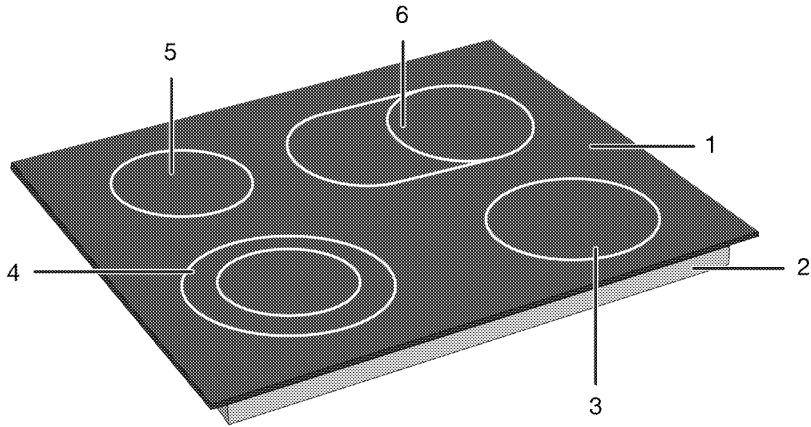
Energiansäästövinkejä

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

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkuja toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Älä avaa uunin luukkuja kypsentaessasi ruokaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkuja ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja säästää energiaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä näytetystä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit kypsentää useita ruokia kerrallaan asettamalla kaksi paistoastiaa rutilätasolle. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittotason keittopinnat ja kattilat puhtaina. Lika vähentää lämmönsiirtoa keittoalueen ja kattilan pohjan välillä.

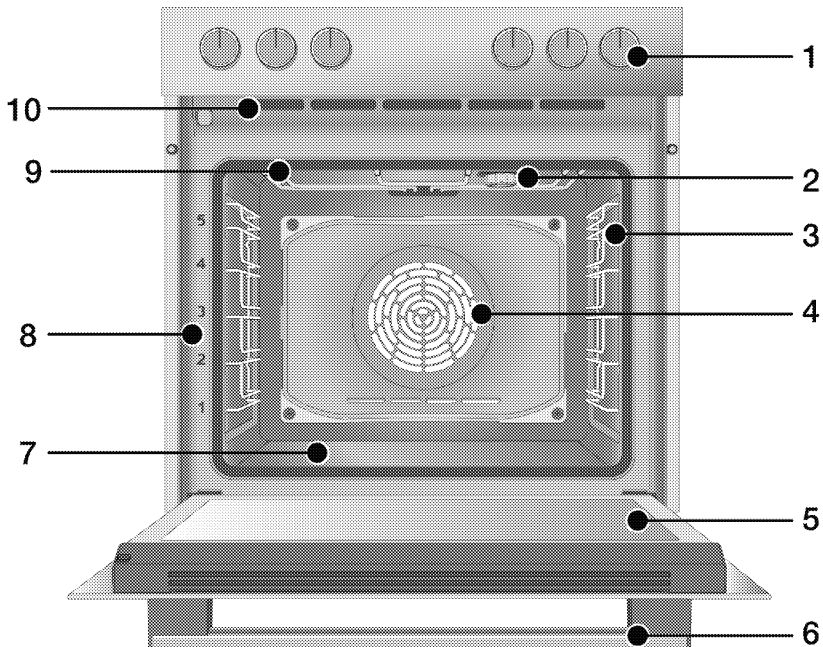
3 Laitteesi

Tuotteen esittely



- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Yksi keittoalue

- 4 Usea keittoalue
- 5 Yksi keittoalue
- 6 Usea keittoalue



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo*

- 3 Ritilätasot**
- 4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)

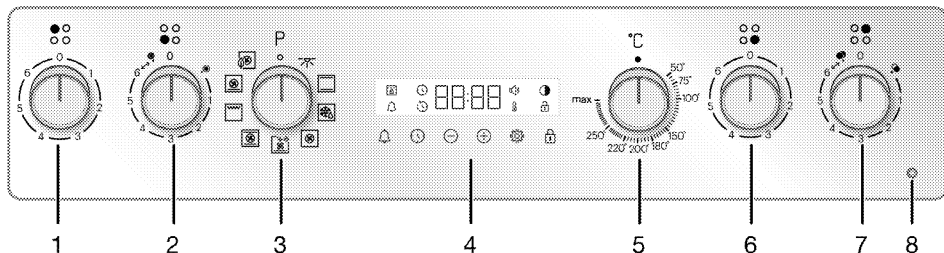
- 5 Luukku
- 6 Kahva
- 7 Alavastus (pohjan teräslevy)
- 8 Tasojen asennot
- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot
- * Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppeja, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole ritilätasoja. Kuvassa ritilätasot näytetään esimerkkinä.

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Uunin ohjaus



- 1 Lieden ohjausnuppi
- 2 Lieden ohjausnuppi
- 3 Toiminnon valintanuppi
- 4 Ajastin
- 5 Lämpötilanuppi
- 6 Lieden ohjausnuppi
- 7 Lieden ohjausnuppi
- 8 Aktiivisen liedin varoitusvalo

Jos tuotteen ohjaukseen on olemassa nuppeja, nämä nudit 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

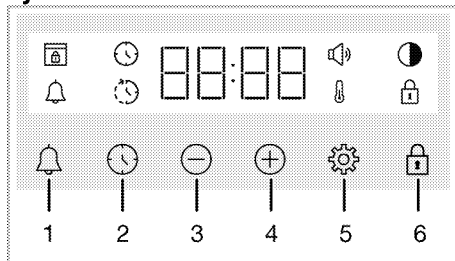
Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Kierrä myötäpäivään suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

Lämpötilan merkkivalo

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. 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 Näppäinlukkonäppäin

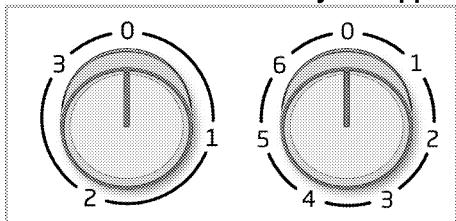
Näytön symbolit

- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli*
- : Hälytysymboli
- : Kirkkaussymboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Äänenvoimakkuussymboli

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

Keittotason ohjaus

Lasikeraamisen alueen ohjausnappi

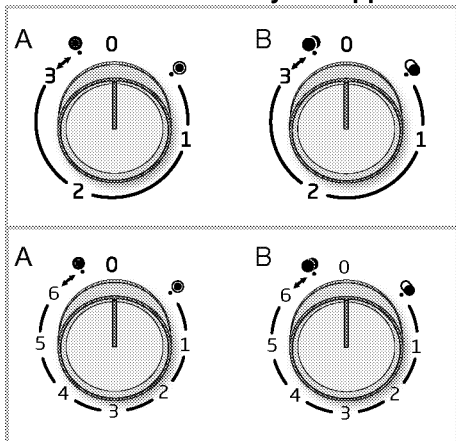


Voit käyttää lasikeraamista aluetta lasikeraamisen alueen ohjausnapeilla. Jokainen nappi ohjaa vastaavaa aluetta. Näet mitä aluetta se ohjaa ohjauspaneelin symboleista. Kun sammutettu (yläasento), alue ei toimi. Aseta haluttu tehotaso kohdistamalla nupin halutun symbolin kanssa.

Keittotasossa voi olla 3, 6 tai 9 käyttötasoa tuotemallista riippuen. Voit valita sopivan tason keittotyypille alla olevan taulukon avulla.

Alueen taso	Lämmitys	Keittäminen Lepo	Paahtaminen Paistaminen Keittäminen
3 tasoa	1	2	3
6 tasoa	1	2-3	4-6
9 tasoa	1	2-6	7-9

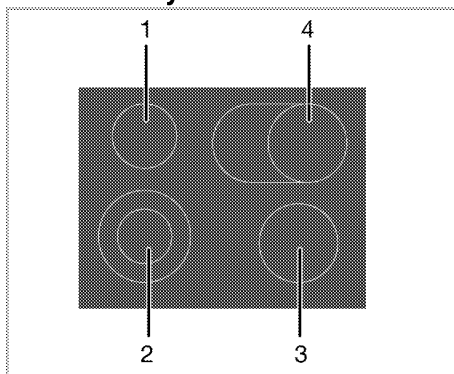
Usean keittoalueen ohjausnappi



Jos keittotaso on varustettu usealla keittoalueella, voit ohjata näitä alueita usean keittoalueen ohjausnapeilla. Usealla keittoalueella voidaan käyttää kattiloita eri halkaisijalla samalla alueella. Kun nämä keittolevyt kytketään päälle ensimmäisen kerran, kytketty alue keskellä päälle. Halutun tehotason saavuttamiseksi, kytke usean keittoalueen ohjausnappi halutulle tehotasolle.

Alueen taso	Lämmitys	Keittäminen Lepo	Paahtaminen Paistaminen Keittäminen
3 tasoa	1	2	3
6 tasoa	1	2-3	4-6
9 tasoa	1	2-6	7-9

Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Yksi keittoalue
- 2 Edessä vasemmalla - Usea keittoalue
- 3 Edessä oikealla - Yksi keittoalue
- 4 Takana oikealla - Usea keittoalue

Uunin käyttötoiminnot

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

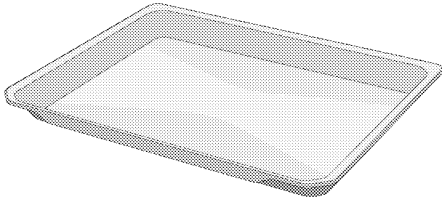
Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin lamppu syttyy.
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäädytetään. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
 	Puhallinvuoste alalämpö	*	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella. Tätä toimintoa tulisi käyttää myös helppoon puhdistukseen höyryn avulla.
	Puhallinlämpö	*	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	*	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi.
	Pitsatoiminto	*	Alempi lämmitin ja tuulettimen lämmitys toimivat. Se sopii pizzan valmistamiseen.
	"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.

* Tuotteesi toimii lämpötila-säätimessä määritellyllä lämpötila-alueella.

Laitteen lisätarvikkeet

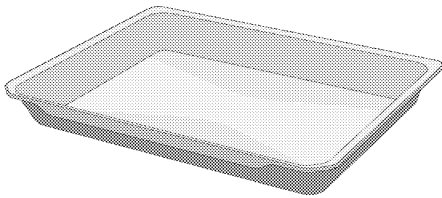
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

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



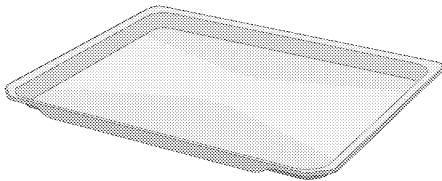
Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Syvä pelti

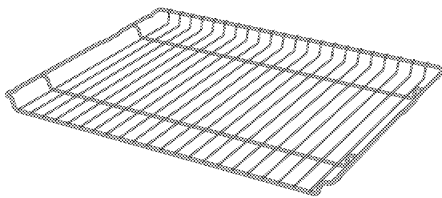
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



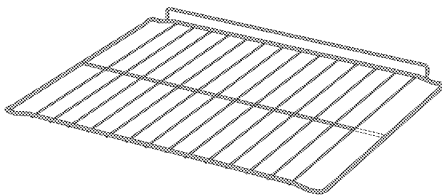
Leivosvuoka

Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

Mallit ritilätasoilla:



Mallit ilman ritilätasoja:



Paistoritilä

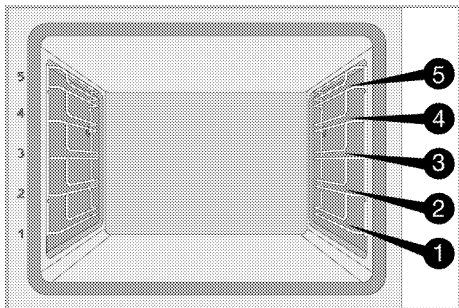
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

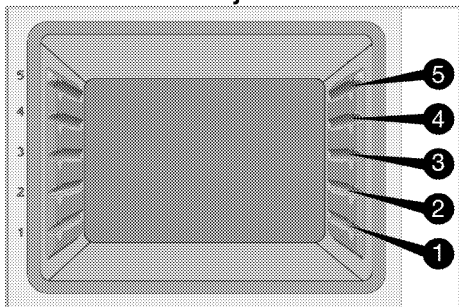
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla



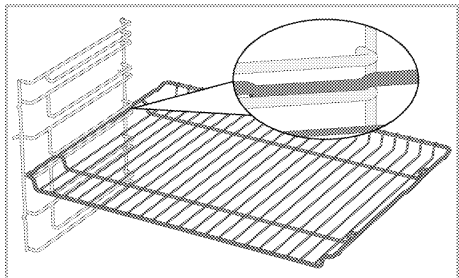
Mallit ilman ritilätasoja



Paistoritilän asettaminen paistotasoille

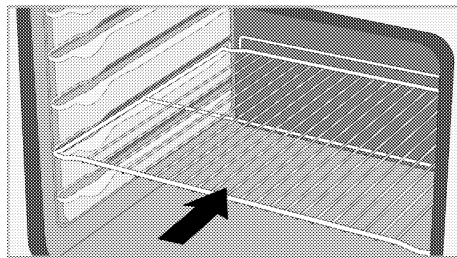
Mallit ritilätasoilla:

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasoille oikein. Asettaessa 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. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.

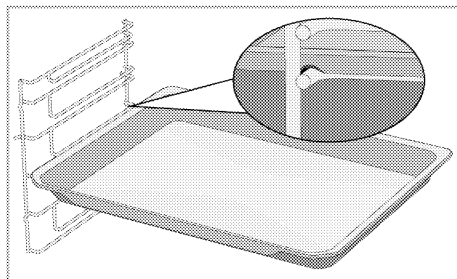


Pellin asettaminen paistotasoille

Mallit ritilätasoilla:

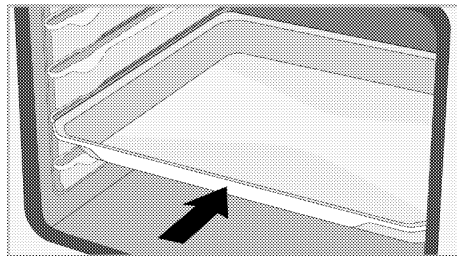
On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasoille oikein.

Asettaessa 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:

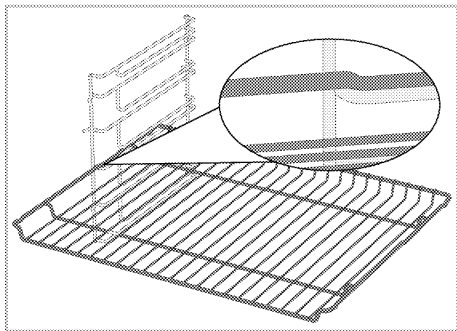
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



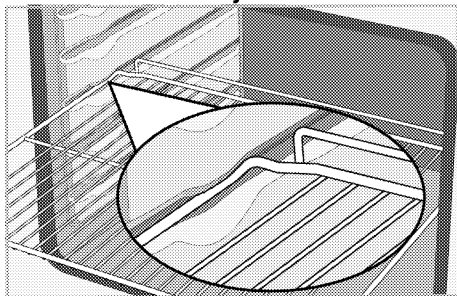
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

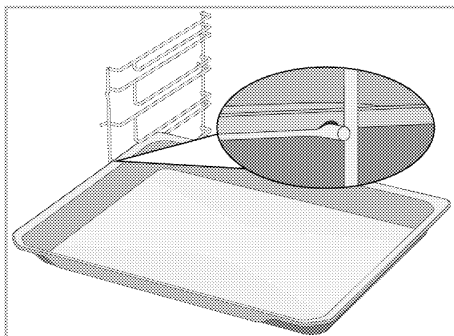


Mallit ilman ritilätasoja



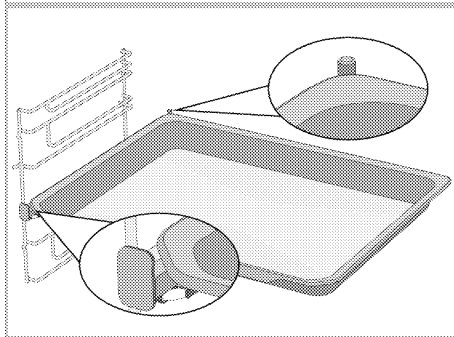
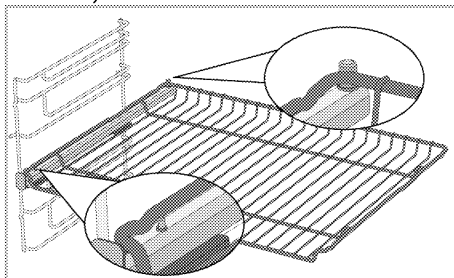
Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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)	35 mm*/576 mm/507 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 mm /490 mm
Jännite/taajuus	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	11,1 kW

Keittolevyt

Takana vasemmalla	Yksi keittoalue
Mitta	140 mm
Virta	1200 W
Edessä vasemmalla	Usea keittoalue
Mitta	120/210 mm
Virta	750/2200 W
Edessä oikealla	Yksi keittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2000 W
Takana oikealla	Usea keittoalue
Mitta	170X265 mm
Virta	1500/2400 W

Uuni

Uunin tyyppi	Monitoimiuuni
--------------	---------------

* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.

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).
Energiehokkuusluokka 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.

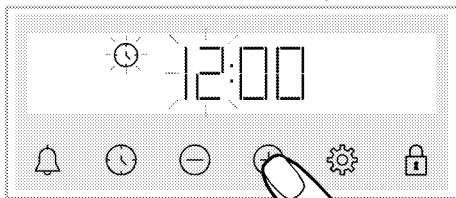
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

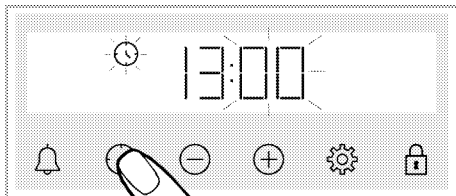
Ensiasetukset

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

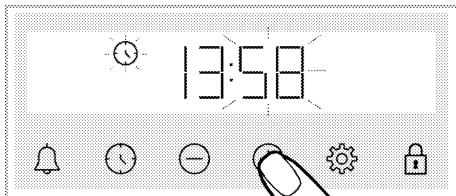
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ⌚ symboli vilkkuu näytöllä.
2. Aseta aika koskettamalla +/-.



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 päiväaika vahvistettava asettamalla päiväaika tai koskettamalla ⌚ näppäintä, kun se on tilassa "12:00". Voit muuttaa päiväaikaa 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 Keittotason käyttö

Yleistä tietoa liedien käyttöön liittyen

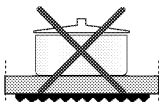
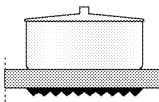
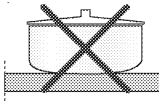
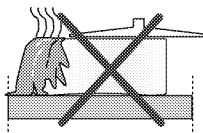
Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina liedien polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiotoita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Vihjeet liesille lasikeraamisella pinnalla

- Lasikeraamisen pinnat ovat lämmönkestäviä eivätkä suuret lämpötilaerot vaikuta niihin.

- Älä käytä lasikeraamisia pintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Käytä vain kattiloita ja pannuja käsitellyllä pohjalla. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinikattiloita/-pannuja. Alumiini pilaa liedien pinnan.



Roiskeet vaurioittavat liedien pintaa ja voivat aiheuttaa tulipalon.

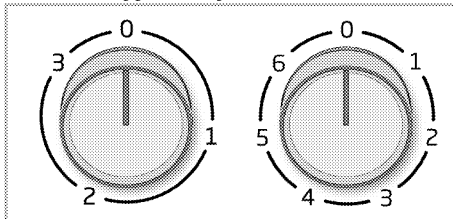
Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalta pohjalla. Käytä vain kattiloita ja pannuja tasaisella pohjalla. Nämä tarjoavat helpomman lämmönsiirron. Energia kuluu enemmän, jos kattilan halkaisija on liian pieni.

Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittolevyt

Keittoalueen halkaisija	Käytettävän kattilan halkaisija
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

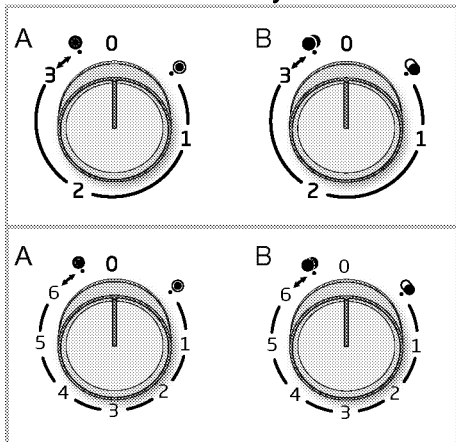
Keittolevyjen käyttö



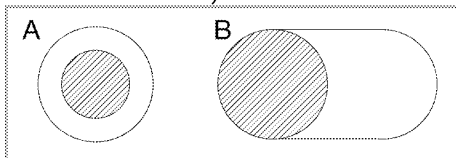
Lasikeraamisia liesiä käytetään keittotason ohjausnupeilla. Halutun tehotason

saavuttamiseksi, kytke keittotason ohjausnappi halutulle tehotasolle.

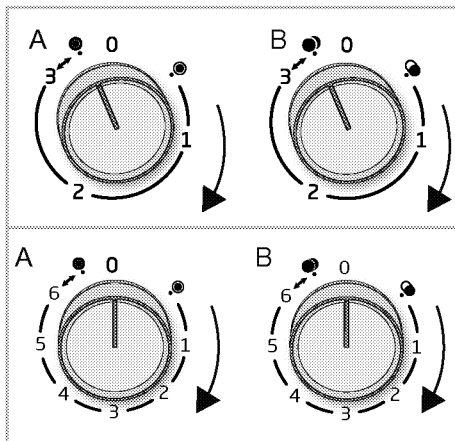
Usean keittoalueen käyttö



Laite voi olla varustettu tyyppin A tai B alueilla. Usealla keittoalueella voidaan käyttää kattiloita eri halkaisijalla samalla alueella. Kun nämä alueet kytketään päälle ensimmäisen kerran, kytkeytyy alue keskellä päälle. (Varjostettu alue kuvassa esittää keskialueita).

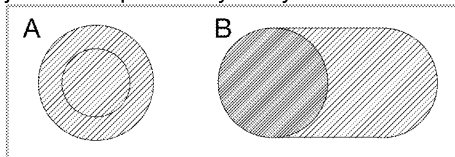


1. Aktiivisen alueen halkaisijan muuttamiseksi, kierrä ohjausnuppia myötäpäivään. Aseta se ● symboliin tyyppin A alueelle ja ● symboliin tyyppin B alueelle.

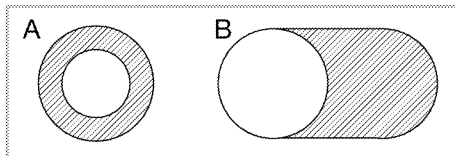


2. "Napsahdus" kuuluu, kun alueen halkaisijaa muutetaan.

» Kaikki usean keittoalueen keskimmäiset ja ulkoiset pinnat käynnistyvät.



i Usean keittoalueen varjostetut alueet kuvassa alla eivät toimi itsenäisesti.

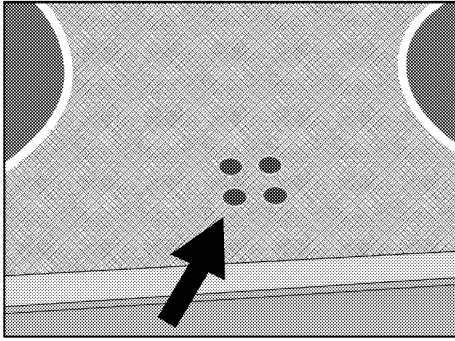


Lasikeraamisten alueiden kytkeminen pois päältä

Kierrä nappi pois päältä -asentoon (ylhäällä).

Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Lasikeraamiset alueet on varustettu käyttövalolla ja kuumen alueen varoitusilmaisimella.



Kuuman alueen varoitusilmaisimien näyttää, kierretyn nupin asennon, ja palaa kun se on kytketty pois päältä. Kuuman alueen

varoitusilmaisimen vilkkuva valo ei ole toimintahäiriö.



Lieden pinta voi jäähtyä eri nopeudella käytön mukaan.

Lieden pinta voi olla kuuma, vaikka varoitusilmaisimet ovat sammuneet. Varmista, että pinta on jäähtynyt, ennen koskettamista siihen. Muutoin tämä voi johtaa käsien palovammaan!

6 Uunin käyttäminen

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)






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

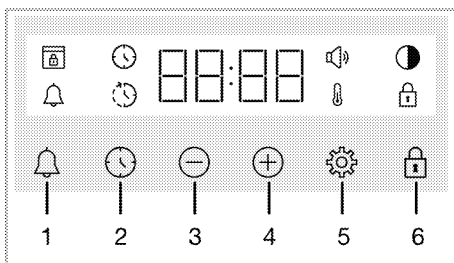
Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tietynä aikana. Jos haluat uunin lampun palavan jatkuvasti, valitse "Uunin valo"-toiminto toiminnonvalintanupista.

Uunin ohjausyksikön käyttö







Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

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



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

Näytön symbolit

-  : Paistoajan symboli
-  : Paistoajan päättymisen symboli*
-  : Hälytyssymboli
-  : Kirkkaussymboli
-  : 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.

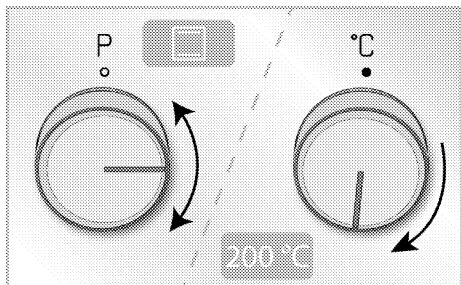
Uunin sammutus



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 ruualle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

Esimerkki:





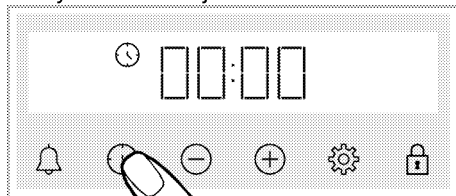
1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.
» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja lämpötilan ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. Uuni ei sammu 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 ruualle sopivan lämpötilan ja

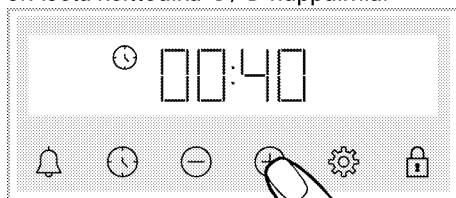
toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.


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.





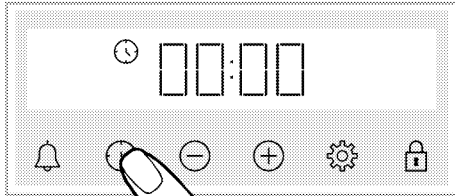
-  Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.



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 päivänaika ilmestyy näyttöön.


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

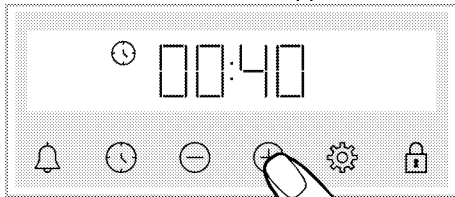
Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaajan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

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




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

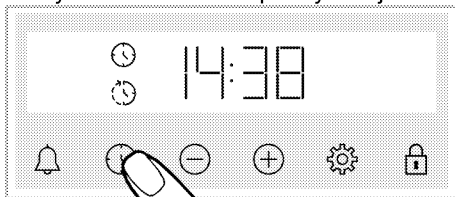
3. Aseta keittoaika  näppäimiä.




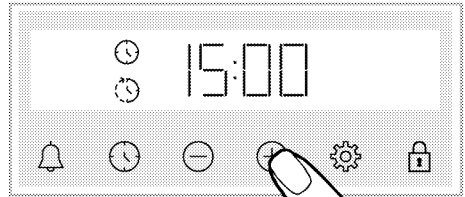
- i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.




» Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisajalle.






5. Aseta keittämisen päättymisaika  näppäimiä.



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

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

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

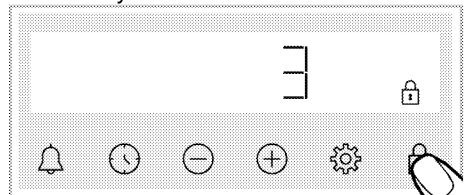
- i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nuppi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.



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.

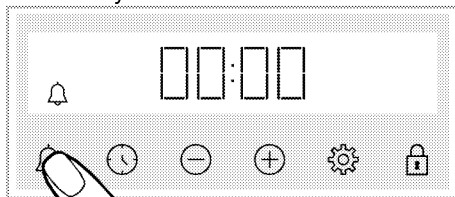
»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

Hälytyksen asetus

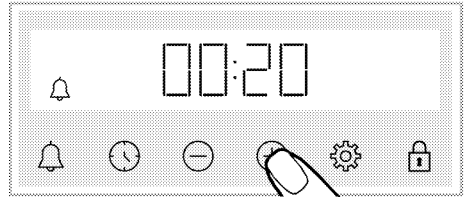
Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy,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

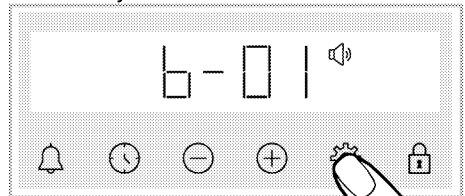
Jos haluat peruuttaa hälytyksen.



1. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa  näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".

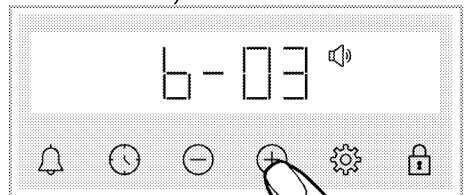
2.  Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.


Äänentason muuttaminen

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.





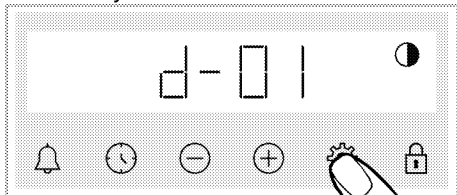
2. Aseta haluttu taso / näppäimillä. (b-01-b-02-b-03)





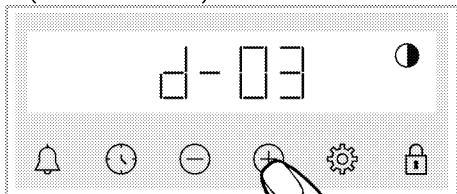
3. Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.


Näytön kirkkauden asetus

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.





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





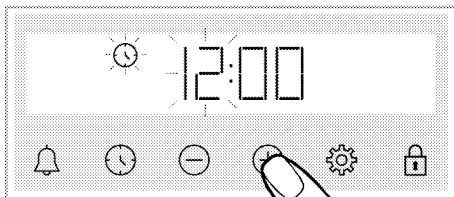
» Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

Päivänajan muuttaminen

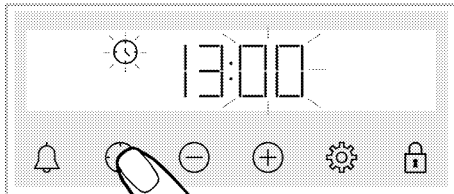
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

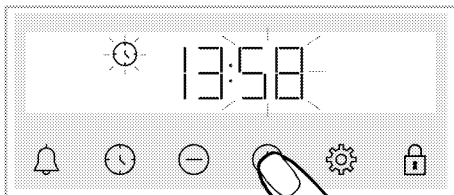
2. Aseta aika koskettamalla /.






3. Kosketa  tai  näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla /.



5. Vahvasta asetus koskettamalla  tai  näppäintä.

» Aika on asetettu ja  symboli katoaa näytöltä.

7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytännöt.

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 keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa ”Ympäristöohjeet”.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

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, kasvossi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja

ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttäjäsi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Tuotteen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metallin, keraamisen ja lasimuotit pidentävät kypsennysaikaa, eikä leivonnaisten pohjapinta ruskistu tasaisesti.

- Jos käytät ruoanlaittopaperia kypsennyksen aikana, ruoan pohjalla voi olla hieman ruskistumista. Tässä tapauksessa sinun on ehkä pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

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

nestemäärää, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivosten paistovihjeet

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuossa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	150	25 ... 35
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
Taikinal eivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
	Voitaikinal eivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioilta)
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
	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
	Tavallinen vuoka*	Pitsatoiminto	3	250	8 ... 15

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) (arvioilta)
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
Taikinalleivokset	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	35 ... 45
Voitaikinalleivokset	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Kypsennystaulukko Eko-puhallinlämpö - käyttötoiminnolle

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioilta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka*	3	180	25 ... 35

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

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

Liha, kala ja siipikarja

Paahattamisen avainkohdat

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

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä ruokapöydässä 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*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 170	110 ... 120
Paahotkana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	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*	Ylä- ja alalämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	3	200	20 ... 30
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

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

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillauksen avainkohdat

- 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 uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (min) (arvioita)
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.

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)	Paisto-aika (min) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	150	25 ... 35

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
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	Mallit ritilätasoilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja: 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.

8 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

▲ Yleiset varoitukset

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

Keittotasolle:

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäähdyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

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. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.

- 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.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

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

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa

kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

Ohjauspaneelin puhdistus

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

Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

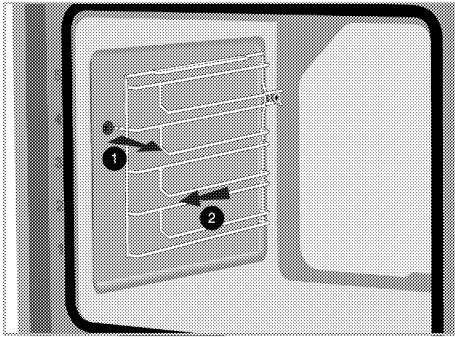
Uunin sivuseinien puhdistus

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.



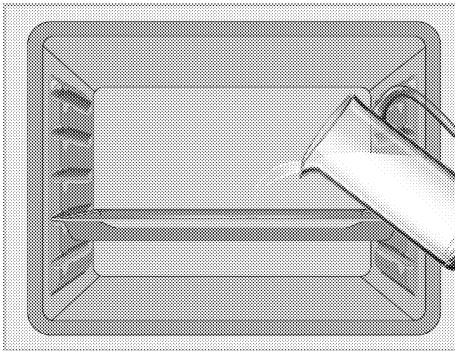
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

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 vesipisaroidella.

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



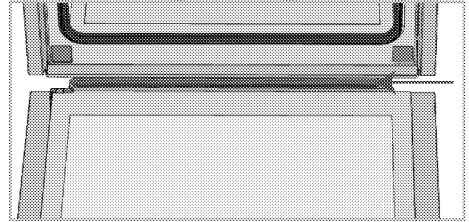
3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

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

Uuninluukun irrotus

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

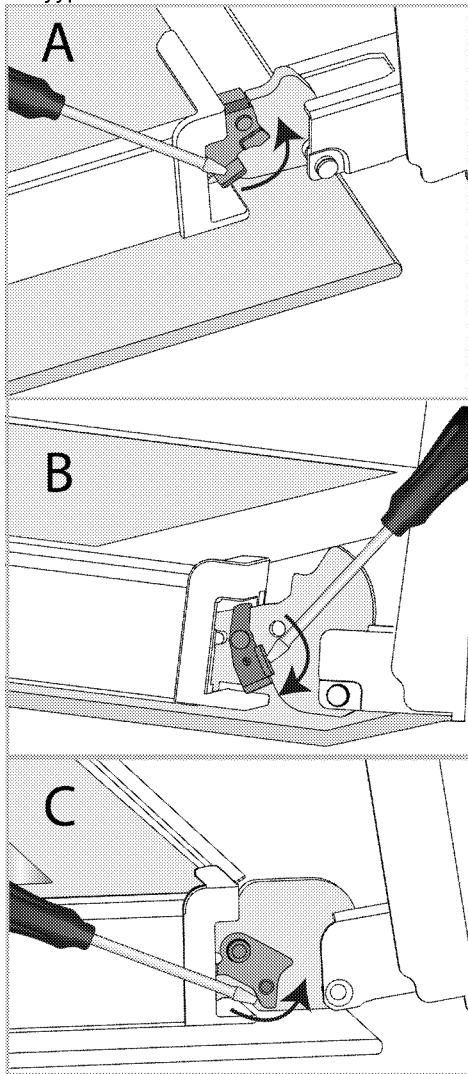
Saranatyyppi (A), (B), (C) vaihtelee tuotemallin mukaan. Alla olevat kuvat

osoittavat, kuinka kaikki saranatyypit avataan.

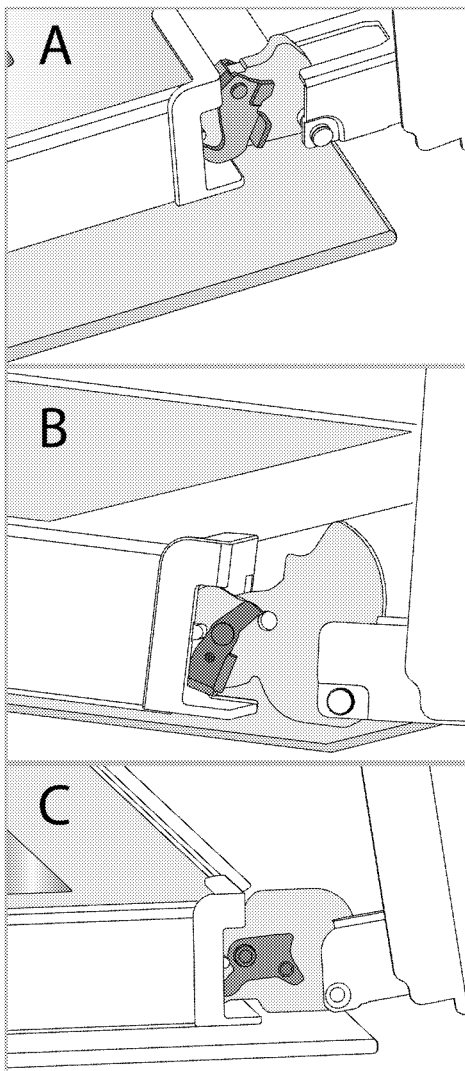
(A) -tyyppistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.

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

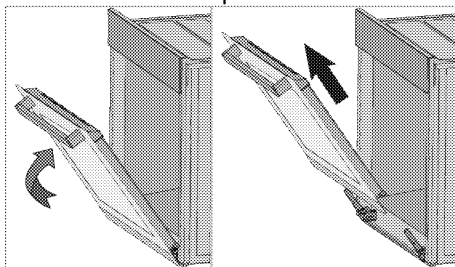
(C) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityypeinä.



Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento
3. Avaa uuninluukku puoliksi.



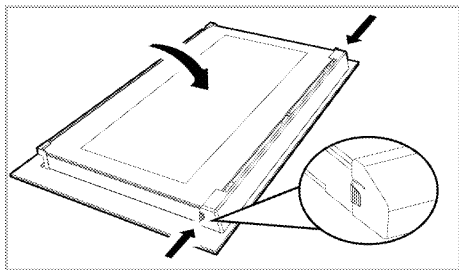
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

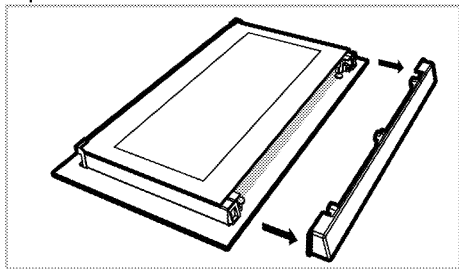
Uuniluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

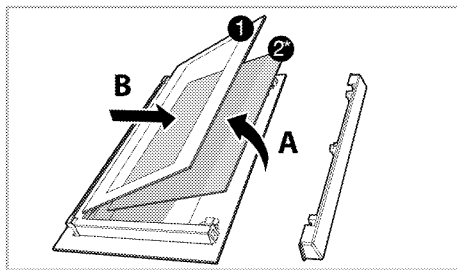
1. Avaa uuninluukku.



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

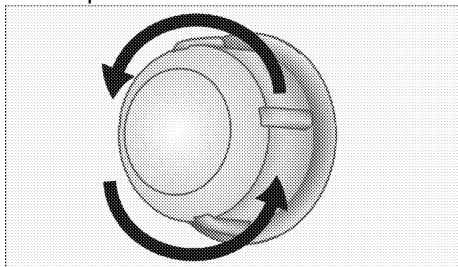
⚠ Yleiset varoitukset

- 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.

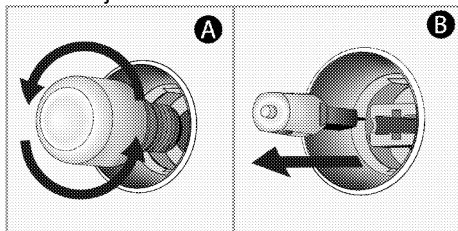
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lampujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



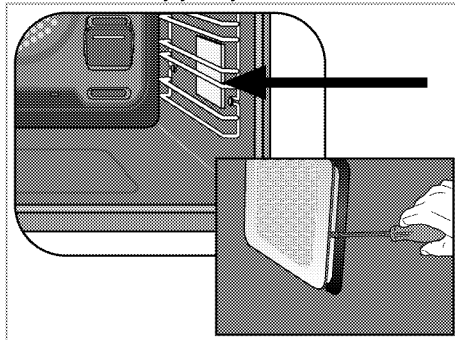
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



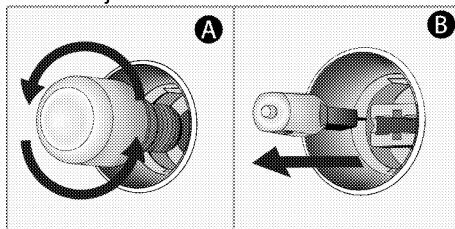
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

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



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lampun 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.

9 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.*

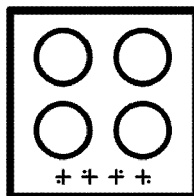
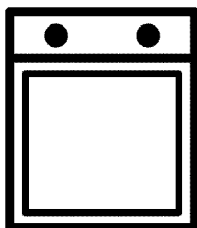
(Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

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

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



Bästa kund,

Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

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

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

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

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

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



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



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.



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

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och hustjur	4
Elsäkerhet	5
Transportsäkerhet	7
Säkerhet vid installation	7
Säker användning	7
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör	9
Säkerhet vid matlagning	9
Underhålls- och rengöringssäkerhet	10

2 Miljöanvisningar 12

Avfallsförordning	12
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter	12
Förpackningsinformation	12
Rekommendationer för energibesparing 12	

3 Din produkt 13

Produktintroduktion	13
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel	14
Ugnskontroll	14
Kontroll av kokplattan	15
Allmän information om kokplattan	16
Funktioner för ugnsdrift	17
Produkttillbehör	18
Användning av produkttillbehör	19
Tekniska specifikationer	20

4 Första användningen 22

Inställning första gången	22
Första rengöringen	22

5 Så här använder du hällen 23

Allmän information om användning av kokplattan	23
Användning av kokplattorna	24

6 Hur man använder ugnen 26

Allmän information om ugnsanvändning 26	
Användning av ugnens kontrollenhet	26
Inställningar	29

**7 Allmän information om
matlagning 31**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	31
Allmänna varningar om tillagning i ugnen.	31
Bakverk och mat i ugnen	31
Kött, fisk och fågel	34
Grill	35
Testmat	35

8 Skötsel och underhåll 37

Allmän information om rengöring	37
Rengöring av tillbehör	38
Rengöring av kokplattan	38
Rengöring av kontrollpanelen	38
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)	38
Enkel ångrengöring	39
Rengöring av ugnsluckan	39
Borttagning av ugnsluckans innerglas ...	41
Rengöring av ugnslampa	41

9 Felsökning 43

1 Säkerhetsanvisningar

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

och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker användning och faror med produkten.

- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vänd handtaget på kastruller och stekpannor mot sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.

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



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med

lokala/nationella bestämmelser.

- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
- När ugnen är i drift blir även baksidan varm. Strömkablarna får inte vifröra baksidan, då kan anslutningarna skadas.
- Kläm inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem inte över heta ytor. Det kan leda till att ugnen kortsluts och fattar eld på grund av att kabeln smälter.
- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **WARNING:** Innan du byter ugnslampan måste du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar. Stäng av produkten eller stäng av säkringen i säkringsfacket.

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

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



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- Produkten är tung, det krävs minst två personer att bära den.
- Använd inte luckan och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inga andra föremål på produkten och bär produkten upprätt.

- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Säkerhet vid installation

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.
- För att undvika överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa luckor.



Säker användning

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den

- eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
 - Använd inte produkten om luckans främre glas är borttaget eller trasigt.
 - **WARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
 - Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
 - Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
 - Brandfarliga föremål som förvaras i matlagningsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagningsområdet.
 - Ugnshandtaget är ingen handdukstork. När du använder produkten får du inte hänga upp handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget.
 - Luckans gångjärn rör sig och dras åt när dörren öppnas och stängs. När du öppnar/stänger luckan får du inte hålla i delen med gångjärnen.
 - Gjutjärn, aluminium eller kokkäril med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkäril ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
 - Ångtryck som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärilet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärilen alltid är torra.
 - Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



Temperaturvarningar

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av

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

- Eftersom ånga kan fly ut ska du hålla dig borta när du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon.
- Produkten kan bli varm under användning. Rör inte de varma utrymmena, ugnens inre delar, värmeelementen osv.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar när du placerar maten i den heta ugnen, tar bort maten osv.
- **WARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

Användning av tillbehör

- Det är viktigt att gallret och brickan placeras korrekt på ugnsgallret. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada luckans glas när du stänger produktluckan. Skjut alltid tillbehören till slutet av matlagningsområdet.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som

tillverkaren av apparaten har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Säkerhet vid matlagning

- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Obevakad matlagning på en kokplatta med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.
- Matavfall, olja etc. i matlagningsområdet kan fatta eld. Ta bort grov smuts före tillagning.
- Matförgiftningsfara: Förvara inte mat i ugnen i mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det

orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

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

lämpar sig för kraftig grilledd. Placera inte heller maten för långt bak i grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

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

glaset repas och spricker. Se till att botten är ren innan du

placerar ut kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.

2 Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



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

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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Förpackningsinformation

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

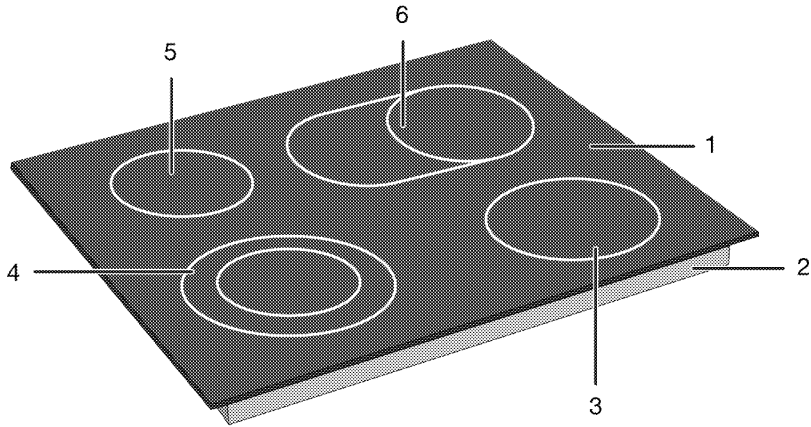
Rekommendationer för energibesparing

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

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- I ugnen bör du använda mörka eller emaljerade behållare som släpper igenom värmen bättre.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Om det anges i receptet eller användarmanualen ska du alltid förvärma ugnen. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Öppna inte ugnsluckan när du tillagar med driftsfunktionen "Eco fläktvärme". Om luckan inte öppnas, optimeras innetemperaturen för att spara energi i driftsläget "Eco fläktvärme" och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Försök att tillaga mer än en maträtt åt gången i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två matlagingsbehållare på trådgallret. Om du dessutom tillagar dina måltider efter varandra sparar du energi eftersom ugnen inte förlorar sin värme.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningsytan. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För käril av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll kokplattor och käril rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan kokområdet och kärlets botten.

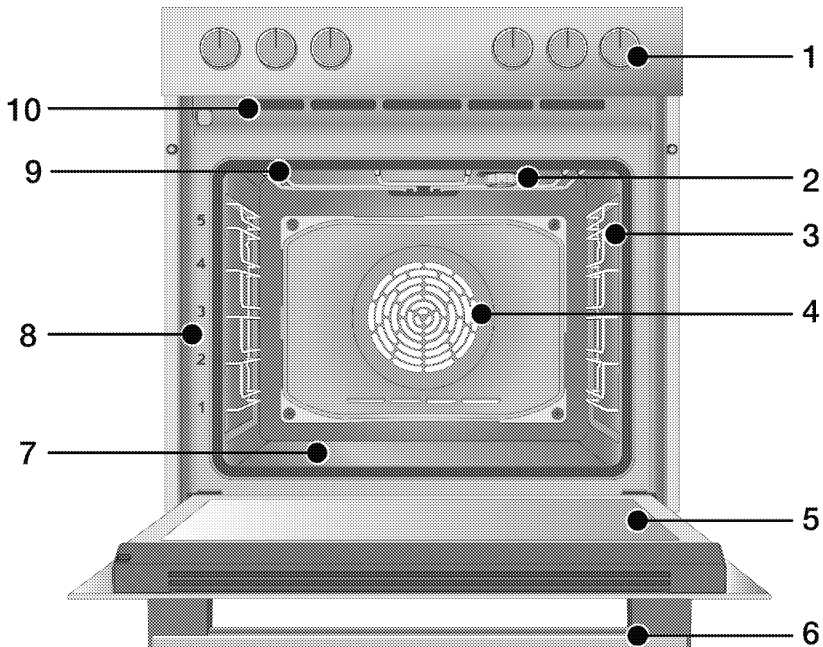
3 Din produkt

Produktintroduktion



- 1 Matlagningsyta av glas
- 2 Nedre hölje
- 3 Enkel tillagningszon

- 4 Multipel tillagningszon
- 5 Enkel tillagningszon
- 6 Multipel tillagningszon



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa*

- 3 Hyllor**
- 4 Fläktmotor (bakom stålplåt)

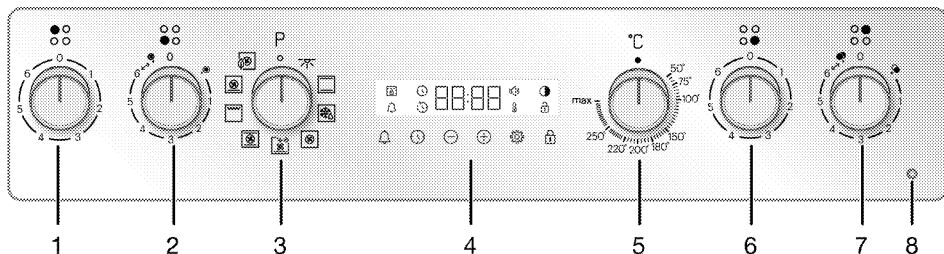
- 5 Lucka
 - 6 Handtag
 - 7 Undervärmare (bottenplatta av stål)
 - 8 Hyllpositioner
 - 9 Övervärmare
 - 10 Ventilationshål
- * Det beror på modellen. Din produkt kanske inte har någon lampa, eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

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

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

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

Ugnskontroll



- 1 Hällstyrningsvred
- 2 Hällstyrningsvred
- 3 Funktionsvred
- 4 Timer
- 5 Temperaturvred
- 6 Hällstyrningsvred
- 7 Hällstyrningsvred
- 8 Varningslampa för aktiv håll

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

Funktionsvred

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

Temperaturvred

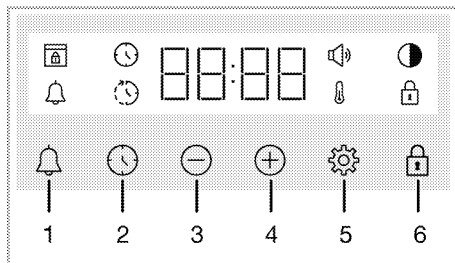
Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. Vrid medurs från det stängda (övre) läget för att välja.

Temperatur indikator

Du kan 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.






Timer



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

Displaysymboler

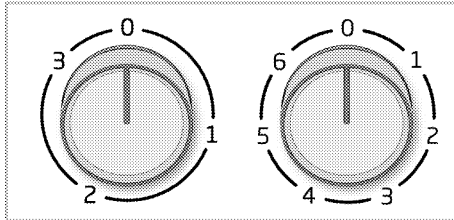
- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagningssluttid*
- : Larmsymbol

-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Symbol för knapplås
-  : Temperatursymbol
-  : Volymsymbol
-  : Symbol för lucklås*

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

Kontroll av kokplattan

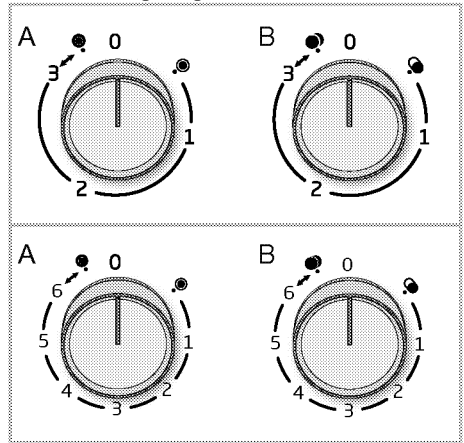
Kontrollratt för vitrokeramisk zon



Du kan använda den vitrokeramiska zonen med kontrollratt för vitrokeramisk zon. Varje ratt använder respektive zon. Du kan se vilken zon den kontrollerar från symbolerna i kontrollpanelen. När den är avstängd (övre position), fungerar inte zonen. Ställ in önskad matlagningseffekt genom att rikta in ratten med respektive nivå.

Kokplattorna kan ha 3, 6 eller 9 effektnivåer beroende på produktmodell. Du kan välja önskad effekt för matlagningstypen enligt tabellen nedan.

Multimatlagningens kontrollratt



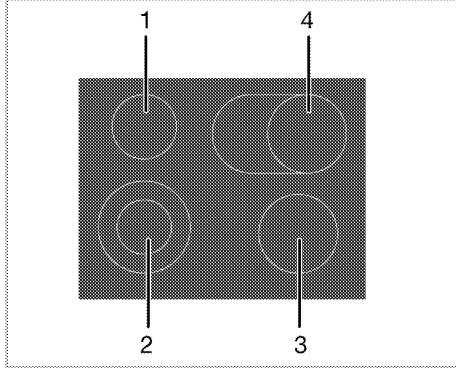
Om kokplattan är utrustad med multimatlagningens zon, kan du använda dessa zoner med multimatlagningens kontrollratt.

Multimatlagningens zoner möjliggör matlagning med kastruller med olika diameter på samma zon. När dessa kokplattor slås på för första gången, slås zonen i mitten på. För att erhålla önskad matlagningseffekt, vrid multimatlagningens kontrollratt till önskad nivå.

Zonens nivå	Uppvärmning	Kokning Vila	Bakning Stekning Kokning
3 nivåer	1	2	3
6 nivåer	1	2 - 3	4 - 6
9 nivåer	1	2 - 6	7 - 9

Zonens nivå	Uppvärmning	Kokning Vila	Bakning Stekning Kokning
3 nivåer	1	2	3
6 nivåer	1	2 - 3	4 - 6
9 nivåer	1	2 - 6	7 - 9











Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Enkel tillagningszon
- 2 Främre vänster - Multipel tillagningszon
- 3 Främre höger - Enkel tillagningszon
- 4 Bakre höger - Multipel tillagningszon

Funktioner för ugnsdrift

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

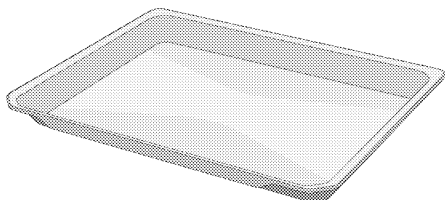
Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Det är bara ugnslampan som lyser.
	Användning med fläkt	-	Ugnen är inte uppvärmd. Bara fläkten (på den bakre väggen) fungerar. Fryst mat med granulat tinas långsamt upp i rumstemperatur, tillagad mat kyls ned. Det tar längre tid att tina en hel köttbit än livsmedel med spannmål.
	Över- och undervärme	*	Maten värms upp både uppfifrån och nerifrån samtidigt. Lämplig för kakor och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Tillagningen sker med ett enda tråg.
 	Fläktassisterad undervärme	*	Den varma luften som värms upp av den undre värmaren fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Tillagningen sker med ett enda tråg. Den här funktionen används också för enkel ångrengöring.
	Fläktvärme	*	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas jämnt och snabbt i hela ugnen med hjälp av fläkten. Den är lämplig för tillagning av mat i flera tråg på olika hyllnivåer.
	Eco fläktvärme	*	För att spara energi kan du använda den här funktionen i stället för att använda "Fläktvärme" i intervallet 160-220 °C. Tillagningstiden blir dock något längre.
	Pizza-funktion	*	Den nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Lämplig för tillagning av pizza.
	"3D"-funktion	*	Övervärme, undervärme och fläktvärme är igång. Alla delar av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagningen sker med ett enda tråg.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnstaket är igång. Den är lämplig för att grilla större mängder.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

Produkttillbehör

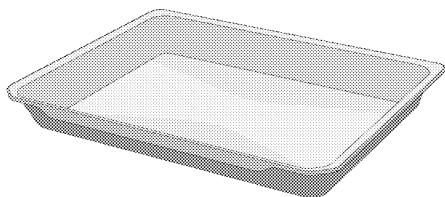
Det finns olika tillbehör till din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och hur de ska användas på rätt sätt. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i manualen kanske inte finns tillgängliga för din produkt.

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



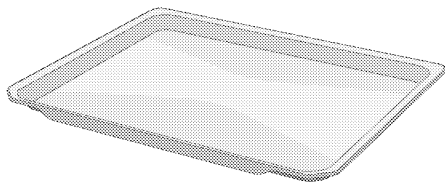
Standardtråg

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



Djupt tråg

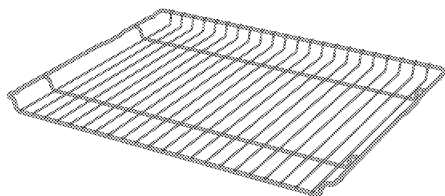
Används för bakverk, stekning av stora bitar, saftig mat eller för att samla upp flödande oljor vid grillning.



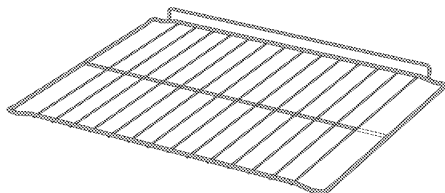
Baktråg

Används för bakverk som kakor och kex.

Modeller med hyllor:



Modeller utan hyllor:



Galler

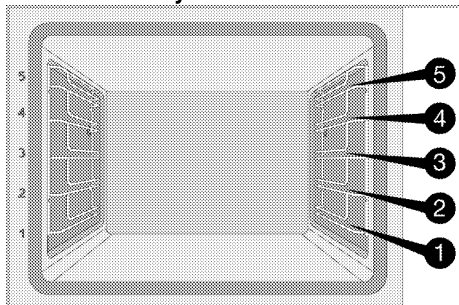
Används för att steka eller placera maten som ska bakas, stekas och gräddas på önskad hylla.

Användning av produkttillbehör

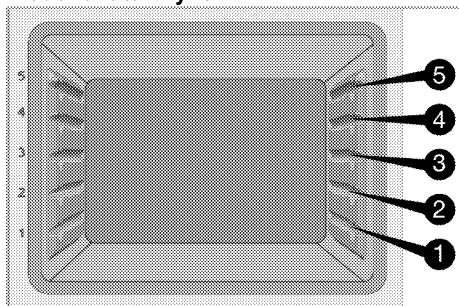
Tillagningshyllor

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

Modeller med hyllor



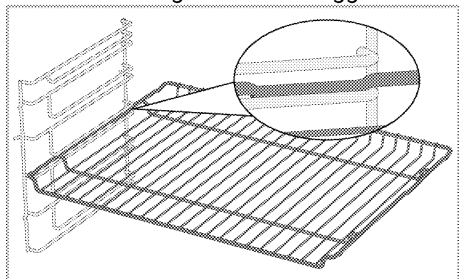
Modeller utan hyllor



Placera ugnsgallret på hyllorna

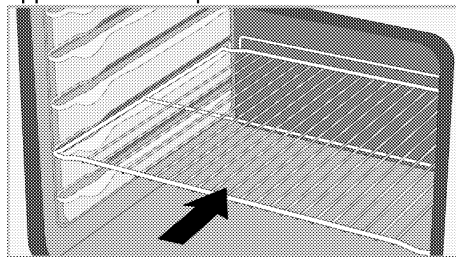
Modeller med hyllor:

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



Modeller utan hyllor:

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



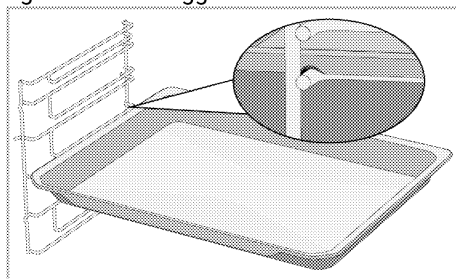
Placera tråget på hyllorna

Modeller med hyllor:

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

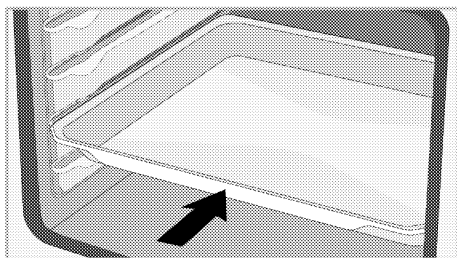
När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.

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



Modeller utan hyllor:

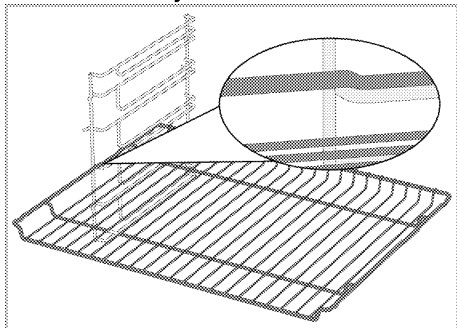
Det är också viktigt att placera trågen på sidohyllorna på rätt sätt. Tråget har en riktning när det placeras på hyllan. När du placerar tråget på den önskade hyllan måste den sida som är avsedd att hålla det vara på framsidan.



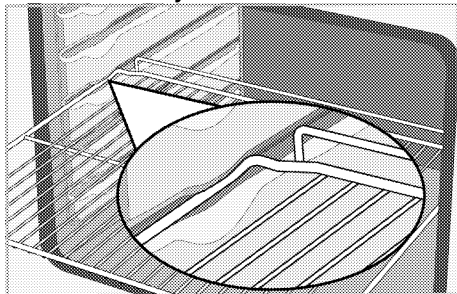
Stoppfunktion för gallret

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

Modeller med hyllor



Modeller utan hyllor

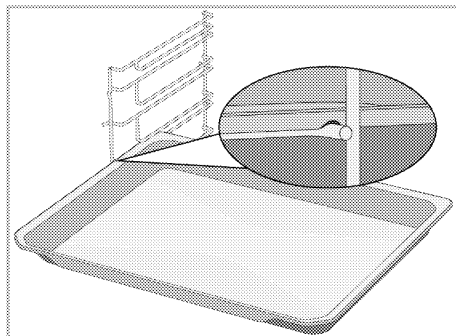


Stoppfunktion för tråget - Modeller med hyllor

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

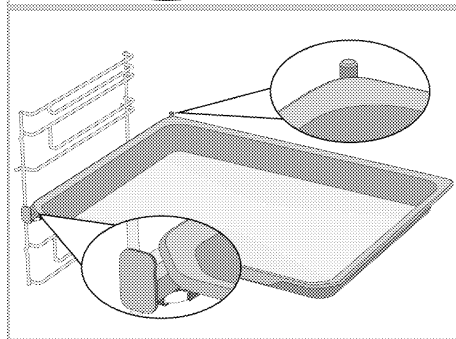
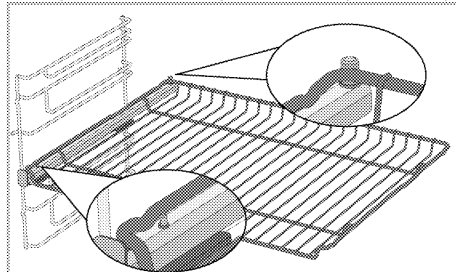
Tekniska specifikationer

passera över stoppet för att ta bort det helt och hållet.



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

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



Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	35 mm*/576 mm/507 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ugnens installationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Mått för installation av hällen (bredd/djup)	560 mm /490 mm
Spänning/frekvens	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Total strömförbrukning	11,1 kW

Brännare

Bakre vänster	Enkel tillagningszon
Mått	140 mm
Effekt	1200 W
Främre vänster	Multipel tillagningszon
Mått	120/210 mm
Effekt	750/2200 W
Främre höger	Enkel tillagningszon
Mått	180 mm
Effekt	2000 W
Bakre höger	Multipel tillagningszon
Mått	170X265 mm
Effekt	1500/2400 W

Ugn

Ugnstyp	Multifunktionsugn
---------	-------------------

- * Höjden på kokplattan som anges i den tekniska tabellen är höjden på produktens basplåt.
- # Grunder: Information om energimärkning av elektriska ugnar ges i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden bestäms under standardbelastning med funktionerna för uppvärmning av botten och topp eller fläktassisterad uppvärmning (i förekommande fall).
Energieffektivitetsklassen bestäms enligt följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns i produkten eller inte: 1-Eco fläktvärme, 2-Fläktvärme 3- Fläktassisterad låg grill, 4-Över- och undervärme.



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



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



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

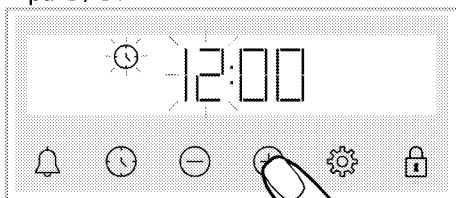
4 Första användningen

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

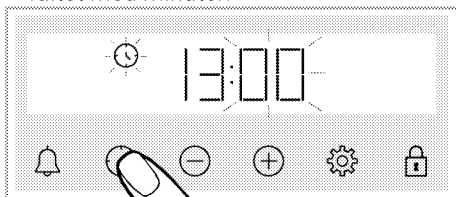
Inställning första gången

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

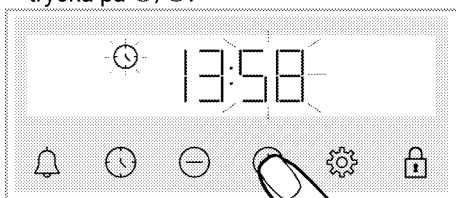
1. När ugnen slås på för första gången kommer fältet med timmar "12:00" och ☰ symbolen att börja blinka på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på +/-.



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



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



5. Bekräfta inställningen genom att trycka på ☰ 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 rengöringen

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

Innan tillbehör används;

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

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

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

5 Så här använder du hällen

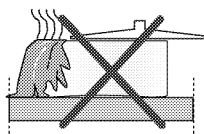
Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

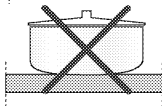
- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Tips för kokplattor med vitrokeramiska ytor

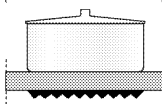
- Vitrokeramiska ytor är värmebeständiga och påverkas inte av höga temperaturskillnader.
- Använd inte vitrokeramiska ytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Används bara kastruller och pannor med behandlad botten. Vassa kanter kan skrapa ytan.
- Använd inte aluminiumkastruller/-pannor. Aluminium förstör kokplattans yta.



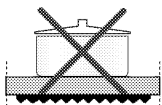
Stänk kan skada kokplattans yta och orsaka brand.



Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



Använd bara kastruller och pannor med platt botten. Dessa ger en bättre värmeöverföring. Energi slösas om kastrullens diameter är för liten.

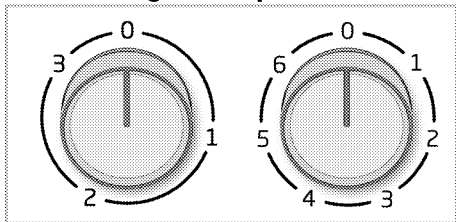


Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Hällar

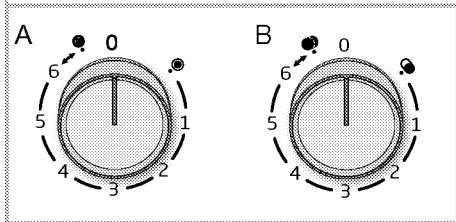
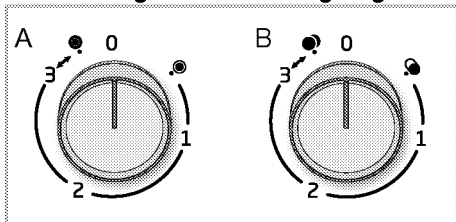
Diameter på matlagningszon	Grytstorlek som ska användas
120 mm	12- 14 cm
140 mm	14- 16 cm
180 mm	18- 20 cm
210 mm	21- 23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

Användning av kokplattorna

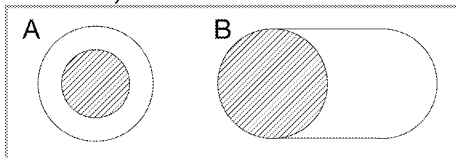


Kokplattans kontrollrattar används till kontroll av vitrokeramiska hällarna. För att erhålla önskad matlagningsnivå, vrid kokplattans kontrollratt till önskad nivå.

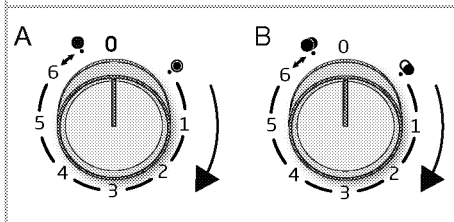
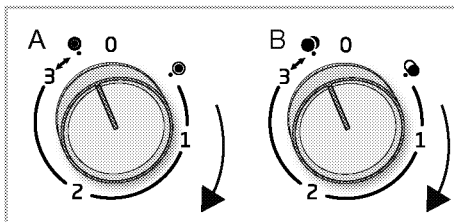
Användning av multimatlagningszoner



Produkten kan vara utrustad med typ A eller B zoner. Multimatlagningszonerna möjliggör matlagning med kastruller med olika diametrar på samma zon. När dessa zoner slås på för första gången, slås zonen i mitten på. (Det skuggade området i bilden mittzoner.)

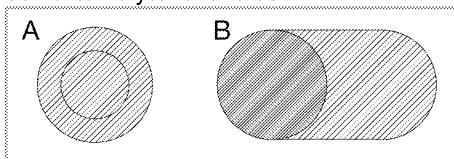


1. För att ändra den aktiva zonen diameter, vrid kontrollratten medsols. Ställ den till ☉ symbolen för typ A zon och ● symbolen för typ B zon.

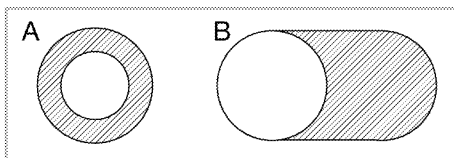


2. Ett "klick" hörs när zonens diameter ändras.

» Alla multimatlagningszonernas centrala och externa ytor aktiveras.



i Multimatlagningszonernas skuggade område nedan fungerar inte av sig själv.

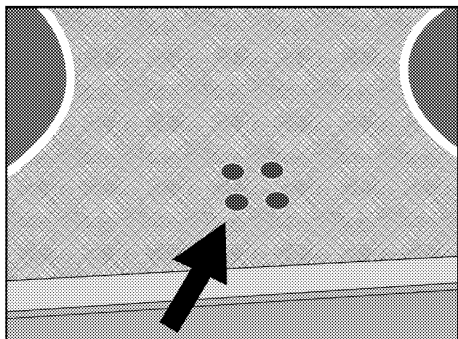


Avstängning av vitrokeramiska zoner

Vrid rattan till AV-position (övre).

Värmeindikator

Vitrokeramiska zoner är utrustade med funktionslampa och varningsindikator för het zon.



Varningsindikatorn för het zon visar den påslagna kokplattans läge och lyser efter att den stängts av. Blinkande ljus i varningsindikatorn för het zon är inget fel.

- ⚠ Kokplattans yta kan svalna under olika tider beroende på användning. Kokplattans yta kan vara het även fast varningsindikatorn har slocknat. Kontrollera att ytan har svalnat innan beröring. Annars kan du bränna handen!

6 Hur man använder ugnen

Allmän information om ugnsanvändning

Kylfläkt (De kanske inte finns på din produkt.)

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







Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidsklockan stängs kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med övriga funktioner. Användaren kan inte bestämma drifttiden för kylfläkten. Den startar och stängs av automatiskt. Detta är inget fel.

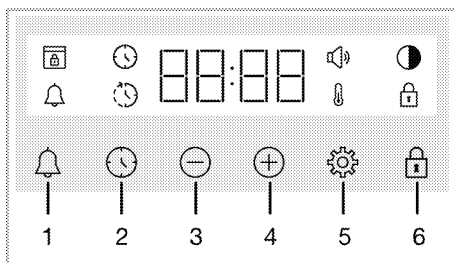
Ugnsbelysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillagningen. I vissa modeller är lampan på under tillagningen, medan den i vissa modeller släcks efter en viss tid. Om du vill att ugnslampan ska lysa kontinuerligt väljer du driftsfunktionen "Ugnslampa" med funktionsvredet.

Användning av ugnens kontrollenhet






Allmänna varningar för ugnsstyrningen

-  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.
-  När du gör en justering blinkar de relevanta symbolerna på displayen. Vänta en kort stund innan inställningarna sparas.
-  Om någon matlagningsinställning har gjorts kan tiden inte justeras.
-  Om tillagningstiden är inställd när tillagningen börjar visas den återstående tiden på displayen.
-  Om tillagningstid eller sluttid för tillagning har ställts in kan du avbryta den automatiskt genom att trycka länge på -knappen.




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

Displaysymboler

-  : Symbol för tillagningstid
-  : Symbol för tillagningssluttid*
-  : Larmsymbol
-  : Symbol för ljusstyrka
-  : Symbol för knapplås

 : Temperatursymbol

 : Volymsymbol

 : Symbol för lucklås*

* Det varierar beroende på produktmodell.

De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

Starta ugnen

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

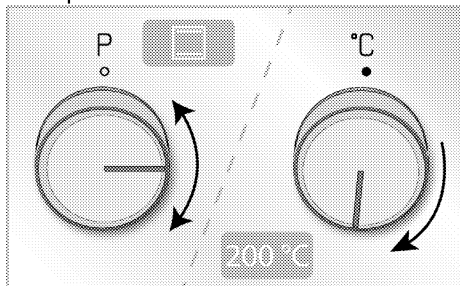
Stäng av ugnen

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



Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion

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

Exempel:





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

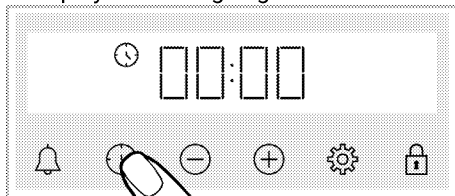
» Ugnen börjar genast arbeta med den valda funktionen och temperaturen och  visas på displayen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen . Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom den manuella tillagningen sker utan att du ställer in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen





genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).



Tillagning med inställning av tillagningstid;

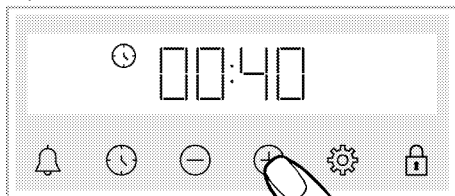
Du kan få ugnen att stänga av sig automatiskt när tiden är slut genom att välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din mat och ställa in tillagningstiden på timern.


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






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

3. Ställ in tillagningstiden med knapparna  / .





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

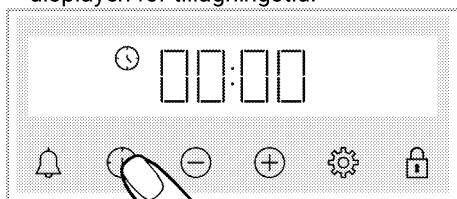
4. Sätt in maten i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturvredet.
» Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på displayen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen .




5. När den inställda tillagningstiden är slut visas **"Slut"** på displayen och -symbolen blinkar och timern piper
6. Varningen ljuder i två minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.



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

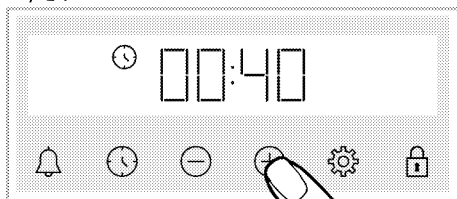
Genom att välja temperatur och drifffunktion för din måltid kan du ställa in tillagningstiden och sluttiden för tillagningen till en senare tidpunkt, så att ugnen startar och stängs av automatiskt.

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






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

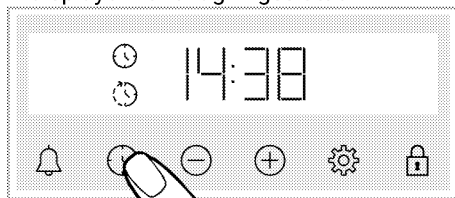
3. Ställ in tillagningstiden med knapparna  / .



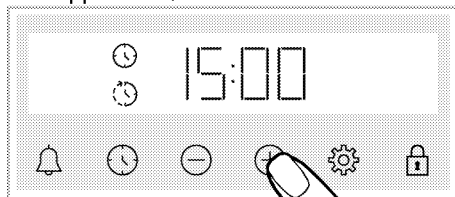
- i** Tillagningstiden ökar med 1 minut under de första 15 minuterna, efter 15 minuter ökar den med 5 minuter.




» När tillagningstiden ställts in visas symbolen  konstant på displayen.

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






5. Ställ in tillagningens sluttid med knapparna  / .



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

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

» **Ugnsklockan beräknar tiden för start av tillagningen genom att subtrahera tillagningstiden från den sluttid för tillagning som du har ställt in.** När tillagningen startar aktiveras den valda funktionen och ugnen värms upp till den inställda temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på displayen. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, släcks symbolen .

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



8. Varningen ljuder i två minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa varningen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.

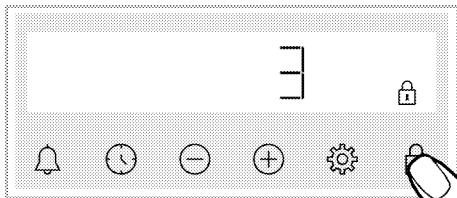
- i** Om du trycker på någon knapp i slutet av ljudvarningen börjar ugnen arbeta igen. För att förhindra att ugnen börjar arbeta igen i slutet av varningen, sätt temperatur- och funktionsvredet i läge **"0"** (av) och stäng av ugnen.



Inställningar



Aktivering av knapplåset


Du kan förhindra att styrenheten störs genom att aktivera knapplåsfunktionen.

1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.





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

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

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

Inaktivering av knapplåset


1. Tryck på  tills  symbolen slocknar på skärmen.



»  Symbolen slocknar och knapplåset inaktiveras på skärmen.

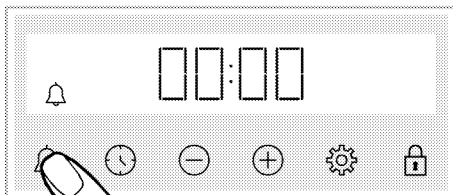
Ställa in larmet



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

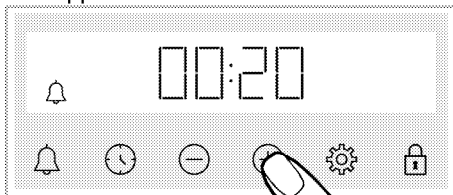
Larmklockan har ingen effekt på ugnens driftfunktioner. Används i varningssyften. Du kan exempelvis använda larmklockan när du vill vända på maten i ugnen vid en viss tidpunkt. Så fort den inställda tiden har gått ut avger klockan en hörbar varning.


 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.


1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.



2.  Ställ in tiden för larmet med  knapparna.



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





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

Stänga av larmet



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

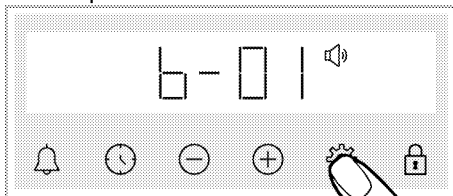
» Ljudvarningen stoppas och dagens tid visas på skärmen.

Om du vill avbryta larmet;

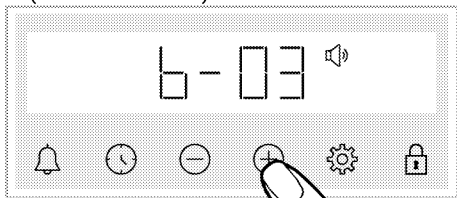
1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen för att återställa tiden för larmet. Tryck på  knappen tills den visar "00:00".
2.  du kan också avbryta larmet genom att trycka långt på knappen.

Ändra volymnivå

1. Tryck på  knappen tills  symbolen visas på skärmen.



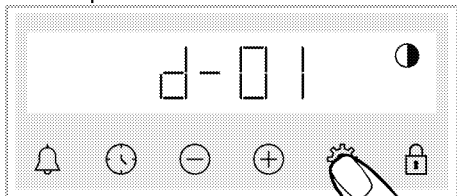
2. Ställ in önskad nivå med \oplus/\ominus knapparna.
(b-01-b-02-b-03)



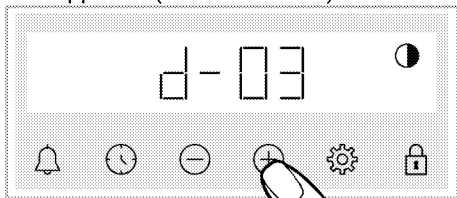
3. Tryck på gear knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

Ställa in skärmens ljusstyrka

1. Tryck på gear knappen tills moon symbolen visas på skärmen.



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

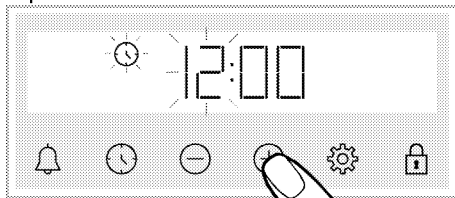


» Tryck på gear knappen för bekräftelse eller aktiveras inställningen inom kort utan att en knapp rörs.

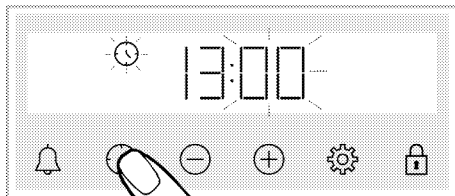
Ändra tid på dagen

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

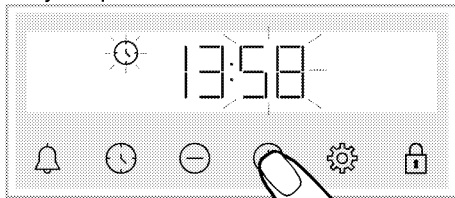
1. Tryck på gear tills clock symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen genom att trycka på \oplus/\ominus .



3. Tryck clock eller gear 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 clock eller gear knappen.

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

7 Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.

- När ugnsluckan öppnas under eller efter matlagning kan det uppstå het ånga. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon. Håll dig borta från ugnsluckan när den öppnas.
- Den intensiva ånga som genereras under tillagningen kan på grund av temperaturskillnaden bilda kondenserade vattendroppar på ugnens insida och utsida och på möbelns övre delar. Detta är en normal och fysisk företeelse.
- De värden för tillagningstemperatur och tillagningstid som anges för livsmedel kan variera beroende på receptet och mängden. Därför anges dessa värden som intervall.

- Ta alltid bort oanvända tillbehör från ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som blir kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas med rätt värden.
- När det gäller livsmedel som du tillagar enligt ditt eget recept kan du hänvisa till liknande livsmedel som anges i matlagningstabellerna.
- Genom att använda de medföljande tillbehören uppnår du bästa möjliga matlagingsresultat. Följ alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa kokkärl som du ska använda.
- Klipp det smörpapper som du ska använda i matlagningen i lämpliga storlekar för den behållare du ska tillaga i. Smörpapper som löper över från kärlet kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det smörpapper som du kommer att använda i det angivna temperaturområdet.
- För god tillagning bör du placera maten på rätt rekommenderad hylla. Ändra inte placeringen under tillagningen.

Bakverk och mat i ugnen

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för att uppnå ett bra matlagingsresultat. Om du ska använda externa kokkärl ska du föredra mörka, non-stick och värmebeständiga kokkärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningstabellen, se till att du sätter in maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med kokkärl på grillgallret ska du placera det i mitten av gallret, inte nära den bakre väggen.
- Alla råvaror som används vid beredning av bakverk ska vara färskt och ha rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och storleken på kokkärlet.
- Metall-, keramik- och glasformar förlänger tillagningstiden och bakverkets undersida bryns inte jämnt.

- Om du använder smörpapper under tillagningen kan det förekomma lite brunfärgning på matens undersida. I så fall kan du behöva förlänga tillagningstiden med cirka 10 minuter.
- De värden som anges i matlagningstabellerna är fastställda som ett resultat av de tester som utförts i våra laboratorier. De värden som passar dig kan skilja sig från dessa.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i matlagningstabellen. Ugnens nedersta hylla kallas hylla 1.

Tips för att baka kakor

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

- Om den är väl tillagad inuti men kladdig på utsidan, använd mindre mängd vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för att tillaga bakverk

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

Arbetsbord för bakverk och ugnsmat Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Kakor i tråg	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	180	30 ... 40
Kakor i form	Kakfdorm på galler**	Fläktvärme	2	180	30 ... 40
	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	150	25 ... 35
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	2	160	30 ... 40
	Baktråg*	Över- och undervärme	3	170	25 ... 35
Småkaka	Baktråg*	Fläktvärme	3	170	20 ... 30
	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	35 ... 45
Bakverk av deg	Standardtråg*	Fläktvärme	2	180	35 ... 45
	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200	20 ... 30
Fylliga bakverk	Standardtråg*	Fläktvärme	3	180	20 ... 30

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Helt bröd	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	200	30 ... 40
	Standardtråg*	Fläktvärme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulär form av glas/metall på galler**	Över- och undervärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardtråg*	Över- och undervärme	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardtråg*	Pizza-funktion	3	250	8 ... 15

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Förslag för matlagning med två tråg

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

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Arbetsbord för Eco fläktvärme - driftfunktion

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

Förslag för matlagning med ett enda tråg

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

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

Kött, fisk och fågel

De viktigaste punkterna för stekning

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

Arbetsbord för kött, fisk och fjäderfä

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Biff (hel) / stek (1 kg)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Lammlägg (1.5 - 2.0 kg)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	15 min. 250/max, sedan 170	110 ... 120
Stekt kyckling (1.8-2 kg)	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Över- och undervärme	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Fläktvärme	2	200 ... 220	60 ... 80
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Standardtråg*	Över- och undervärme	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Standardtråg*	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	Över- och undervärme	3	200	20 ... 30
	Galler* Placera ett tråg på en lägre hylla	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Grill

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

Allmänna varningar

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

Grillens nyckelpunkter

- Förbered så långt det går mat av samma tjocklek och vikt för grillen.
- Placera bitarna som ska grillas på trådgallret eller grillträget genom att fördela dem så att de inte överskrider värmarens mått.
- Beroende på hur tjocka bitarna som ska grillas är, kan tillagningstiderna i tabellen variera beroende på tjocklek.
- Skjut grillgallret eller grillträget till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på grillgallret kan du flytta ugnstråget till den nedre hyllan för att samla upp oljorna. Det ugnstråg som du ska använda ska vara så stort att det täcker hela grillytan. Detta tråg kanske inte medföljer produkten. Håll lite vatten i ugnstråget för att underlätta rengöringen.

Grillbord

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

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

Testmat

- Livsmedlen i denna matlagningstabell är tillagade enligt standarden EN 60350-1

för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Arbetsbord för test av mat

Förslag för matlagning med ett enda tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	140	20 ... 30
	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	140	15 ... 25
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
	Standardtråg*	Fläktvärme	Modeller med hyllor: 3 Modeller utan hyllor: 2	150	25 ... 35

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Över- och undervärme	2	160	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på galler**	Fläktvärme	2	160	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70
	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Fläktvärme	2	170	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Förslag för matlagning med två tråg

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	140	15 ... 25
Små kakor	2-Standardtråg* 4-Baktråg*	Fläktvärme	2 - 4	Modeller med hyllor: 150 Modeller utan hyllor: 140	Modeller med hyllor: 25 ... 40 Modeller utan hyllor: 30 ... 45

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Grill

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

8 Skötsel och underhåll

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

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

För hällen:

- Sur smuts som mjölk, tomatpuré och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattorna och komponenterna i brännarna/värmeplattorna. Rengör alla överflödiga vätskor omedelbart efter att du har kylt av kokplattan genom att stänga av den.

Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

Emaljrerade ytor

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

Katalytiska ytor

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

Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten

och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.

- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

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

Rengöring av tillbehör

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

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

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

Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)

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

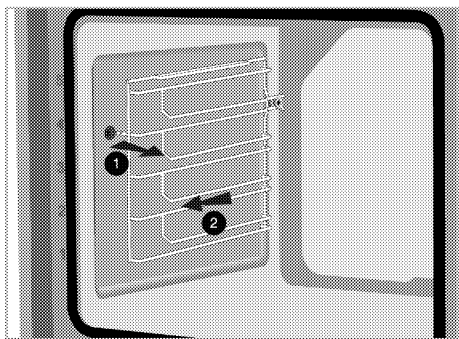
Rengöring av ugnens sidoväggar

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

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

Avlägsning av sidohyllor:

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



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

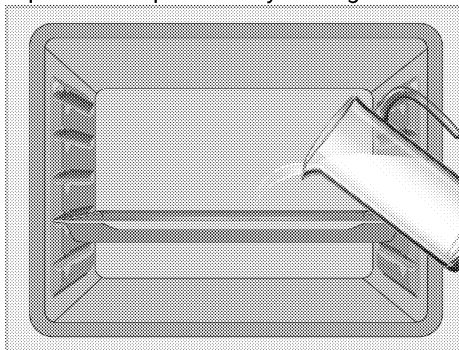
Enkel ångrengöring

Det varierar beroende på produktmodell.

De kanske inte finns tillgängligt på din produkt.

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

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



3. Ställ in ugnen på lätt ångrengöring och kör vid 100 °C i 15 minuter.

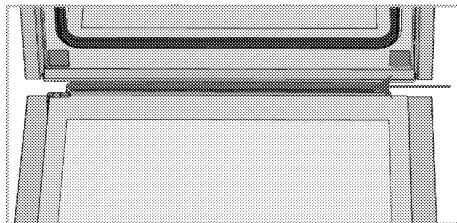
Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens insida med en fuktig svamp eller trasa. När du öppnar luckan kommer ånga att strömma ut. Detta kan leda till risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.

Använd varmt vatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den

kvarvarande smutsen och torka av den med en torr trasa.

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

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



Rengöring av ugnsluckan

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

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

Borttagning av ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan.

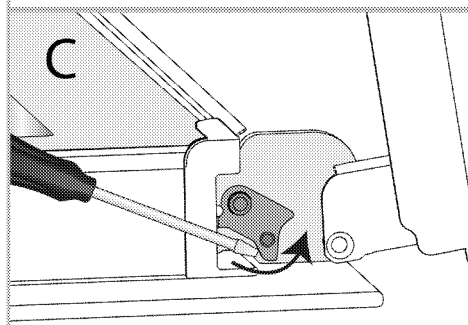
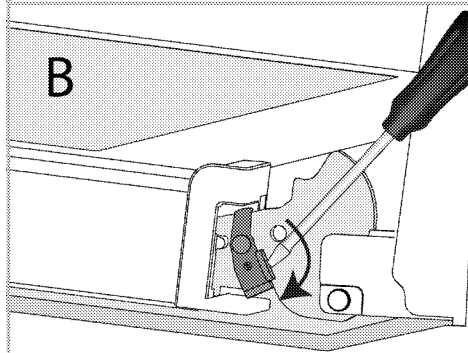
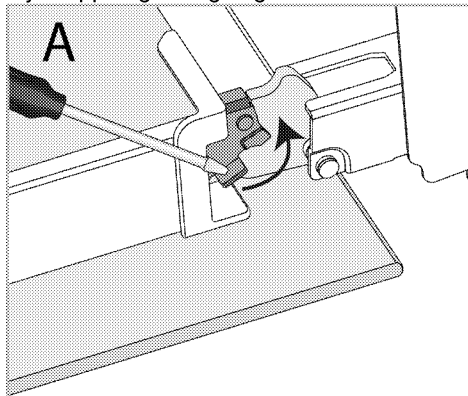
2. Öppna clipsen i gångjärnsfästet till höger och vänster på framluckan genom att trycka nedåt enligt bilden.

Gångjärntypen (A), (B), (C) varierar beroende på produktmodell. Bilderna nedan visar hur du öppnar alla typer av gångjärn.

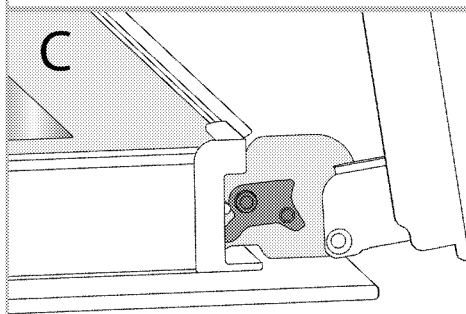
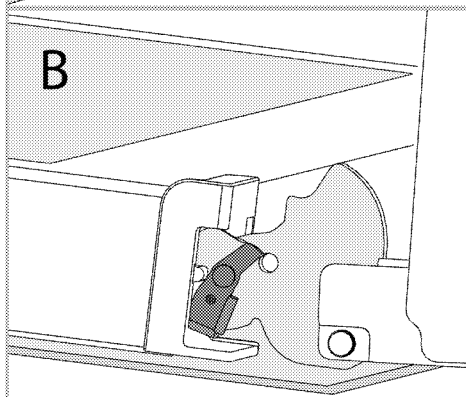
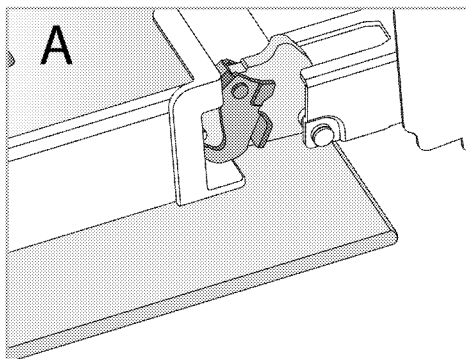
Gångjärn av (A)-typ finns för normala luckor.

Gångjärn av (B)-typ finns för mjukt stängande luckor.

Gångjärn av (C)-typ finns för luckor med mjuk öppning/stängning.

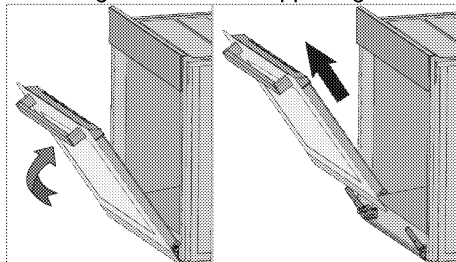


Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge

3. Ställ ugnsluckan i halvöppet läge.



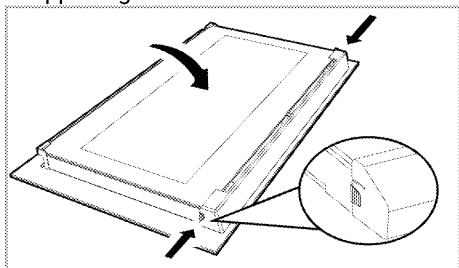
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från de högra och vänstra gångjärnen och ta bort den.

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

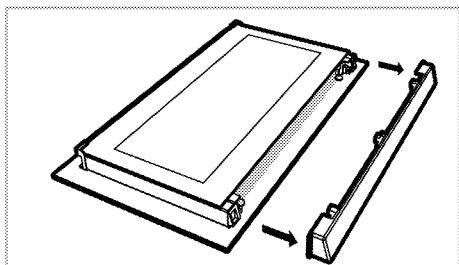
Borttagning av ugnsluckans innerglas

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

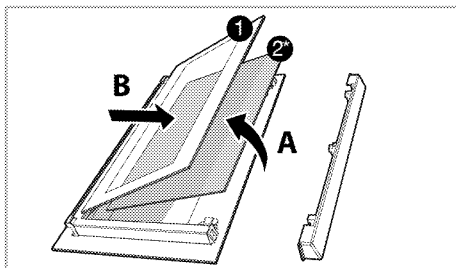
1. Öppna ugnsluckan.



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



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



1 Innersta glaspanelen

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

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

Rengöring av ugnslampa

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

Byte av av ugnslampa

⚠ Allmänna varningar

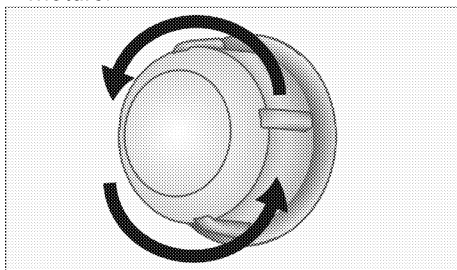
- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på

mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid temperaturer över 300 °C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.

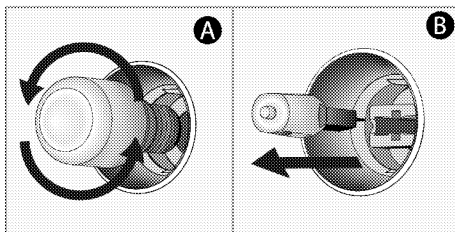
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden,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

Om du ugn har en rund lampa,

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



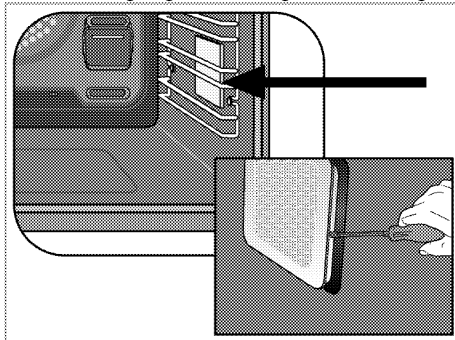
3. Om din ugnslampa är av typ (A) som visas i figuren nedan, vrid ugnslampan enligt figuren och byt ut den mot en ny. Om typ (B) är en modell, dra ut den enligt bilden och byt ut den mot en ny.



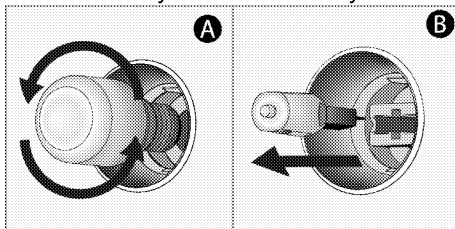
4. Montera tillbaka glasskyddet.

Om du ugn har en fyrkantig lampa,

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



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



5. Montera tillbaka glasskyddet och ugnsgallren.

9 Felsökning

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

Ugnen avger ånga när den används.

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

Vattendroppar uppstår under tillagning.

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

Produkten avger metall ljud vid uppvärmning och kylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ugnsbelysningen fungerar inte.

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

Ugnen blir inte varm.

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

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

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

