

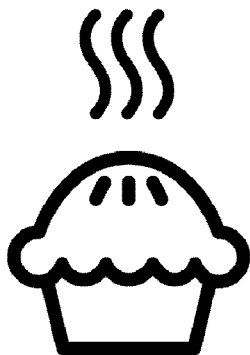
GRUNDIG

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



GEBD19401DXPH

FI / SV

385.4408.69/R.AD/22.06.2022/5-2

7757782992



KIERRÄTETTY JA
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

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 olevat 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	5
Sähköturvallisuus	5
Kuljetusturvallisuus	7
Asennusturvallisuus	7
Käyttöturvallisuus	7
Lämpötilavaroitukset.....	8
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus	9
Höyryjärjestelmä.....	9
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	10
Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)	11

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 12

Jättemääräykset.....	12
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen	12
Pakkausmateriaalin hävittäminen	12
Energiansäästövinkejä.....	12

3 Laitteesi 13

Tuotteen esittely.....	13
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	14
Uunin ohjaus.....	14
Uunin käyttötoiminnot.....	16
Laitteen lisätarvikkeet.....	18
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	19
Tekniset tiedot	22

4 Ensimmäinen käyttökerta 23

Ensiasetukset.....	23
Ensimmäinen puhdistuskerta.....	23

5 Uunin käyttäminen 25

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen	25
Uunin ohjausyksikön käyttö	25
Höyryavusteinen kypsennys	29
Asetukset.....	31
Lämpömittarin käyttö	35

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 37

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa.....	37
Leivokset ja uuniruokat	37
Liha, kala ja siipikarja.....	40
Grilli	41
Höyryllä avustettava ruoanlaitto.....	42
Ruoan testaus.....	43

7 Kunnossapito ja huolto 45

Yleiset puhdistusohjeet	45
Varusteiden puhdistus.....	46
Ohjauspaneelin puhdistus	46
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) ...	46
Höyrypuhdistus	47
Pyrolyttinen itsepuhdistus	47
Uuninluukun puhdistus.....	49
Uuninluukun sisälasin poistaminen	50
Uunin valon puhdistus.....	51

8 Vianetsintä 53

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.
- Tämä tuote soveltuu käytettäväksi enintään 2 500 metrin korkeudessa.
- **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.
- **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 määritellyä liitoskaapelia.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
 - Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta. (Jos tuotteessasi on pistoke)
 - Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on

irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinäoinnin estämiseksi.



Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannan tuotetta pystyasennossa. Tuotetta ei saa kuljettaa, jos sen sisällä on vettä. Sitä voidaan kuljettaa, kun vesi on tyhjennetty täysin.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote

tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.

- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.
- Ylikuumenemisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita

valtuutettuun

huoltoliikkeeseen.

- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.



Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen

vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosasi ja/tai silmäsi.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.



Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta ”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpömittaria.



Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia

kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa.

Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.

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



Höyryjärjestelmä

- Höyryavusteisessa kypsennyksessä luukun avaaminen voi aiheuttaa höyryn karkaamisen, mikä voi johtaa palovammoihin. Avaa luukku varovasti.
- Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai

kiinteähiukkasisia aineita veden sijaan.

- Jos uuniin jää kosteutta höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, se voi aiheuttaa ruostumista. Kuivaa uuni käytön jälkeen. Älä säilytä märkiä ruokia uunissa pitkään.
- Älä käytä lisätarvikkeita, jotka voivat ruostua höyryn takia.
- Varo, ettet läikytä vettä uunin pinnalle tai ei-toivotuille pinnoille poistaessasi vesisäiliötä tai asentaessasi sitä takaisin paikalleen.
- Kun poistat ruoat uunista höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, lisätarvikkeista voi valua kuumaa nestettä – ole varovainen.
- Höyryavusteisessa kypsennyksessä ruokaan on suositeltavaa lisätä kypsennystaulukon mukainen määrä vettä.



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 puhdistaa 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.
- Jokaisen höyryavusteisen paistokerran jälkeen vesisäiliöön jäänyt vesi tulee tyhjentää ja vesisäiliö puhdistaa. Säiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla ruoanlaittokerralla on epähygieenistä.
- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa. Pyyhi vesisäiliö puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa se kuivalla liinalla. Älä koskaan kuivaa säiliötä uunissa.

- Jos vesisäiliöön muodostuu kalkkijäämiä, säiliöön lisätään 200 ml vettä ja 1 teelusikallinen sitruunasuolaa tunniksi. Sen jälkeen se pestään runsaalla vedellä ja kuivataan. Tämä toimenpide suositellaan tehtävän joka 4–5 käyttökerran jälkeen.
- Älä käytä uunin pohjan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä yritä poistaa uunin runkoon muodostuvaa kalkkia raaputtamalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.
- Riippuen helpon höyryavusteisen ruoanlaiton-puhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteeseen.
- On suositeltavaa puhdistaa uunin sisäpuoli etikalla vedellä ja liinalla kalkkitahrojen varalta, joita rungossa saattaa esiintyä höyryllä kypsennetyn ruoan jälkeen.

Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)

- Itsepuhdistuksen aikana pinnat kuumenevat enemmän kuin vakiokäytössä. Älä päästä lapsia lähelle.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.
- Itsepuhdistuksen aikana syntyy savua ruokajäämien palamisesta. Tuuleta keittiö hyvin puhdistustoiminnon jälkeen.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdistu uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä. Poista kaikki varusteet ja keittoastiat uunista. Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.
- Jos uunissasi on keittotaso, älä käytä keittotasoa itsepuhdistuksen aikana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

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

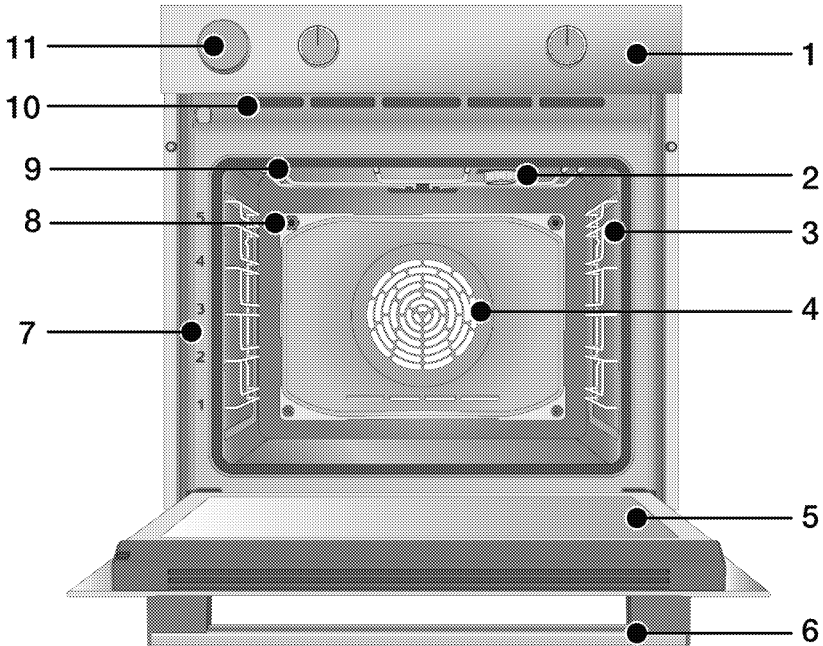
Energiansäästövinkejä

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

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

3 Laitteesi

Tuotteen esittely



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo*
- 3 Ritiilätasot**
- 4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)
- 5 Luukku
- 6 Kahva
- 7 Tasojen asennot
- 8 Höyryn poistoaukko
- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot
- 11 Vesisäiliö

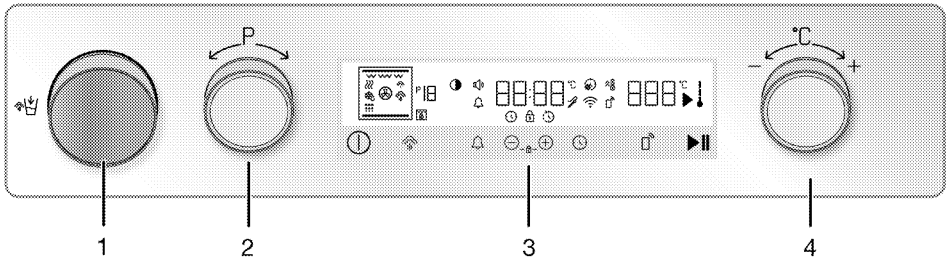
* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

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

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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


Uunin ohjaus




- 1 Vesisäiliö
- 2 Toiminnon valintanuppi
- 3 Ohjausyksikö
- 4 Lämpötilanuppi

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

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Valitsemiseksi, kytke uuni päälle koskettamalla  näppäintä. Kierrä sitten toiminnon valintanuppia oikealle/vasemmalle.

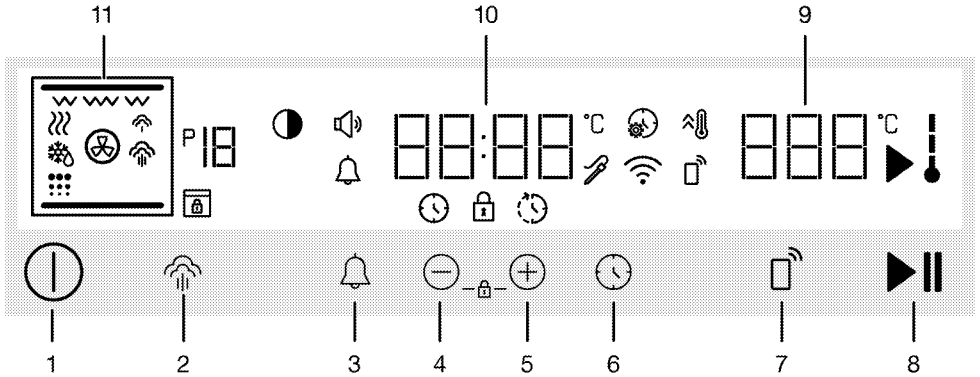
Lämpötilanuppi

Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Valitsemiseksi, kytke uuni päälle koskettamalla  näppäintä. Kierrä sitten lämpötilan valintanuppia oikealle/vasemmalle.

Lämpötilan merkkivalo

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

Ohjausyksikö



Näppäimet:

- 1 Päälle/pois-näppäin
- 2 Höyrytason säätöpainike
- 3 Hälytysnäppäin
- 4 Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 Aika- ja asetusnäppäin
- 7 Kauko-ohjaimen näppäin
- 8 Paistamisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

Merkkivalokentät:

- 9 Lämpötilakenttä
- 10 Ajan/keston merkkivalokenttä
- 11 Toimintonäyttö

Näytön symbolit








- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli*
- : Hälytyssymboli
- : Paistamissymboli
- : Uunin sisälämpötilasymboli









- : Pikalämmitys (tehostin) - symboli
- : Asetukset-symboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Äänenvoimakkuussymboli
- : Kirkkaussymboli
- : Toiminnon numero
- : Sulatussymboli
- : Lämpimänä pidon symboli
- : Kauko-ohjaimen symboli
- : Langattoman verkon (wifi) symboli
- : Alhaisen tason höyryn symboli*
- : Korkean tason höyryn symboli*
- : Itsepuhdistus (pyro) symboli*
- : Luukun lukituksen symboli*
- : Sisälämpötilamittarin symboli*

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin käyttötoiminnot

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

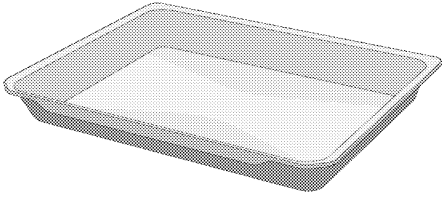
Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäädytetään. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	40 - 280	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alalämpö	40 - 220	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa.
	Puhallinvuustettu ala-/ylälämpö	40 - 280	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	40 - 280	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160 - 220	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi. Kun tämä toiminto on valittu, "ECO" ilmestyy näytölle kahden ensimmäisen sekunnin ajan. Suositeltu lämpötila-arvo tulee näkyviin 2 sekunnin jälkeen.
	Pitsatoiminto	40 - 280	Alempi lämmitin ja tuulettimen lämmitys toimivat. Se sopii pizzan valmistamiseen.

Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	"3D" toiminto	40 - 280	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Alagrilli	40 - 280	Uunin katolla oleva pieni grilli toimii. Se käy pienempien määrien grillaamiseen.
	Täysi grilli	40 - 280	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40 - 280	Suurella grillillä lämmitetty kuuma ilma leviää nopeasti uuniin tuulettimen avulla. Se käy suurten määrien grillaamiseen.
	Lämpimänäpito	40 - 100	Sitä käytetään pitämään ruoka pitkään käyttövalmiissa lämpötilassa.
	Pyrolyysi - taloudellinen tila	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. On suositeltavaa käyttää, kun uuni on hieman likainen. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.
	Höyrypuhdistus	80	Tätä asentoa käytetään uunissa muodostuneen lian pehmentämiseen heti ruuan kokkaamisen jälkeen. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

Laitteen lisätarvikkeet

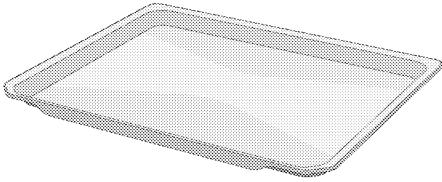
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

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



Syvä pelti

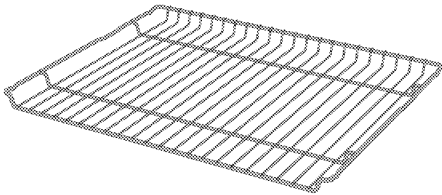
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



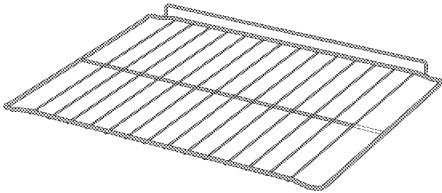
Leivosvuoka

Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

Mallit ritilätasoilla:

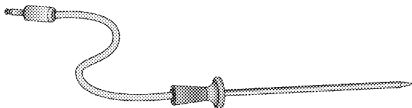


Mallit ilman ritilätasoja:



Paistoritilä

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



Lämpömittari

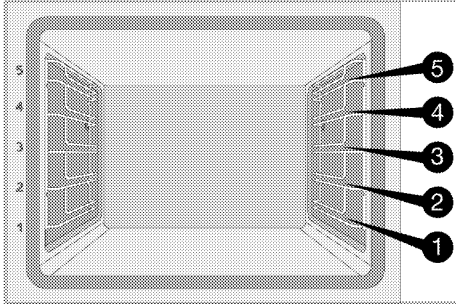
Liharuokia valmistettaessa ohut pitkä pää tökätään lihaan, ja toinen pää kiinnitetään sille tarkoitettuun paikkaan sivuseinämään.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

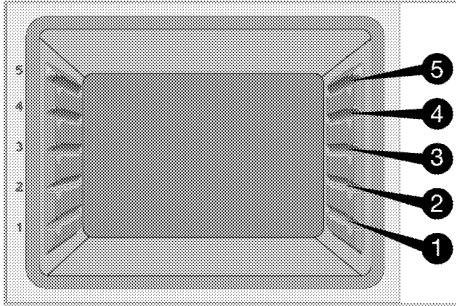
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla



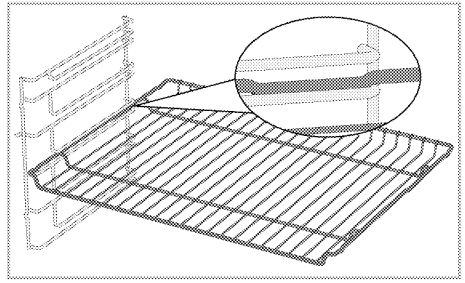
Mallit ilman ritilätasoja



Paistoritilän asettaminen paistotasoille

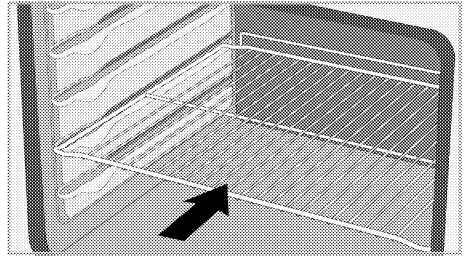
Mallit ritilätasoilla:

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. 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:

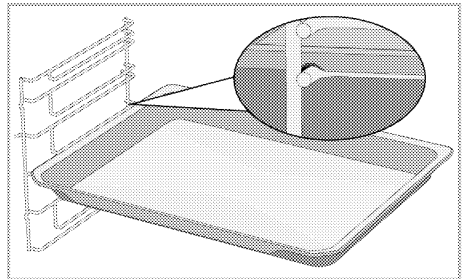
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasolle oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

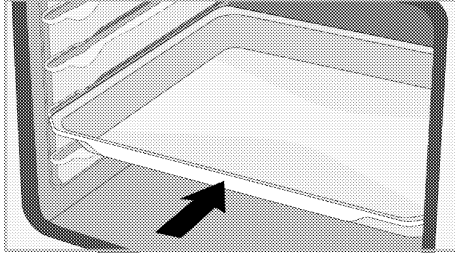
Mallit ritilätasoilla:

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle 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:

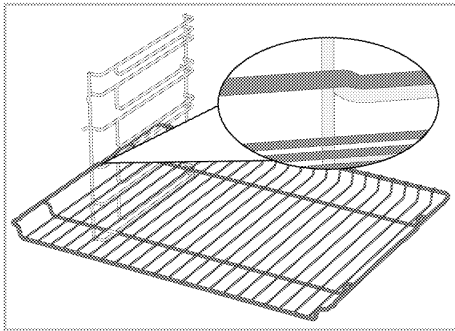
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



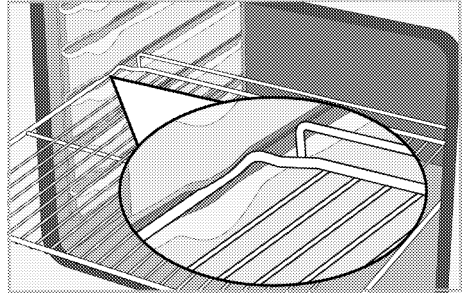
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

Mallit ritilätasoilla

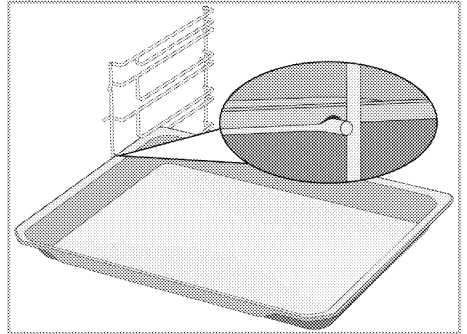


Mallit ilman ritilätasoja



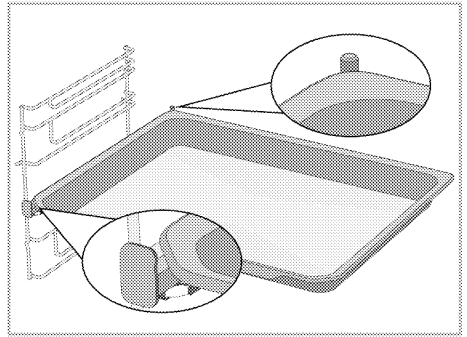
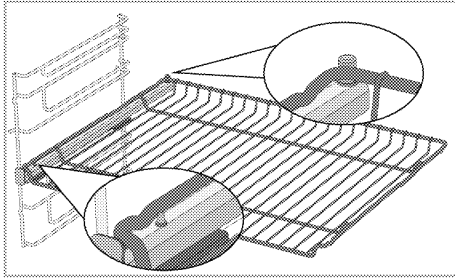
Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

Myös paistoritilän pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapauttaa 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 asetus teleskooppisille kiskoille-Mallit rutilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

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






Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	3.4 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

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







-  Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.
-  Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.
-  Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

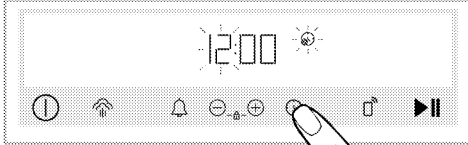
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

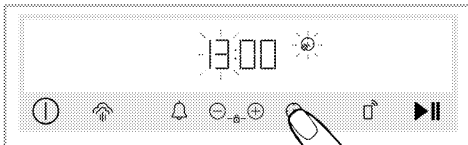
Ensiasetukset

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

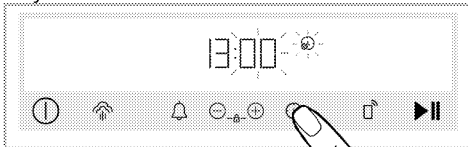
1. Kun uunin ensimmäinen jännite on kytketty, näytölle ilmestyy uunille asetettu kellonaika.
2. Kun uuni on sammutettu (kun kellonaika näkyy näytössä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla  -näppäintä noin 3 sekunnin ajan.
3. Kosketa  /  näppäimiä, kunnes  näkyy näytöllä.
4. Kosketa  näppäintä tuntikentän aktivoimiseksi.
» Tuntikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöltä.



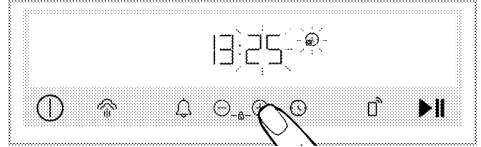
5. Aseta tunti koskettamalla  /  näppäintä ja kosketa  näppäintä uudelleen, minuuttikentän aktivoimiseksi.




- » Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöltä.



6. Aseta minuutit koskettamalla  /  näppäimiä. Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä.



- » Päivänaika on asetettu ja  symboli ilmestyy näytöön.

i Jos ensimmäistä aikaa ei aseteta, kello käynnistyy ajasta **12:00**. Voit muuttaa päivänaikaa myöhemmin, kuten kuvattu osassa "Asetukset".

i Päivänajan asetukset perutaan pitkän sähkökatkoksen aikana. Se on säädettävä uudelleen.

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

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

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

5 Uunin käyttäminen

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen



Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)


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

Uunin valo


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


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


Jos ohjauspaneelissa on -näppäin: Kun uunin lamppu kytkeytyy päälle tai pois päältä automaattisesti, voit kytkeä lampun päälle tai pois päältä koska tahansa koskettamalla -näppäintä.


 Joissakin toimintoissa lamppu ei syty energiansäästön takia.



Uunin ohjausyksikön käyttö Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

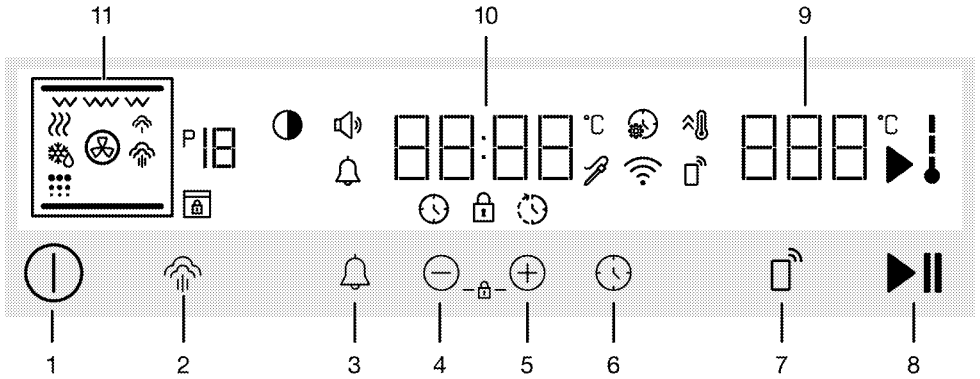
 Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, keittäminen ja asetettu keittoaika perutaan.

 Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odota hetki asetusten tallentamista.

 Jos keittoasetus on tehty, ei päivänaikaa voida säätää.

 Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.

 Jos nopea esilämmitys (tehostin) on päällä ohjausyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso lisätietoja nopeasta esilämmityksestä (tehostin) ”**Asetukset**” osasta.



Näppäimet:

- 1 Päälle/pois-näppäin
- 2 Höyrytason säätöpainike
- 3 Hälytysnäppäin
- 4 Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 Aika- ja asetusnäppäin
- 7 Kauko-ohjaimen näppäin
- 8 Paistamisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

Merkkivalokentät:

- 9 Lämpötilakenttä
- 10 Ajan/keston merkkivalokenttä
- 11 Toimintonäyttö

Näytön symbolit

- : Paistoaajan symboli
- : Paistoaajan päättymisen symboli*
- : Hälytyssymboli
- : Paistamissymboli
- : Uunin sisälämpötilasymboli
- : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
- : Asetukset-symboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Äänenvoimakkuussymboli
- : Kirkkaussymboli
- : Toiminnon numero
- : Sulatussymboli
- : Lämpimänä pidon symboli

- : Kauko-ohjaimen symboli
- : Langattoman verkon (wifi) symboli
- : Alhaisen tason höyryn symboli*
- : Korkean tason höyryn symboli*
- : Itsepuhdistus (pyro) symboli*
- : Luukun lukituksen symboli*
- : Sisälämpötilamittarin symboli*

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.

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

Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 3 minuutin kuluessa ja päivän aika ilmestyy näyttöön.

Uunin sammutus

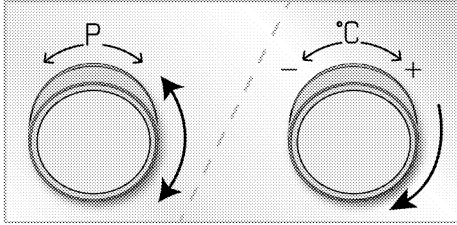
Sammuta uuni koskettamalla näppäintä. Päivän aika ilmestyy näyttöön.

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa

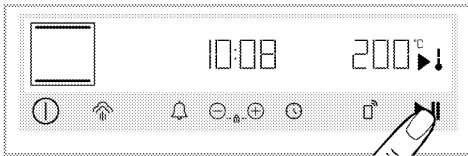
valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esimääritetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Lämpötilan muuttamiseksi, aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.



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

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



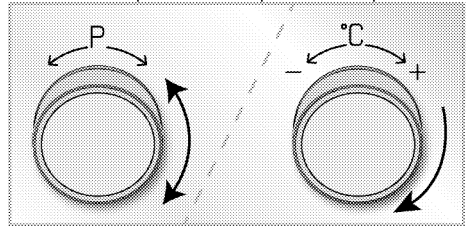
» Uuni alkaa toimia valitulla toimintatoiminnolla ja lämpötilassa välittömästi ja kulunut aika näkyy näyttössä. Symbolit ► ja ↓ ilmestyvät näyttöön. Jokaisella ↓ vaiheella symboli syytty, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun

keittäminen on valmis, kosketa ►► näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ① näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

Keittäminen asettamalla keittoajan

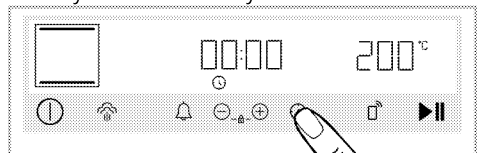
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ohjauyksiköstä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esimääritetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Lämpötilan muuttamiseksi, aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.



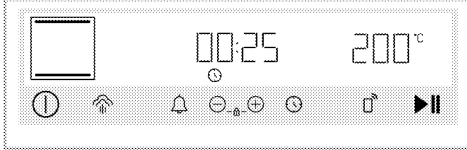
i Jos muutat toimintoa esimääritetyn lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeiseksi asetettu lämpötila. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

4. Kosketa ⌚ näppäintä kerran keittoajan näyttämiseksi.
- » ⌚ symboli tulee näyttöön.



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

5. Aseta keittoaika \oplus/\ominus näppäimiä.



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

6. Kun toiminto, lämpötila ja keittoaika on asetettu, kosketa $\blacktriangleright\parallel$ näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

» Uuni alkaa toimia heti valitulla toiminnolla ja lämpötilassa. Asetettu kypsennysaika alkaa laskea. Symbolit \blacktriangleright ja \downarrow ilmestyvät näyttöön. Jokaisella \downarrow vaiheella symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End", kuuluu äänivaroitus ja kypsennys loppuu.

7. Varoitusääni kuuluu kaksi minuuttia.

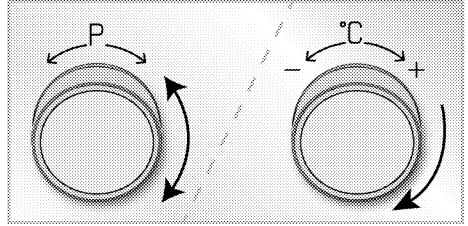
Jos $\blacktriangleright\parallel$ näppäintä kosketaan varoitusäänen aikana ja "End" ilmestyy näyttöön, uuni jatkaa toimintaansa.

Jos \ominus näppäintä kosketaan, uuni sammuu. Jos jotain näistä näppäimistä kosketaan, varoitusääni loppuu.

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

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

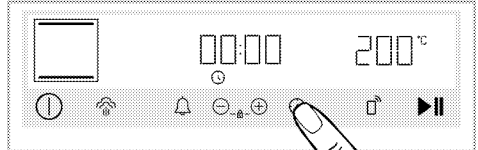
1. Kytke uuni päälle koskettamalla \ominus näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esimääritetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Lämpötilan muuttamiseksi, aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.



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

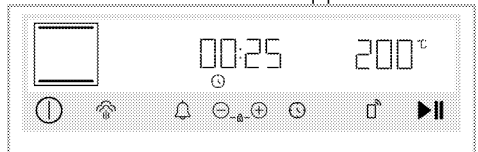
4. Kosketa \ominus näppäintä kerran keittoajan näyttämiseksi.

» \ominus symboli tulee näyttöön.





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

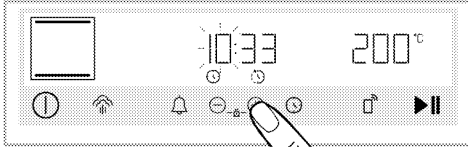
5. Aseta keittoaika \oplus/\ominus näppäimiä.





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

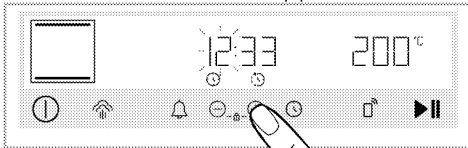
6. Kosketa  näppäintä kerran vielä 5 sekunnin kuluessa keittämisen päättymisajan asettamiseksi.

»  symboli ilmestyy näyttöön ja tuntikenttä vilkkuu.

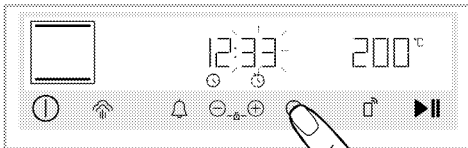


i Kun keittoaika on asetettu,  näppäintä on koskettava 5 sekunnin kuluessa keittämisen päättymisajan asettamiseksi. Jos sitä ei paineta 5 sekunnin kuluessa, keittoajan asetus vahvistetaan ja  näppäintä on koskettava kahdesti keittämisen päättymisajan asettamiseksi.

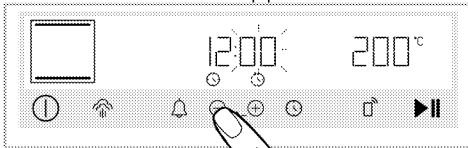
7. Aseta keittämisen päättymisajan tunti koskettamalla / näppäimiä.




8. Kosketa  näppäintä uudelleen minuuttikentän asettamiseksi.





9. Aseta keittämisen päättymisajan minuutit koskettamalla / näppäimiä. Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä.




10. Kun toiminto, lämpötila, keittoaika ja keittämisen päättymisaika on asetettu, kosketa  näppäintä keittämisen aloittamiseksi.


» **Uunin ajastin laskee käynnistysajan vähentämällä keittoajan asetetusta keittämisen päättymisajasta.** Kun keittämisen aloitusaika saavutetaan,


valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan. Asetettu kypsennysaika alkaa laskea.

Symbolit  ja  ilmestyvät näyttöön.

Jokaisella  vaiheella symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End", kuuluu äänivaroitus ja kypsennys loppuu.

11. Varoitusaani kuuluu kaksi minuuttia.

Jos  näppäintä kosketaan varoitusaänen aikana ja "End" ilmestyy näyttöön, uuni jatkaa toimintaansa.

Jos  näppäintä kosketaan, uuni sammuu.

Jos jotain näistä näppäimistä kosketaan, varoitusaani loppuu.

Höyryavusteinen kypsennys

Uunissa on höyryavusteinen kypsennystoiminto. Höyry tarjoaa paremman ruoanvalmistuksen tuloksen. Höyry varmistaa, että leivosten pinta on kirkaampi, pohja rapeampi ja koko suurempi. Tämä lisäksi höyry vähentää kosteushävikkiä lihassa, mikä antaa mehukkaamman ja maukkaamman lihan. Höyrytasoja on 2; matala ja korkea höyry. Höyry syötetään uuniin tietyin aikaväleihin ruoanlaiton aikana. Yleisesti matalaa höyrytasoa suositellaan leivosten, kuten kakkujen, leivosten ja leivän valmistukseen ja korkeaa höyrytasoa liharuokien valmistukseen (kuten suuret lihakappaleet, kokonainen kana). Tämä toiminto riippuu valmistettavasta ruoasta. Katso lisätietoja kypsennystaulukosta.

i Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain toiminnoissa, joiden ☰ symboli vilkkuu näytöllä, kun toiminto valitaan.

i Höyryavusteista kypsennystä voidaan käyttää vain yli 120 °C lämpötiloilla.

i Vesisäiliön kapasiteetti on 250 ml. Älä lisää yli 250 ml vettä vesisäiliöön kypsennyksen aikana.

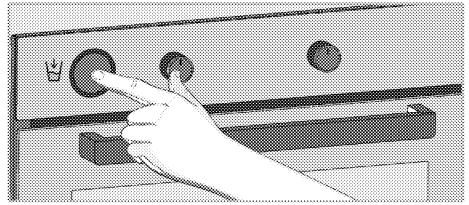
i Uuninluukkuun höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

i Pysy etäällä uuninluukun aukosta, koska höyryä ja lämpöä voi tulla ulos höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.

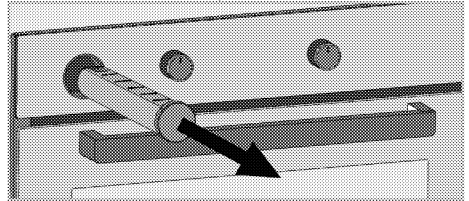
i Jos vettä on jäänyt uunin sisään höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi se pois kuivalla pyyhkeellä uunin jäähdyttyä. Muussa tapauksessa jäljellä oleva vesi voi aiheuttaa kalkkijäämiä.

Höyryavusteinen kypsennys:

1. Katso valmistettavalle ruoalle sopiva höyryavusteisen kypsennyksen toiminto, lämpötila ja aika ja käynnistä kypsennys. Aterioille, joita ei ole mainittu taulukossa voit asettaa itse vesimäärän, lämpötilan, toiminnon ja ajan.
2. Paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa.

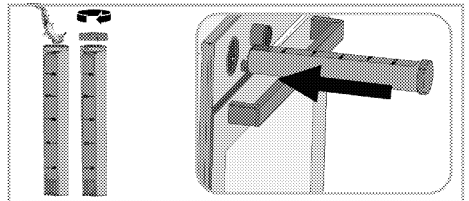


3. Poista vesisäiliö paikaltaan.



4. Avaa vesisäiliön kansi ja täytä kypsennystaulukossa esitetty vesimäärä.

i Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä ainoastaan pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön syttyviä tai alkoholia tai kiinteitä hiukkasia sisältäviä liuoksia.



5. Sulje vesisäiliön kansi ja aseta se paikalleen.

6. Aseta ruoka suositellulle hyllylle.

7. Valitse toiminnon valintanupilla ruoalle sopiva toiminto, jossa höyryavusteinen kypsennys on aktiivinen.

8. Valitse matala tai korkea höyrytaso koskettamalla ☰ näppäintä ruokatyyppiin mukaan. ☰ symboli näytetään näytöllä korkealle höyrytasolle ja ☷ symboli matalalle höyrytasolle.

9. Valitulle toiminnolle esimääritetty lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötilanupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.

10. Voit asettaa kypsennysajan tai valvoa kypsennystä itse. Kypsennysajan asettamiseksi, katso **“Kypsentäminen asettamalla kypsennysajan”** luku.

11. Kosketa ►|| näppäintä kypsennyksen aloittamiseksi

» **Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu:**

Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja kulunut aika ilmestyy näyttöön. ► ja ↓ symboli tulee näyttöön. Jokaisella ↓ vaiheella symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Höyryavusteisella kypsennyksellä uuni alkaa käyttämään vettä vesisäiliöstä ja muodostaa höyryä uunin tietyin aikavälein kypsennyksen aikana. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaika asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, kosketa ►|| näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa Ⓞ näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

» **Jos kypsennysaika on asetettu:** Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu kypsennysaika käynnistää jäljellä olevan ajan laskemisen. ► ja ↓ symboli tulee näyttöön. Jokaisella ↓ vaiheella symboli syttyy, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan. Höyryavusteisella kypsennyksellä uuni alkaa käyttämään vettä vesisäiliöstä ja muodostaa höyryä uunin tietyin aikavälein kypsennyksen aikana. Kun asetettu kypsennysaika päättyy, näytöllä näkyy, **"End"**, äänimerkki kuuluu ja kypsennys päättyy. Merkkiäni kuuluu kaksi minuuttia. Jos ►|| näppäintä painetaan merkkiäänänen kuuluessa ja **"End"** ollessa näytöllä, jatkaa uuni toimintaa. Jos Ⓞ näppäintä kosketaan, uuni sammuu. Jos jotain näistä näppäimistä kosketaan, varoitusääni loppuu.

Höyryavusteisen kypsennyksen aikana:

- Jos vesisäiliössä on riittävästi vettä, jatkaa uuni höyryavusteista kypsennystä, kunnes vesi loppuu.
- Jos vesi loppuu vesisäiliöstä tai sitä ei ole lisätty riittävästi, ☁ symboli tai ☁ symboli vilkkuu näytöllä ja merkkiäänänen kuuluu jonkin ajan kuluttua. Uuni jatkaa kuitenkin kypsennystä ilman höyryä.
- Jos haluat sammuttaa merkkiäänänen ja jatkaa kypsennystä ilman höyryä, kosketa ☁ näppäintä. Merkkiäänänen sammuu ja uuni jatkaa kypsennystä ilman höyryä.
- Höyryavusteisen kypsennyksen jatkamiseksi, poista vesisäiliö, täytä se vedellä ja asenna se paikalleen. Uuni aloittaa höyrynsyötön imemällä vettä säiliöstä.
- Höyryavusteisen kypsennyksen aikana, etenkin vedentason ollessa matala säiliössä, on pumpun käyntiäänänen uunissa normaalia.

Höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen:


- Höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, uuni imee generaattorissa jäljellä olevan veden säiliöön. Tämän aikana kuuluva pumpun käyntiäänänen on normaalia.
- Kun jäännösvesi on imetty sisään, tyhjennä vesi vesisäiliöstä hygieniasyistä.
- Terveysriskeistä johtuen, tyhjennä vesi säiliöstä ja lisää raitista vettä ennen jokaista höyryavusteista kypsennystä.

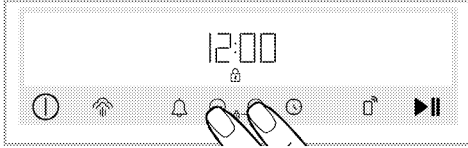
Asetukset



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


Näppäinlukon asetus

Näppäinlukkotoiminnolla voidaan estää ohjausyksikön toimintojen käyttäminen.


1. Kosketa (+)/(-) näppäimiä samanaikaisesti, kunnes  symboli tulee näyttöön.



»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, äänimerkki kuuluu ja  symboli vilkkuu.

-  Ohjausyksikön näppäimiä ei voida käyttää, kun näppäinlukko on päällä. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.


Näppäinlukon poistaminen käytöstä



1. Kosketa (+)/(-) näppäimiä samanaikaisesti, kunnes  symboli katoaa näytöltä.

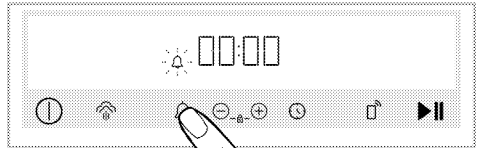
»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

Hälytyksen asetus

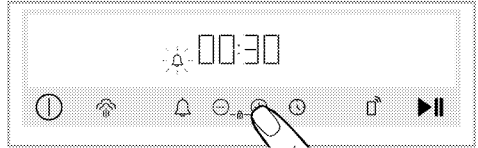
Voit myös käyttää tuotteen ohjausyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika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



-  Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

1. Kosketa  näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin.
- »  symboli alkaa vilkkua näytöllä.



2. Aseta hälytysaika (+)/(-) näppäimillä. Kosketa  näppäintä asetuksen vahvistamiseksi.






- »  symboli palaa jatkuvasti 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. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.
- » Äänimerkki päättyy.

Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa  näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin. Odota kunnes "00:00" näkyy näytöllä, kun  näppäintä kosketaan.
2. Voit peruuttaa hälytyksen myös koskettamalla  näppäintä pitkään.

Äänentason asetus

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

1. Uuni sammutettuna (kun päiväaika näkyy näytöllä), aktivoi asetusvalikko koskettamalla  näppäintä 3 sekuntia.
2. Kosketa (+)/(-) näppäimiä, kunnes  symboli tulee näyttöön.

3. Aktivoi äänentason asetus koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen. (b-1, b-2)

4. Kosketa (+)/(-) näppäimiä halutun äänentason valitsemiseksi.

» Valittu äänentasoasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

Näytön kirkkauden asetus

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

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

2. Kosketa (+)/(-) näppäimiä, kunnes ● symboli tulee näyttöön.

3. Aktivoi kirkkausasetus koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.

4. Aseta haluttu kirkkaus (+)/(-) näppäimillä. (d-1, d-2, d-3)

» Valittu kirkkausasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

Voit käyttää liettä automaattisesti tuotteen pikaesilämmitystoiminnolla.

Tämän suorittamiseksi,

pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava.

Uunin on oltava pois päältä tämän toiminnon suorittamiseksi.

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

2. Kosketa (+)/(-) näppäimiä, kunnes ⚡ symboli tulee näyttöön.

3. Aktivoi pikaesilämmitys (tehostin) asetus koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.

4. Vaihda (+)/(-) näppäimillä tila "POIS" näytöllä tila "PÄÄLLÄ" asetukseen.

» Valittu pikaesilämmitysasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

i Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Asettamalla sen "POIS" asetukseen, voi peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.

Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.

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

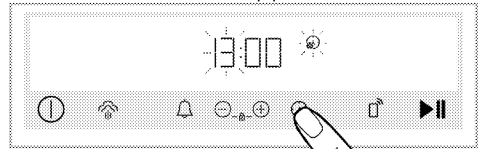
2. Kosketa (+)/(-) näppäimiä, kunnes 🌞 symboli tulee näyttöön.

3. ⌚ Kosketa näppäintä tuntikentän aktivoimiseksi.

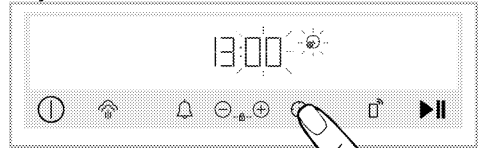
» Tuntikenttä ja 🌞 symboli vilkkuvat näytöltä.



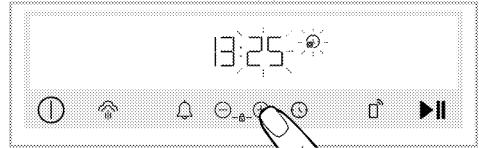
4. Aseta tunti koskettamalla (+)/(-) näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.




» Minuuttikenttä ja 🌞 symboli vilkkuvat näytöltä.



5. Kosketa (+)/(-) näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ näppäintä.





» Valittu päivän aika vahvistetaan välittömästi. Kosketa  näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

Uunin yhdistäminen langattomaan verkkoon ja esittely HomeWhiz-sovellukselle.

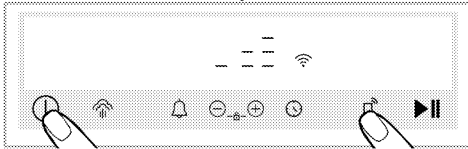
Voit yhdistää uunin langattomaan verkkoon ja hallita sitä "HomeWhiz"-sovelluksen kautta älylaitteella. Asenna HomeWhiz-sovellus älylaitteeseen ensin. "HomeWhiz" sovellus on käytettävissä IOS- ja Android-mobiilikäyttöjärjestelmissä.

i Kun "HomeWhiz"-sovellus on ladattu, nouda ohjeita sovelluksessa aloitussivun luomiseksi.

i Voit viimeistellä toimenpiteen uunin yhdistämiseksi langattomaan verkkoon ja aktivoida uunin kauko-ohjauksen noudattamalla sovelluksessa olevia ohjeita.

1. Uuni siirtämiseksi asetustilaan, kun se on sammutettu (kun päivän aika näkyy näytöllä), kosketa  ja  näppäimiä samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.

» Kun uuni vaihtuu asetustilaan, näytöllä esitetään animaatio, jossa viivat vilkkuvat.







2. Avaa älylaitteeseen lataamasi "HomeWhiz"-sovellus. Kun aloitussivu on luotu, valitse uuni kodinkoneista ja syötä tuotteen varastonumero sovellukseen ja nouda sovelluksessa esitettyjä ohjeita.





i Laitteen varastonumero on numero joka alkaa "77..." ja sijaitsee käyttöohjeen etukannessa.





3. Päätä uunin esittely sovellukselle noudattamalla sovelluksessa esitettyjä ohjeita.

Uunin kauko-ohjauksen aktivointi

Kun uuni on esitelty "HomeWhiz"-sovellukselle, on kauko-ohjauksen käyttämiseksi:



1. Kosketa  näppäintä kerran, kun  symboli näkyy näytöllä.
»  symboli näkyy näytöllä yhdessä  symbolin kanssa.

i Jos  symbolia ei näytetä, kosketa  näppäintä, kunnes  symboli näkyy näytöllä. Jos laitetta ei ole esitelty HomeWhiz-sovellukselle,  symboli vilkkuu kerran ja virhesignaali kuuluu.

i Jos  symboli näkyy näytöllä, mutta virhesignaali kuuluu, kun  näppäintä painetaan ja jos  symboli ei näy näytöllä tai  symboli vilkkuu, tarkasta laitteen Internet-yhteys. Jos Internet-yhteys on OK ja ongelma jatkuu, toista asennusvaihetta.

HomeWhiz -sovellukseen lisätyn uunin vastineen poistaminen

Kun olet lisännyt tuotteesi HomeWhiz-sovellukseen, käyttämäsi HomeWhiz-käyttäjätili vastaa tuotetta sen tietoihin. Seuraavat toimet on suoritettava, jotta voit poistaa vastineen sovelluksessa käyttämäsi tilin menettämisen vuoksi tai muista syistä.

1. Kun tuote on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäimiä  ja  noin 5 sekunnin ajan.
» Näyttöön ilmestyy lähtölaskenta, joka alkaa 5:stä.

2. Kun lähtölaskenta on suoritettu, ilmestyy näyttöön vastineen poistamisen animaatio.

3. Kun vastineen poistaminen on suoritettu ilman mitään ongelmia, kuuluu äänimerkki ja uuni käynnistyy uudelleen.

i Jos vastineen poistamisessa on ongelmia eikä prosessia voida suorittaa loppuun, kuuluu virheääni.

4. Kun poistaminen on suoritettu, voit liittää tuotteen uudelleen Homewhiz-tiliisi.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Arçelik A.Ş. vakuuttaa täten, että laite on Direktiivin 2014/53/EU mukainen.

Yksityiskohtainen RED

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

löytyy osoitteesta

support.grundig.com yhdessä laitteen lisäasiakirjojen kanssa.



2.4 GHz kaista: 100 mW maks.

Tuotteelle määritetty

kyberturvallisuuteen liittyvien

ohjelmistopäivitysten tukikausi on

tuotteen takuu-aika. Tämän ajanjakson

jälkeen kyberturvallisuuteen liittyviä

ohjelmistopäivityksiä ei taata.

Lämpömittarin käyttö

Yleiset varoitukset ja tiedot

i Uuni on asetettava tiettyyn toimintoon ja lämpötilaan lämpömittarin käyttämiseksi.

i Lämpömittari on aktiivinen toimintojen käytön aikana, joissa sisälämpötilamittarin symboli näkyy näytöllä.

i Jos uunin ajastin on asetettu tietylle keittoajalle ennen lämpömittarin käyttämistä, perutaan tämä aika-asetus automaattisesti, kun lämpömittari kiinnitetään.

i Kun ruokaa valmistetaan lämpömittarilla, ei hyllyjä lämpömittarin pistokkeen yläpuolella voida käyttää.

i Puhdista lämpömittari kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se jokaisen käytön jälkeen.

i Jos **75C** ei ilmesty Lämpötilan näyttökenttään, varmista, että lämpömittarin liitin on liitetty kunnolla sen pistokkeeseen.

i Jos lämpömittaria käytetään työntämättä anturin kärkeä lihaan, tunnistaa anturin kärki lämpötilan uunin sisällä ja lopettaa valmistuksen asetetulla lämpötilalla. Jos lämpömittari altistetaan 250 °C tai korkeammille lämpötiloille, sen anturi voi vaurioitua.

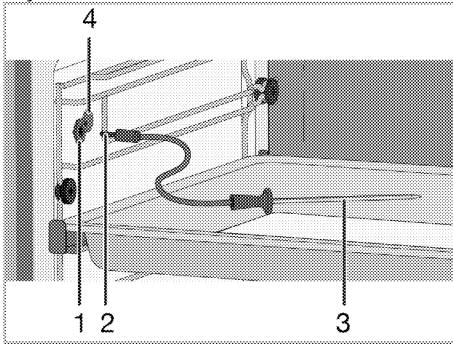
i * Ruoan turvallisuuden varmistamiseksi, suosittelemme että punaisen lihan ydin (kylmin osa) on vähintään 63 °C.

Punaisen lihan kypsennysaikojen vertailutaulukko:

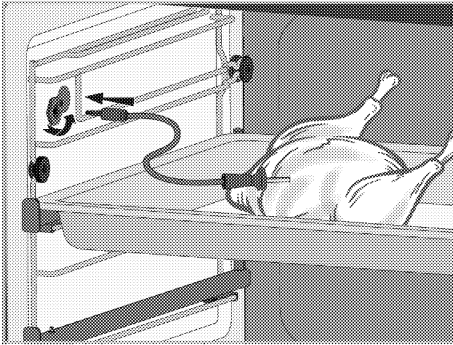
Ruoan valmistustaso	Lihan ytimen lämpötila (°C)
Erittäin raaka	55-59
Raaka	60-62
Puoliraaka	63-70
Puolikypsä	71-76
Kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82



i * Elintarviketurvallisuuden kannalta siipikarjanlihan kylmimmän pisteen sisälämpötilan tulee olla vähintään 74 °C ja sisälämpötilan 85 °C, jotta liha kypsyy hyvin.


1. Aseta lämpömittarin liitin (2) lämpömittarin pistokkeeseen (1), kun pistokkeen suojus (4) on työnnetty ylös uunin sivuseinässä.




- 1 Lämpömittarin pistoke
 - 2 Lämpömittarin liitin
 - 3 Lämpömittarin anturin kärki
 - 4 Lämpömittarin pistokkeen suojus
2. Työnnä lämpömittarin anturin kärki valmistettavaan ruokaan.





3. Kierrä toiminnon valintanappi toimintoon jota haluat käyttää. Lämpömittari ei toimi kaikissa toiminnoissa, vaan vain toiminnoissa, joissa lämpömittarin symboli  palaa. Varmista, että  symboli näytetään valitussa toiminnossa.

i Kun toiminto, jossa lämpömittari ei ole aktiivinen valitaan, "00:00" ja symboli  vilkkuu näytöllä.


4. Kun toiminto, jossa lämpömittari on aktiivinen valitaan,  symboli ja

lämpömittarin suositeltu lämpötila-arvo 75 °C ja nykyinen lämpömittarin anturin lämpötila näkyvät näytöllä vuorotellen.

i Lämpömittarin suositeltu lämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa lämpötilaa välillä 40 - 99 °C.

5. Voit muuttaa lämpömittarin anturin lämpötila-asetusta / näppäimillä.
6. Aseta uunin sisälämpötila lämpötilanupilla.
» Lämpömittarilla keittämisen aikana, ruoan todellinen lämpötila, johon lämpömittari on sijoitettu ja lämpömittarin asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä n. 3 sekunnin välein. Kun lämpömittarin asetettu lämpötila näkyy, ilmestyy kolme viivaa lämpötilan viereen näytöllä.
» Lämpömittarin anturi tunnistaa automaattisesti, että lämpötila lihan sisällä saavuttaa lämpömittarille asetetun lämpötilan ja lopettaa keittämisen, kun lämpötila lihan sisällä saavuttaa tämän. Jos lämpömittari poistetaan ennen valmistuksen päättymistä, "End" ilmestyy näyttöön ja valmistus päättyy.

i Ennen keittämisen päättymistä tai sen päättyessä, on lämpömittari kuuma uunin sisälämpötilasta johtuen. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä lämpömittarin poistamisen yhteydessä. Muutoin olemassa on palovammanvaara!

7. Kun keittäminen on päättynyt, "End" ilmestyy näyttöön ja uuni lähettää äänimerkin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.
8. Kun valmistus päättyy, sammuta uuni koskettamalla  näppäintä.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

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

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

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

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

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

Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.

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

Kakkujen leivontavihjeet

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

Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele taikinalevyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjien ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Taikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	180	35 ... 45
Voitaikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20
	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) (arvioita)
Pienet kakut	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	150	25 ... 35
Pikkuleivät	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	170	25 ... 35
Taikinaleivokset	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	40 ... 50
Voitaikinaleivokset	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Kypsennystaulukko Eko-puhallinlämpö - käyttötoiminnolle

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka*	3	180	25 ... 35
Taikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	3	200	45 ... 55
Voitaikinaleivokset	Tavallinen vuoka*	3	200	35 ... 45

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

Liha, kala ja siipikarja

Paahattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.

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

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpötkä (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	170	85 ... 110
Paahtokana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esiämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

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

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	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 ... 3

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Grillauksen avainkohdat

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











Höyryllä avustettava ruoanlaitto

Yleiset tiedot

- Höyryavustettu kypsennys voidaan suorittaa vain käsikirjassa määritellyillä höyryavustetuilla kypsennystoiminnoilla. Katso höyryllä avustettavat kypsennystoiminnot luvusta **"Uunin käyttötoiminnot"**.
 - Jos keittotaulukossa ehdotetaan esikuumennusta, muista laittaa ruokasi uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Kastelun aikana määritetyt ajat osoittavat esilämmityksen jälkeen kuluneen ajan.
- Keittotaulukko sisältää valmistajan testaamat ruoanlaittosuositukset. Voit määrittää veden määrän, lämpötilan, höyryllä kypsennetyn toiminnon ja kypsennysajan, joita ei ole lueteltu taulukossa.
 - Tee ruoanlaitto höyryllä yhdellä tarjottimella.

Kypsennystaulukko höyryn avulla

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla - "3D" toiminto

Ruoka	Tason asento / Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml) / Höyrytaso	Höyrytysaika (minuuttia)**	Paistoaika (min) (arvioita)	N. paino (g)
Täysjyvä eipä	2 / Tavallinen vuoka*	Puhallin ämpö	180	200 / 	ennen esilämmitystä	30 ... 40	820
Paahtokana (1.8-2 kg)	2 / Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallin avustettu alalämpöpö	25 minuuttia 250/max, sitten 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Kylkipaisiti (Yksi pala)	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Karitsan varsi vihanneksen kanssa	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	170	250+250*** / 	esilämmityksen jälkeen heti	80 ... 100	2000
Munkit	3 / Tavallinen vuoka*	Puhallin ämpö	180	150 / 	ennen esilämmitystä	20 ... 30	1200
Juustokakku	3 / Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään****	Puhallin ämpö	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kanankoivet	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	200	150 / 	esilämmityksen jälkeen heti	20 ... 30	800
Uuniperunat	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hampurilaisleipä	3 / Tavallinen vuoka*	Puhallin ämpö	180	200 / 	ennen esilämmitystä	20 ... 30	800
Lohi vihanneksilla	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	200	100 / 	esilämmityksen jälkeen heti	15 ... 25	500

Ruoka	Tason asento / Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml) / Höyrytaso	Höyrytysaika (minuuttia)**	Paistoaika (min) (arvioita)	N. paino (g)
-------	---------------------------------------	----------	----------------	---------------------------------------	----------------------------	-----------------------------	--------------

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

** Näyttää kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.

*** Lisää 250 ml vettä keittoajan puolivälin jälkeen.

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

Ruoan testaus

- Ruokat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2 –Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Leivosvuoka*				
Pienet kakut	2 –Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Leivosvuoka*				

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)	Paisto aika (min) (arviolta)
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250	20 ... 30

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

▲ Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla 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 höyryesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

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

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

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

Emalipinnat

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

Katalyyttipinnat

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

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

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-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)

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

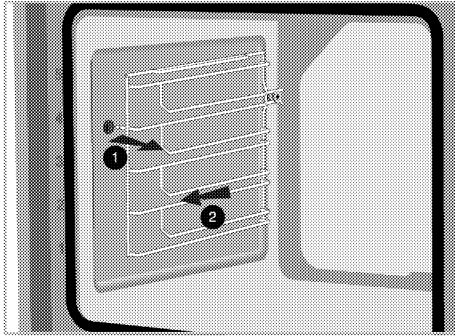
Uunin sivuseinien puhdistus

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

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.

2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

Höyrypuhdistus

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

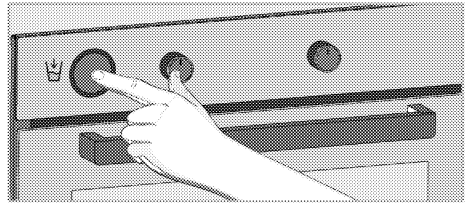
⚠ Yleiset varoitukset

- Höyrypuhdistustoiminnon aikaa, lämpötilaa ja höyryasetusta ei voida muuttaa.
- Jos vesi loppuu 5 minuutin kuluessa höyrypuhdistustoiminnon käynnistymisestä, vesisäiliö poistetaan puhdistuksen aikana tai kansi avataan, puhdistustoiminto perutaan.
- Jos uunin sisälämpötila on yli 120 °C, ei höyrypuhdistustoiminto käynnisty.

1. Poista kaikki varusteet uunista.


2. Paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa säiliön poistamiseksi. Täytä 200 ml vettä säiliöön.

i Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä ainoastaan pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön syttyviä tai alkoholia tai kiinteitä hiukkasia sisältäviä liuoksia.



3. Työnnä vesisäiliö paikalleen.

4. Aseta "Höyrypuhdistus" toiminnon valintanupilla.

» Symboli  ilmestyy näyttöön ja 20 minuutin laskenta alkaa.

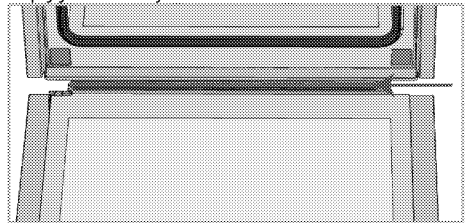
5. Kun aika päättyy, "00:00" ilmestyy näyttöön.

6. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä.

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

i Höyrypuhdistustilan aikana, uuniin muodostuneiden jäämien/lian pehmennykseen tarkoitettu vesi altaassa haihtuu ja tiivistyy uunin sisäpinoille ja uuninluukun sisälasiin, joten vettä voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi vesi pois välittömästi, kun uuninluukku on avattu.

8. Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. Tiivistymisen jälkeen uunissa, voi allaskanavassa uunin alla olla vettä tai kosteutta. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



Pyrolyttinen itsepuhdistus

Uuni on varustettu pyrolyttisella itsepuhdistuksella. Uuni lämmitetään n.

420-480 °C lämpötilaan ja lika poltetaan tuhkaksi. Voimakasta savuamista voi esiintyä. Varmista hyvä tuuletus. Pyrolyysia tulee käyttää n. joka 10 käyttökerran välein.

Yleiset varoitukset



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.



Poista kaikki varusteet, teleskooppihyly ja sivutelineet (jos olemassa) ennen Pyrolyyttisen itsepuhdistustoiminnon käyttöä. Jos näin ei tehdä, voivat varusteet ja sivutelineet vaurioitua.



Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista. Jos varusteet ovat lämmönkestäviä tai ei, ei ole määritetty lisävarusteet-osassa. Ellei tätä ole määritetty, eivät varusteet kestä korkeita lämpötiloja. Ne on poistettava uunista ennen itsepuhdistusta vaurioiden välttämiseksi.



Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihdata se valtuutetulla huollolla uuteen.

1. Poista kaikki varusteet uunista. Malleissa sivutelineellä: muista poistaa myös sivutelineet.

2. Poista ennen puhdistusjaksoa lika ulkopinnoilta ja uunin sisältä kostealla pyyhkeellä.




Tyhjennä vesisäiliö ennen pyrolyyttisen itsepuhdistuksen aloittamista. Koska uunin sisätilan lämpötila nousee huomattavasti puhdistuksen aikana, jos uunissa on sen aikana vettä, se voi aiheuttaa kovaa melua ja uunin sisäpintojen vaurioita.

3. Valitse "Pyrolyysi tai "Pyrolyysi - taloudellinen tila toiminto uunin likaisuusasteen mukaan.

Jos uuni ei ole erittäin likainen, suosittelemme "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminnon käyttämistä. "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto on lyhyempi kuin "Pyrolyysi toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Valitse tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toiminto.

4. Kosketa ►► näppäintä puhdistuksen aloittamiseksi

» Itsepuhdistus käynnistyy ja itsepuhdistuksen aika ilmestyy näyttöön. Tätä kestoa ei voida muuttaa.

5. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan itsepuhdistustoiminnon käynnistymisen jälkeen,  ilmestyy aikanäyttöön ja uuninluukku ei voida avata. Se pysyy lukittuna hetken pyrolyysitoiminnon päättymisen jälkeen. Älä pakota uuninluukku auki ennen kuin symboli katoaa.

6. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"Valmis"** Jos  näppäintä kosketaan, uuni sammuu.

7. Kun näytöllä näkyy **"Loppu"**, sammuta uuni koskettamalla  näppäintä.

8. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.

Uuninluukun puhdistus

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

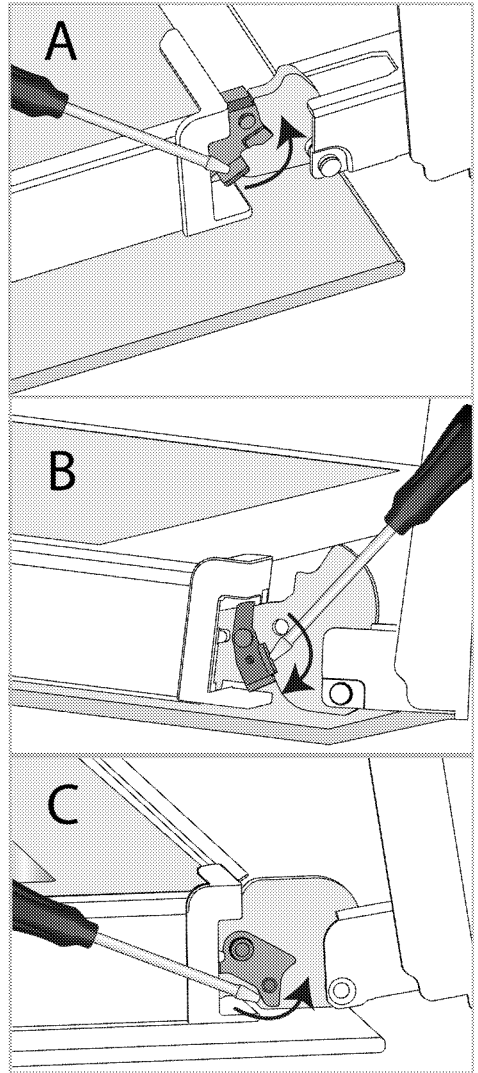
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla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

Uuninluukun irrotus

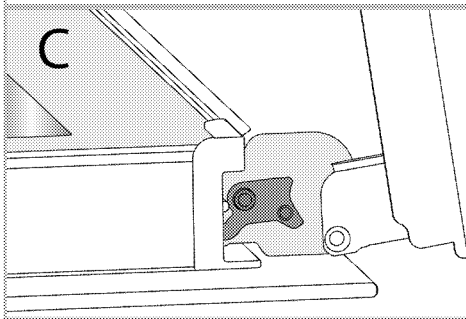
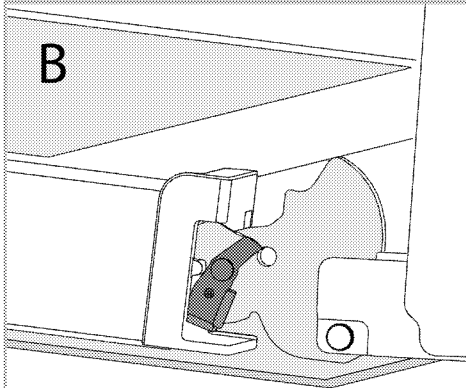
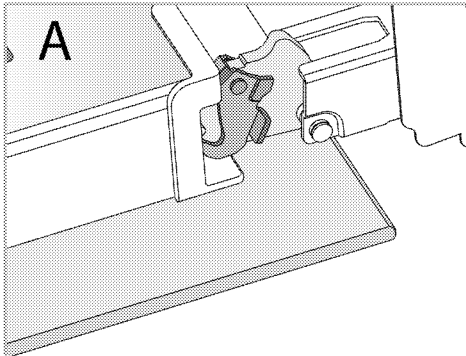
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

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

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

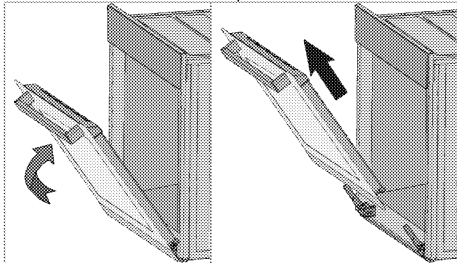


Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento

3. Avaa uuninluukku puoliksi.



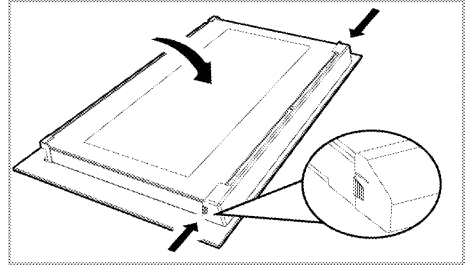
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

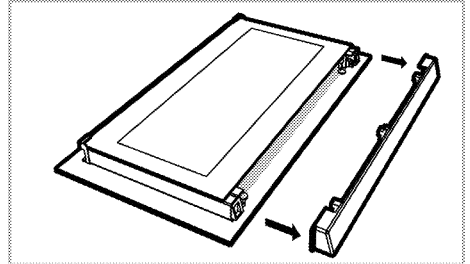
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

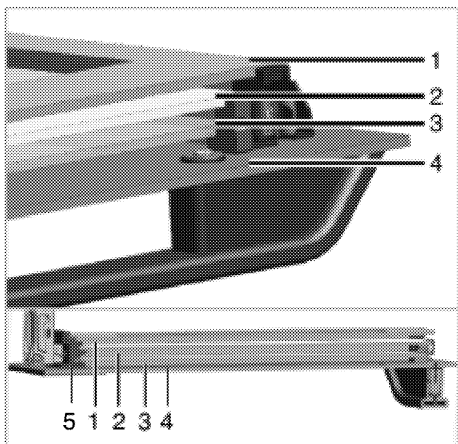
1. Avaa uuninluukku.



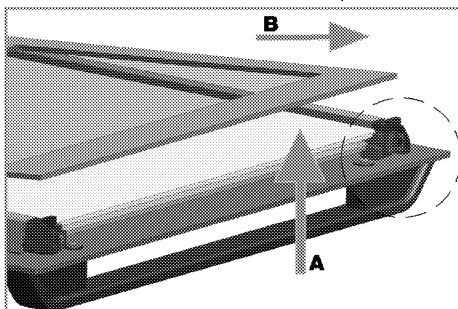
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



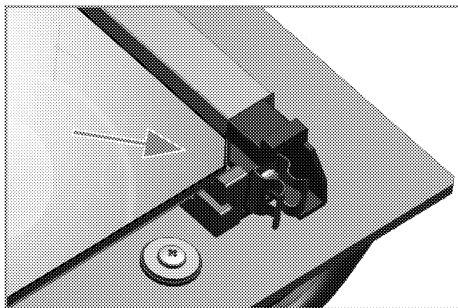
3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia suuntaan 'A' ja irrota se sitten vetämällä sitä suuntaan 'B'.



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



4. Poista toinen ja kolmas lasi samalla tavalla.



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

Aseta kuvassa esitetyllä tavalla lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan.

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

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

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

Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

i Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

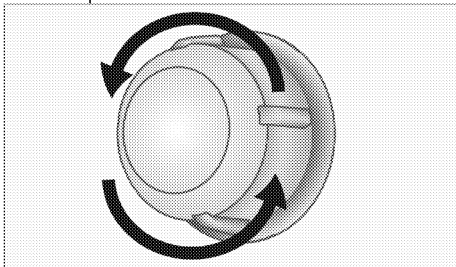
⚠ Yleiset varoitukset

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

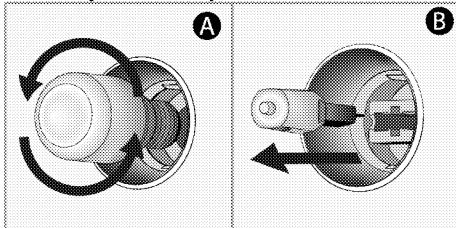
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

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



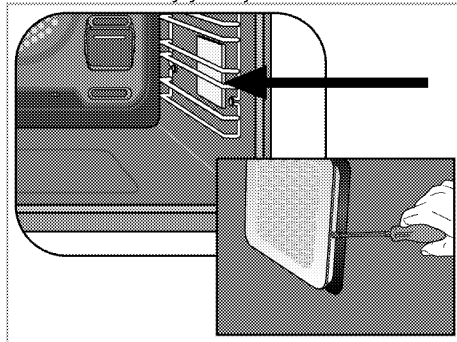
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



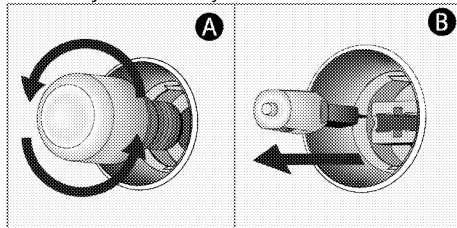
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

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



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



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

8 Vianetsintä

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

Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

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

Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

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

Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

Tuote ei toimi.

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

Uunin valo ei syty.

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

Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
- Malleissa ajastimella, ajastinta ei ole asetettu. >>> *Säädä aika.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*
- Uuninluukku voi olla auki. >>> *Varmistu siitä että uuninluukku on kunnolla kiinni. Jos uuninluukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi.*

(Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

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

Kun kypsennys on aloitettu, ►-symboli vilkkuu jatkuvasti näytöllä ja antaa äänimerkin.

- Uunin luukku voi olla auki. >>> *Varmista, että uunin luukku on täysin suljettu. Jos virhe ei poistu, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.*

Komennon lähettäminen HomeWhiz-sovelluksesta ei toimi (kun etäkäytön ehdot ovat tyytyneet)

- Yhteytesi saattaa olla kadonnut ja muodostettu sitten uudelleen. >>> *Varmista, että uuni on kytketty langattomaan verkkoon, ja käynnistä sovellus uudelleen.*

HomeWhiz-sovellus näyttää uunin tilaa väärin.

- Yhteytesi saattaa olla kadonnut ja muodostettu sitten uudelleen. >>> *Varmista, että uuni on kytketty langattomaan verkkoon, ja käynnistä sovellus uudelleen.*

Kun olet lisännyt tuotteen Homewhiz-sovellukseen, näyttöön tulee virheilmoitus: "Yhdistettäessä laitettasi kotiisi ja määrittämääsi huoneeseen tapahtui virhe. Tämä laite kuuluu toiseen taloon" tai unohdit, mitä Homewhiz-tiliä käytit lisäämällä tuotteen.

- *Poista vastine seuraamalla osiossa "Homewhiz -sovellukseen lisätyn uunin vastineen poistaminen" annettuja ohjeita ja muodosta yhteys alusta alkaen.*

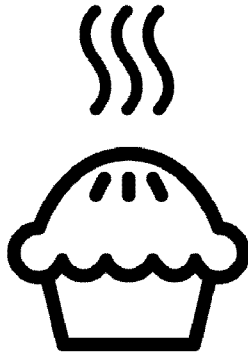
Tuotteen asennuksen aikana Homewhiz-sovellus antaa varoituksen "Useita bluetooth-verkkoja havaittu".

- Jos kodissasi on useampi kuin yksi valkoinen tuote samanaikaisesti asetustilassa ja lähettää bluetoothia, saatat kohdata varoituksen "Useita bluetooth-verkkoja havaittu" asennuksen aikana Homewhiz-sovellukseen. >>> *Yritä uudelleen sulkemalla tuotteiden asennustila ja asettamalla yksi tuote asennustilaan samanaikaisesti.*
-

GRUNDIG

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



SV

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

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

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

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

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



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



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	5
Elsäkerhet	5
Transportsäkerhet	7
Installation säkerhet	7
Användningssäkerhet	7
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör	8
Matlagning säkerhet	9
Ångsystem	9
Underhålls- och rengöringssäkerhet	10
Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	11

2 Miljöinstruktioners 12

Reglering av avfall	12
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter	12
Avfallshantering av emballage	12
Rekommendationer för energibesparing ..	12

3 Din produkt 13

Produkt introduktion	13
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	14
Ugnskontroll	14
Ugnens driftfunktioner	16
Tillbehör till produkter	18
Användning av produkttillbehör	19
Tekniska specifikationer	22

4 Första användningen 23

Inställning första gången	23
Första rengöring	23

5 Så här använder du ugnen 25

Allmän information om ugnsanvändning ..	25
Användning av ugnens kontrollenhet	25
Ångassisterad matlagning	30
Inställningar	32
Att använda köttsonden	36

6 Allmän information om matlagning 38

Allmänna varningar om matlagning i ugnen	38
Bakverk och ugnsmat	38
Kött, fisk och fjäderfä	41
Grill	42
Ångassisterad matlagning	43
Testa livsmedel	44

7 Underhåll och rengöring 46

Allmän rengöringsinformation	46
Rengöring av tillbehören	47
Rengöring av kontrollpanelen	47
Rengöring av ugnens insida (kokyta)	47
Ångrengöring	48
Pyrolytisk självrengöring	49
Rengöring av ugnsdörren	50
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan	52
Rengöring av ugnslampan	53

8 Felsökning 55

1 Säkerhetsanvisningar

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

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifieringar på produkten.



Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- Denna produkt är lämplig för användning på höjder upp till 2500 meter.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt; bör inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande

handdukar eller kläder på handtaget för torkning.



Barn, utsatt person och djursäkerhet

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

klättra på eller komma in i produkten.

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



Elsäkerhet

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

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

vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).

- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.

Produkten får inte transporteras när det finns vatten i den. Det kan transporteras efter att vattenutsläppet är klart.

- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt

med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Installation säkerhet

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



Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.

- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
 - Använd inte produkten med ytterdörrens glas borttaget eller trasigt.
 - Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
 - Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
 - Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
 - Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier när du använder produkten.
 - Gångjärnen på produktdörren rör sig och drar åt när dörren öppnas och stängs. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.
- delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
 - Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
 - Produkten kan vara varm under användning. Rör inte de varma facken, ugnens inre delar, värmeelementen etc.
 - När du placerar mat i den varma ugnen, ta bort maten, etc. använd alltid värmebeständiga ugnshandskar.

Användning av tillbehör

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

Temperaturvarningar

- **WARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade

tillbehören till änden av tillagning området.

- Använd endast den köttsond som rekommenderas för denna ugn.

Matlagning säkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte tillslutna plåtburkar och glasburkar. Uppbyggt tryck kan orsaka att burken spricker.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella för mycket fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller

behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.

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

Ångsystem

- Vid ångassisterad matlagning kan öppning av dörren orsaka ångans utrymning, vilket skapar risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar dörren.

- Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.
- Om fukt finns kvar i ugnen efter ångassisterad tillagning kan det orsaka korrosion. Låt ugnen torka efter tillagning. Förvara inte våta livsmedel i ugnen under en längre tid.
- Använd inte tillbehör som kan korrodera från ånga under tillagningen.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten på ugnsytan eller oönskade ytor när du tar bort eller placerar vattentanken.
- När du tar bort maten efter ångassisterad matlagning kan varm vätska rinna från tillbehören, var försiktig.
- Vid ångassisterad matlagning rekommenderas att lägga till så mycket vatten som mängden i matlagningstabellen.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten.

Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- Efter varje ångassisterad matlagning ska det återstående vattnet i vattentanken tömmas och vattentanken rengöras. Användningen av vatten kvar i kammaren i nästa matlagning skapar problem när det gäller hygien.
- Tvätta inte vattentanken i diskmaskinen. Torka av vattentanken med en ren fuktig trasa, torka den med

en torr trasa och förvara den på det sättet. Torka aldrig tanken i ugnen.

- För kalk som kan bildas i vattentanken placeras 200 cc vatten och 1 tesked citronsalt i tanken och lämnas i 1 timme. Därefter tvättas den med mycket vatten och torkas. Det rekommenderas att tillämpa denna procedur var 4-5 användningsområden.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra ugnens botten. Rengör inte genom att skrapa den kalk som kan bildas på ugnens botten. I annat fall skadas produktbasen.
- Beroende på frekvensen av ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring och hårdheten hos det vatten som används, kan kalkfläckar förekomma på ugnens botten.
- Det rekommenderas att rengöra ugnen med vinäger och en trasa för kalkfläckar som kan förekomma på chassit efter ångassisterad matlagning.

Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolysis)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens ytterytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
- Om det finns en häll på ugnen, använd inte hällen under självrening.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Avfallshantering av emballage

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

avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

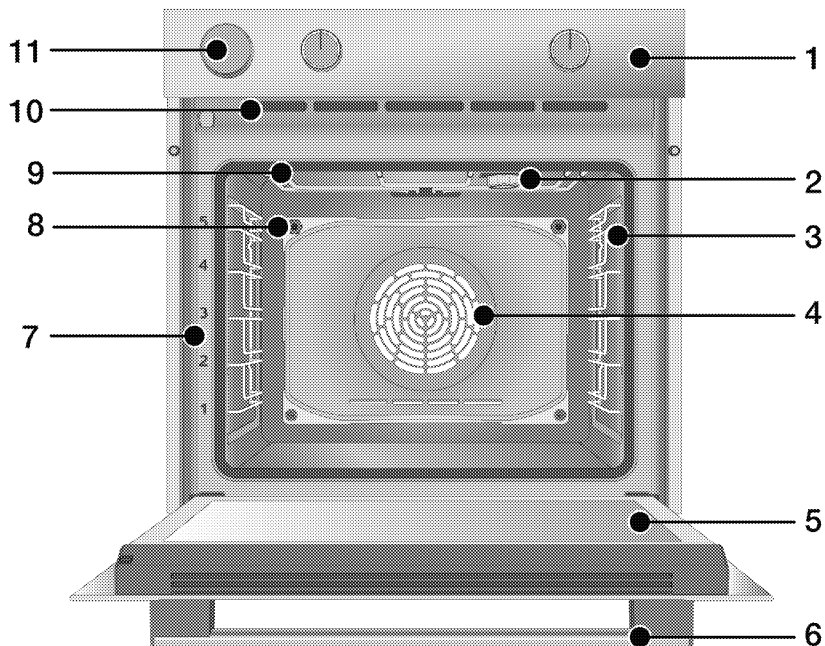
Rekommendationer för energibesparing

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

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

3 Din produkt

Produkt introduktion



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

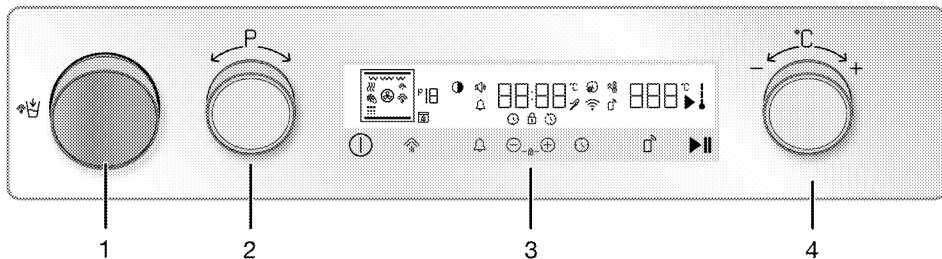
* Det beror på modellen. Produkten kanske inte har någon lykta eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

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

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

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

Ugnskontroll




- 1 Vattentank
- 2 Funktion valsratt
- 3 Kontrollenhet
- 4 Temperaturratt


den inre temperaturen når den inställda temperaturen.

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

Funktion valsratt

Du kan välja ugnsfunktioner med funktion valsratten. För att välja, slå på ugnen genom att trycka på  knappen. Vrid sedan funktionens valknopp till höger/vänster.

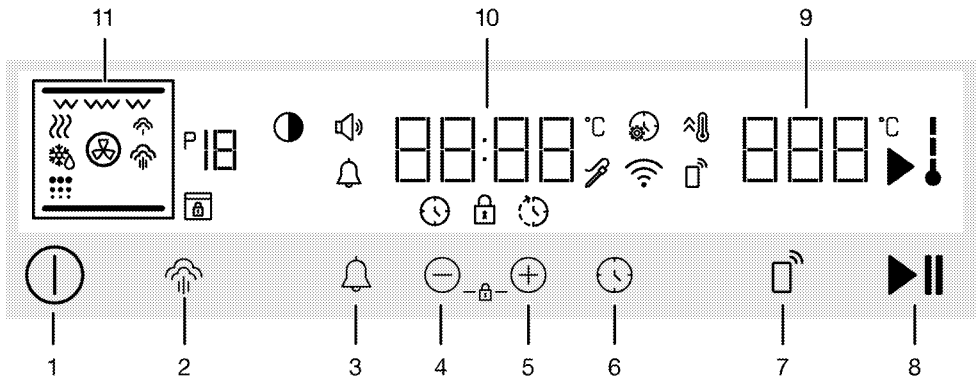
Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill tillaga med temperaturratten. För att välja, slå på ugnen genom att trycka på  knappen. Vrid sedan temperaturrens valknopp till höger/vänster.

Temperatur indikator

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

Kontrollenhet



Nycklar:

- 1 På/av-tangent
- 2 Ångnivåjusteringsknapp
- 3 Larmnyckel
- 4 Knappen Minska och förlopp
- 5 Nyckeln För att öka och gå framåt
- 6 Tid och inställningsnyckel
- 7 Fjärrkontrollens knapp
- 8 Start-/stoppknapp för matlagning

Indikator fält:

- 9 Temperaturindikeringsfält
- 10 Indikator fält för tid/varaktighet
- 11 Funktionsvisning

Visa symboler







- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för matlagning










- : Ugn inre temperatur symbol
- : Snabb uppvärmning (booster) symbol
- : Symbol för inställningar
- : Knapplåssymbol
- : Volymsymbol
- : Symbol för ljusstyrka
- : Funktionsnummer
- : Avfrostningssymbol
- : Symbol för varmhållning
- : Fjärrkontrollens symbol
- : Trådlös nätverk (wifi) symbol
- : Låg nivå ångsymbol*
- : Hög nivå ångsymbol*
- : Självrengöring (pyro) symbol*
- : Symbol för dörrlås*
- : Symbol för köttsond*

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

Ugnens driftfunktioner

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

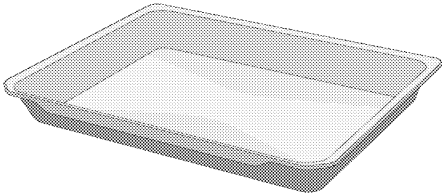
Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (på bakväggen) fungerar. Fryst mat med granulat kan lätt avfrostas långsamt i rumstemperatur och kokt mat får svalna. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror.
	Upp- och bottenvärme	40 - 280	Maten upphettas från ovan och under samtidigt. Lämplig för tårter och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Bottenvärme	40 - 220	Endast nedre uppvärmning är på. Det är lämpligt mat som behöver få brunfärgning i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	40 - 280	Den varma luften som värms upp av den övre och nedre värmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Fläktuppvärmning	40 - 280	Den varma luften som värms upp av fläktvärmaren fördelas lika och snabbt över hela ugnen med fläkten. Det är lämpligt för matlagning med flera plåtar på olika hyllnivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160 - 220	För att spara energi kan du använda denna funktion istället för att använda "Fläktuppvärmning" inom intervallet 160-220 °C. Men matlagningstiden blir en aning längre. När den här funktionen är vald visas "ECO" på skärmen under de första 2 sekunderna. Det rekommenderade värdet för temperaturen visas efter 2 sekunder.

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturintervall (°C)	Beskrivning och användning
	Pizza funktion	40 - 280	Den nedre värmaren och uppvärmning med fläkt fungerar. Lämpligt för tillagning av pizza.
	"3D" -funktion	40 - 280	Den övre och nedre värmaren och fläktvärmaren fungerar. Alla delar av produkten tillagas lika och snabbt. Matlagningen görs med en enda plåt.
	Låg grill	40 - 280	Den lilla grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.
	Full grill	40 - 280	Den stora grillen i ugnens innertak fungerar. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Fläkt assisterad full grill	40 - 280	Den varma luften som värms upp av den stora grillen distribueras snabbt i ugnen med fläkten. Den är lämpligt att grilla i stora mängder.
	Varmhållning	40 - 100	Det används för att hålla maten på en temperatur som är klar för service under lång tid.
	Pyrolys - ekonomiläge	-	Den används för självrengöring av ugnen vid höga temperaturer. Det rekommenderas att den används när ugnen är smutsig. Läs förklaringarna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.
	Pyrolys	-	Den används för självrengöring av ugnen vid höga temperaturer. Läs förklaringarna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.
	Ångrengöring	80	Detta läge används för att mjuka upp smuts som bildas i ugnen omedelbart efter att ha avslutat matlagningen. Läs förklaringarna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.

Tillbehör till produkter

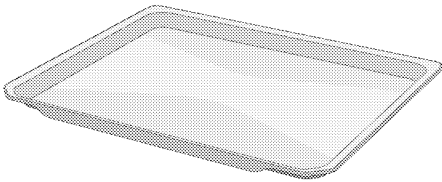
Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

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



Djupt fack

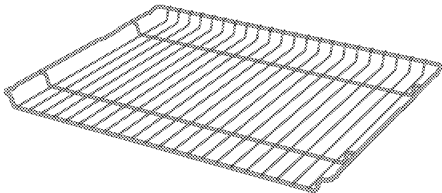
Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



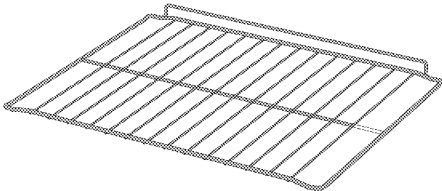
Konditori varor bricka

Det används för bakverk som kakor och kex.

Modeller med tråd hyllor:

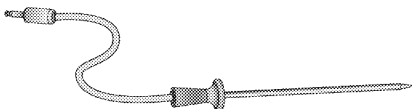


Modeller utan tråd hyllor:



Tråd grill

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



Köttsond

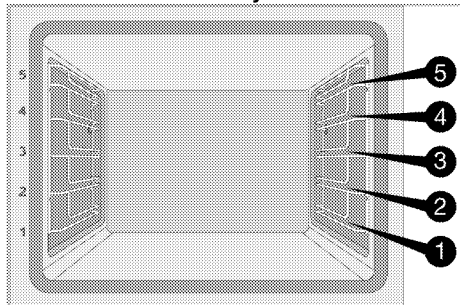
Vid tillagning av köttträtter fastnar den tunna långa änden på köttet och den andra änden används genom att fästa den andra änden på sitt uttag på chasssidans vägg.

Användning av produkttillbehör

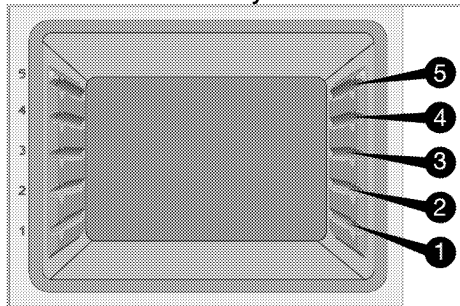
Matlagning hyllor

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

Modeller med tråd hyllor



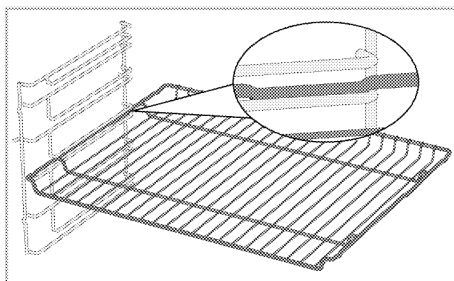
Modeller utan tråd hyllor



Placera trådgallret på kokhyllorna

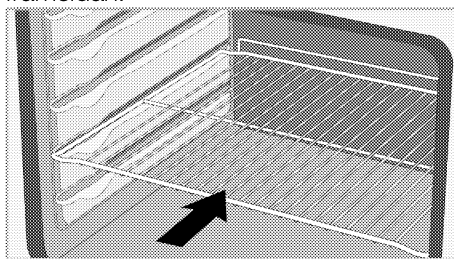
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

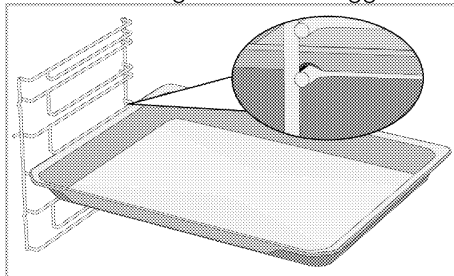
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

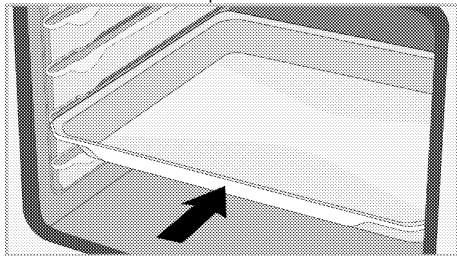
Modeller med tråd hyllor:

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



Modeller utan tråd hyllor:

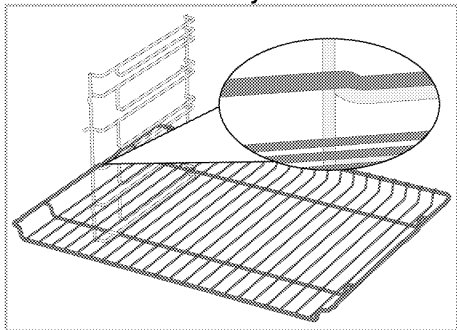
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



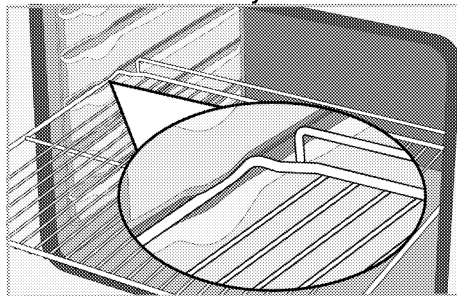
Trådgallrets stoppfunktion

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

Modeller med tråd hyllor

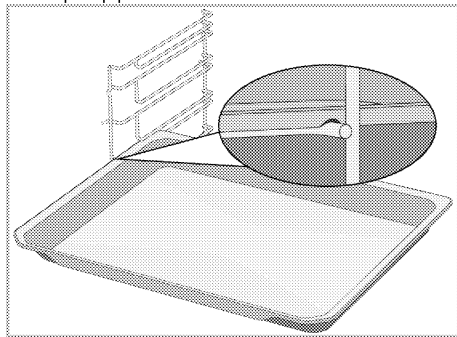


Modeller utan tråd hyllor



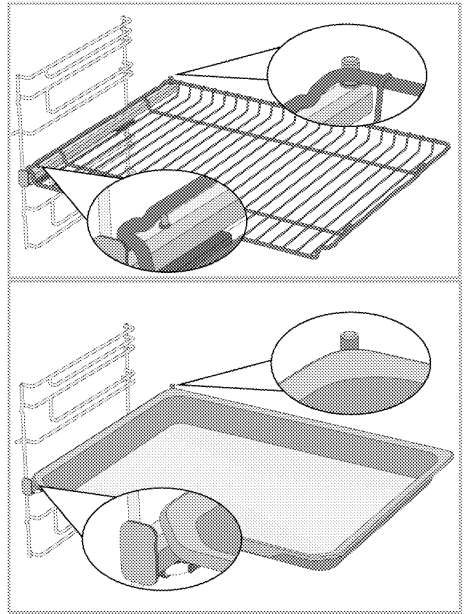
Stopper funktion av tråd grill facket - Modeller med tråd hyllor

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



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

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






Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning	3.4 kW
Typ av ugn	Multifunktionsugn

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






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

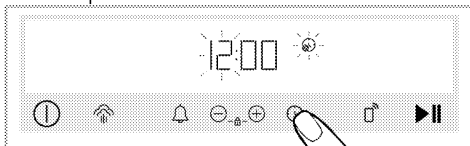
4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

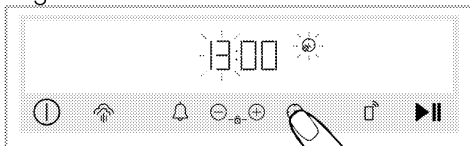
Inställning första gången


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

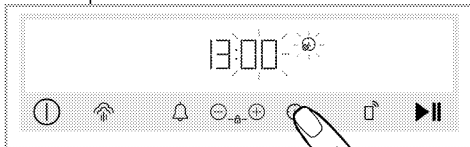
1. När ugnen slås på för första gången visas den inställda tiden för ugnen på displayen.
 2. Medan ugnen är avstängd (när tiden på dagen visas på displayen) aktiverar du inställningsmenyn genom att trycka på  i cirka 3 sekunder.
 3. Tryck  knapparna tills  visas på skärmen
 4. Tryck  knappen för att aktivera fältet med timmar.
- » Fältet med timmar och  symbolen blinkar på skärmen.






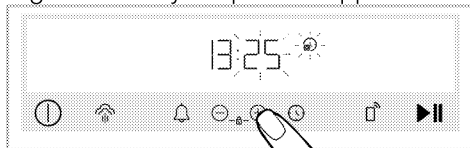
5. Ställ in timmen genom att trycka på  /  knappen och tryck  knappen igen för att aktivera fältet med minuter.



- » Fältet med minuter och  symbolen blinkar på skärmen.



6. Ställ in minuter genom att trycka på  /  knappen. Bekräfta tidsinställningen genom att trycka på  knappen.



- » Tiden för dagen är inställd och  symbolen visas alltid på skärmen.

i Om starttiden inte är inställd, kommer klockan att gå från **12:00**. Du kan ändra tiden på dagen senare, som beskrivs i "Inställningar" sektion.

i Inställningar för dagens tid avbryts vid långvarigt strömavbrott. De behöver ställas in på nytt.

Första rengöring

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

Innan du använder tillbehören;

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

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

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



5 Så här använder du ugnen

Allmän information om ugnsanvändning

Kylfläkt (Det kanske inte finns på din produkt.)

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







Ugnsbelysning

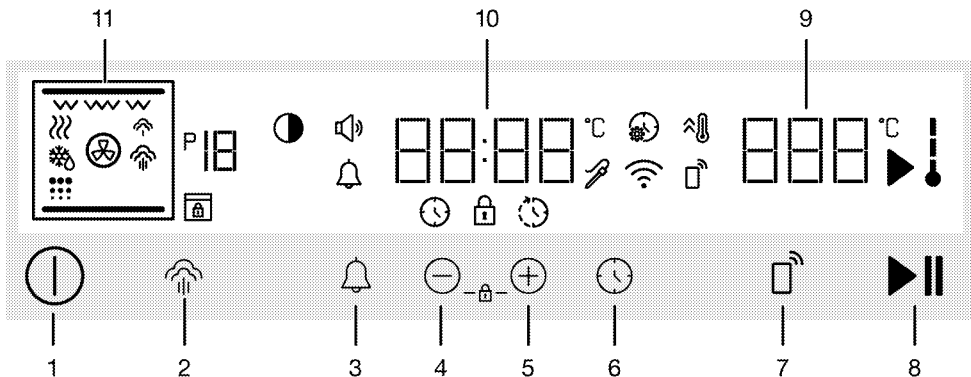
Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid. Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt. Om det finns -knapp på kontrollpanelen: När ugnslampan slås på eller av automatiskt kan du slå på och stänga av lampan när som helst genom att trycka på -tangenter. .

-  I vissa driftfunktioner tänds inte lampan på grund av energibesparingar.

Användning av ugnens kontrollenhet

Allmänna varningar för ugnens kontrollenhet

-  Den maximala tiden som kan ställas in för sluttiden är 5:59 timmar. I varningsfunktion är tiden 23:59 timmar. Vid eventuellt strömavbrott kommer inställningen för matlagning och matlagningstid att avbrytas.
-  Under tiden du utför några justeringar blinkar de relevanta symbolerna på skärmen. En kort tid bör ägnas åt för att spara inställningar.
-  Om någon matlagningsinställning har gjorts kan dagens tid inte justeras.
-  Om matlagningstiden är inställd när matlagningen börjar visas den återstående tiden på skärmen.
-  Om inställningen för snabb förvärmning (booster) är aktiverad på kontrollenheten  visas symbolen på skärmen när du börjar laga mat och ugnen når den temperatur som du ställde in för att snabbt tillaga mat. För snabb inställning av förvärmning (booster), se **avsnitt "Inställningar"**



Nycklar:

- 1 På/av-tangent
- 2 Ångnivåjusteringsknapp
- 3 Larmnyckel
- 4 Knappen Minska och förlopp
- 5 Nyckeln För att öka och gå framåt
- 6 Tid och inställningsnyckel
- 7 Fjärrkontrollens knapp
- 8 Start-/stopppknapp för matlagning

Indikator fält:

- 9 Temperaturindikeringsfält
- 10 Indikator fält för tid/varaktighet
- 11 Funktionsvisning

Visa symboler

- : Symbol för tillagningstid
- : Symbol för tillagning av sluttid*
- : Larmsymbol
- : Symbol för matlagning
- : Ugn inre temperatur symbol
- : Snabb uppvärmning (booster) symbol
- : Symbol för inställningar
- : Knappplåssymbol
- : Volymsymbol
- : Symbol för ljusstyrka
- : Funktionsnummer
- : Avfrostningssymbol
- : Symbol för varmhållning
- : Fjärrkontrollens symbol

- : Trådlös nätverk (wifi) symbol
- : Låg nivå ångsymbol*
- : Hög nivå ångsymbol*
- : Självrengöring (pyro) symbol*
- : Symbol för dörrlås*
- : Symbol för köttsond*

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

Slå på ugnen

1. Slå på ugnen genom att trycka på knappen.

» När ugnen har slagits på visas den första driftsfunktionen på skärmen. På denna skärm kan driftsfunktionen, temperaturen, matlagningstiden och sluttiden för matlagning ställas in.

Om inga inställningar görs på denna skärm stängs ugnen av om cirka 3 minuter och dagens tid visas på skärmen.

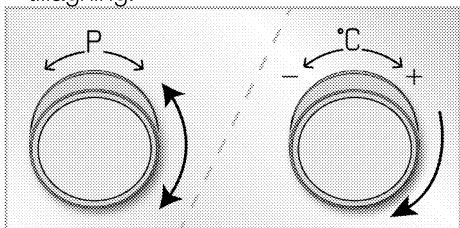
Stänga av ugnen

Slå av ugnen genom att trycka på knappen. Dagens tid visas på skärmen.

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

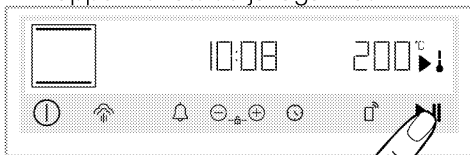
Du kan laga mat via den manuella kontrollen (under din kontroll) utan att ställa in kottiden och välja den temperatur och driftsfunktion som är specifik för din maträtt.

1. Slå på ugnen genom att trycka på ① knappen.
2. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
3. Den fördefinierade temperaturen för driftsfunktionen du valt visas på skärmen. För att ändra den inställda temperaturen ska du ställa in temperaturen som du använd vid tillagning.



i Om du ändrar driftsfunktionen efter att ha ändrat den fördefinierade temperaturen för driftsfunktioner visas temperaturen som du ställde in senast på skärmen. Om den inställda temperaturen emellertid inte ligger inom temperaturintervallet för den valda driftsfunktionen visas den högsta justerbara temperaturen för driftsfunktionen.

4. När du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen ska du trycka på ►|| knappen för att börja laga mat.



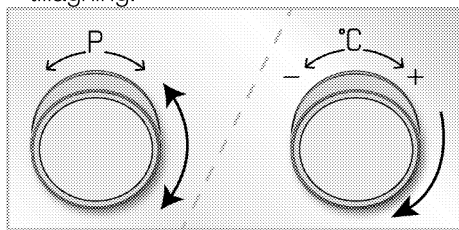
» Din ugn börjar omedelbart arbeta vid vald funktion och temperatur och den förflutna tiden visas på displayen. Symbolerna ► och ↓ visas. För varje etapp för ↓ tänds symbolen när ugnens innetemperatur når den inställda temperaturen. Ugnen slår inte automatiskt på eftersom manuell

matlagning görs utan att ställa in tiden för matlagning. Du måste kontrollera matlagning och stänga av ugnen. När din matlagning är klar ska du trycka på ►|| knappen för att avsluta matlagningen eller tryck ⓘ knappen för att stänga av ugnen helt.


Matlagning genom att ställa in tiden för matlagning;

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

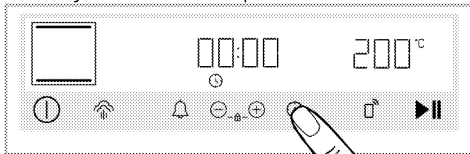
1. Slå på ugnen genom att trycka på ⓘ knappen.
2. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
3. Den fördefinierade temperaturen för driftsfunktionen du valt visas på skärmen. För att ändra den inställda temperaturen ska du ställa in temperaturen som du använd vid tillagning.






i Om du ändrar driftsfunktionen efter att ha ändrat den fördefinierade temperaturen för driftsfunktioner visas temperaturen som du ställde in senast på skärmen. Om den inställda temperaturen emellertid inte ligger inom temperaturintervallet för den valda driftsfunktionen visas den högsta justerbara temperaturen för driftsfunktionen.

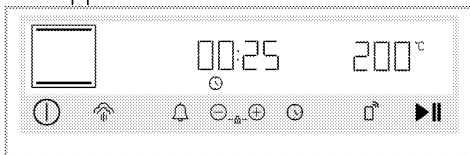
4. Tryck på  knappen en gång för matlagningstid.

»  Symbolen visas på skärmen.







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


5. Ställ in tiden för matlagning med  knapparna.




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

6. När du har ställt in driftsfunktionen, temperaturen och matlagningstiden ska du trycka på  knappen för att börja laga mat.


» Ugnen börjar fungera omedelbart vid vald funktion och temperatur. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner. Symbolerna  och  visas. För varje etapp för  tänds symbolen när ugnens innertemperatur når den inställda temperaturen. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar "End" visas på skärmen timern, en ljudvarning ljuder och tillagningen stoppas.

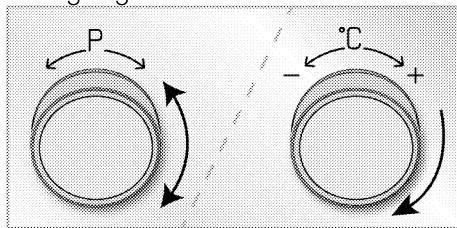
7. Ljudvarningen låter i två minuter. Om  knappen tryck medan ljudvarningen låter och "End" visas på

skärmen fortsätter ugnen driften på obestämd tid. Om  knappen trycks stängs ugnen av. Om någon annan knapp än dessa knappar trycks kommer den ljudliga varningen att avbrytas.

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

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

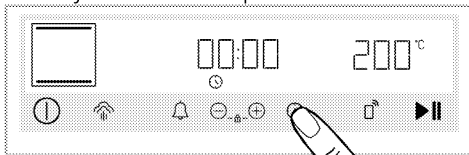
1. Slå på ugnen genom att trycka på  knappen.
2. Välj den driftsfunktion som du vill tillaga med hjälp av väljarknappen.
3. Den fördefinierade temperaturen för driftsfunktionen du valt visas på skärmen. För att ändra den inställda temperaturen ska du ställa in temperaturen som du använd vid tillagning.






i Om du ändrar driftsfunktionen efter att ha ändrat den fördefinierade temperaturen för driftsfunktioner visas temperaturen som du ställde in senast på skärmen. Om den inställda temperaturen emellertid inte ligger inom temperaturintervallet för den valda driftsfunktionen visas den högsta justerbara temperaturen för driftsfunktionen.

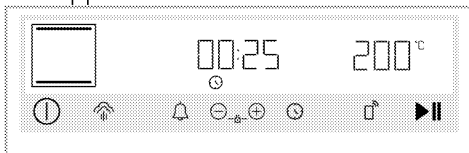
4. Tryck på  knappen en gång för matlagningstid.

»  Symbolen visas på skärmen.




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

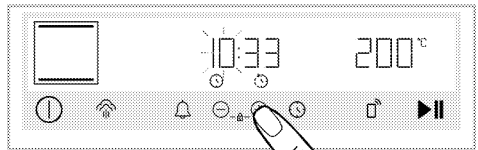
5. Ställ in tiden för matlagning med  knapparna.







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

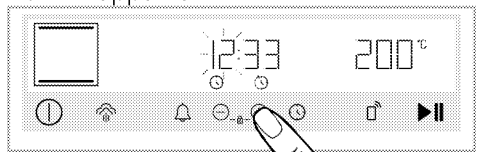
6. Tryck på  knappen en gång inom 5 sekunder för kokningens sluttid.

»  Symbolen visas på skärmen och fältet med timmar blinkar.

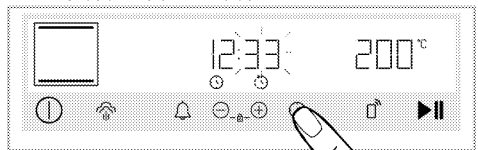





i Efter att ha ställt in matlagningstiden  ska knappen tryckas inom 5 sekunder för att ställa in sluttiden för matlagningen. Om den inte trycks inom 5 sekunder bekräftas inställningen för matlagningstiden och the  knappen ska ryckas två gånger för att ställa in sluttiden för matlagningen.

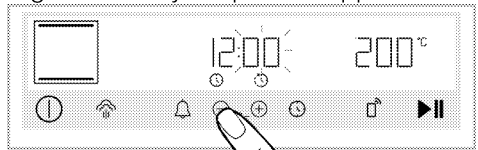
7. Ställ in sluttidens timme för matlagningen genom att trycka på  /  knapparna.




8. Tryck på  knappen igen för att ställa in fältet med minuter.



9. Ställ in minuter för sluttiden för matlagningen genom att trycka på  /  knappen. Bekräfta tidsinställningen genom att trycka på  knappen.



10. När du har ställt in driftsfunktionen och temperaturen samt matlagningstiden sluttiden för matlagningen ska du trycka på  knappen för att börja laga mat.

» **Ugnens timer beräknar starttiden genom att dra av matlagningstiden**

från sluttiden för matlagningstiden

som du har ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för matlagningen har visats och ugnen värms upp till den inställda temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner.

Symbolerna ► och ↓ visas. För varje etapp för ↓ tänds symbolen när ugnens innetemperatur når den inställda temperaturen. Efter att den inställda tiden för matlagning är klar **"End"** visas på skärmen timern, en ljudvarning ljuder och tillagningen stoppas.

11. Ljudvarningen låter i två minuter. Om

►|| knappen tryck medan ljudvarningen låter och **"End"** visas på skärmen fortsätter ugnen driften på obestämd tid. Om ⏸ knappen trycks stängs ugnen av. Om någon annan knapp än dessa knappar trycks kommer den ljudliga varningen att avbrytas.

Ångassisterad matlagning

Ugnen har en ångassisterad matlagningsfunktion. Ångan förbättrar tillagningsresultatet under matlagningen. Ångan gör bakverkens yta klarare, skorpan knaprigare och storleken större. Dessutom minskar den fuktighetsförlusten i kött och gör den saftigare och godare.

Det finns 2 ångnivåer; låg och hög ånga. Ångan matas i ugnen vid givna intervaller under tillagningen. Generellt rekommenderas låg ånga för tillagning av bakverk, som kakor, bakelser, bröd och hög ånga till mattyper (såsom kött, hel kyckling). Denna funktion beror på mat som ska tillagas. Se matlagningstabellen.

i Ångassisterad matlagning kan endast användas med användningsfunktioner vilkas ☰ symbol blinkar på skärmen, när funktionen väljs.

i Ångassisterad matlagning kan användas endast i över 120 °C temperaturer.

i Vattenbehållarens kapacitet är 250 ml. Fyll inte mer än 250 ml vatten i vattenbehållaren under tillagningen.

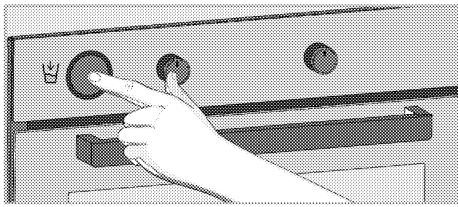
i Kondensvattnet som formas i ugnsluckan efter ångassisterad matlagning kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

i Håll dig på avstånd från ugnsluckan när den öppnas, då ånga och värme kan komma ut efter ångassisterad matlagning. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.

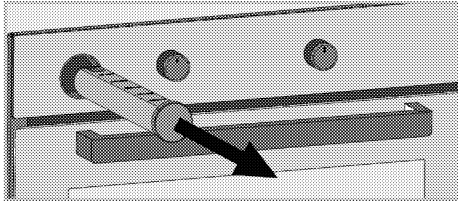
i Om det finns vatten kvar i ugnen efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan det kvarvarande vattnet orsaka kalkavlagringar.

Ångassisterad matlagning:

1. Se ångassisterad matlagningstabell för att ställa in funktion, temperatur och tid för maten ifråga och starta matlagningen. För mat som inte nämnts i tabellen, kan vattenmängd, temperatur, matlagningsfunktion och tid ställas in själv.
2. Tryck på vattenbehållaren som finns på ugnspanelen.

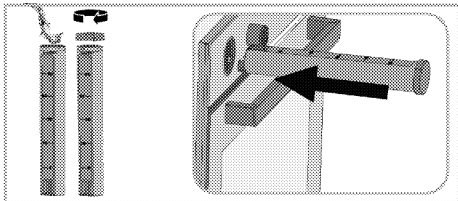


3. Ta bort vattenbehållaren från dess säte.



4. Öppna vattenbehållarens lock och fyll den med vattenmängd som anvisats i matlagningstabellen.

i Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.



5. Stäng locket på vattenbehållaren och placera den i dess säte.

6. Placera maten på rekommenderad hylla.

7. Välj för maten lämplig funktion med valknappen, för vilken ångassisterad matlagning är aktiverad.

8. Välj låg eller hög ånga genom att trycka på ☁ knappen enligt mattyp. På skärmen visas ☁ symbolen för hög ångnivå och ☁ symbolen för låg ångnivå.

9. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Ställ in önskad temperatur

med temperaturknappen, om du vill byta temperatur.

10. Du kan ställa in matlagningstid eller kontrollera matlagningen själv. För att ställa in matlagningstiden, se **“Matlagning genom att ställa in matlagningstiden”** kapitel.

11. Tryck på ►|| knappen för att starta matlagningen.

» **Om matlagningstiden inte ställs in:** Ugnen startar med inställd temperatur och vald användningsfunktion omedelbart och förfluten tid visas på skärmen. ► och ↓ symbolen visas på skärmen. Varje läge av ↓ symbolen tänds eftersom ugnens temperatur når inställd temperatur. Med ångassistans börjar ugnen använda vattnet från vattenbehållaren och avger ånga in i ugnen under matlagningen. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning används utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är färdig, tryck på ►|| knappen för att avsluta matlagningen eller på Ⓛ knappen för att stänga av ugnen helt.

» **Om matlagningstiden har ställs in:** Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen. Nedräkningen för inställd matlagningstid startar. ► och ↓ symbolen visas på skärmen. Varje läge av ↓ symbolen tänds eftersom ugnens temperatur når inställd temperatur. Med ångassistans börjar ugnen använda vattnet från vattenbehållaren och avger ånga in i ugnen under matlagningen. När inställd matlagningstid slutar, visas **"End"** på skärmen, ljudsignal hörs och matlagningen avslutas. Ljudsignalen hörs i två minuter. Om ►|| knappen trycks när ljudsignalen hörs och **"End"**

visas på skärmen, fortsätter ugnen att fungera. Om ① knappen trycks in, stängs ugnen av. Om en annan än dessa knappar trycks in, stängs ljudsignalen av.

När ångassisterad matlagning används:

- Om det finns tillräckligt med vatten i behållaren, fortsätter ugnen med ångassisterad matlagning, tills vattnet tar slut.
- Om vattnet i behållaren tar slut eller det finns inte tillräckligt med vatten, börjar ☁ symbolen eller ☁ symbolen att blinka på skärmen och en ljudsignal hörs efter en stund. Ugnen fortsätter under tiden matlagningen utan ånga.
- Om du vill stänga av ljudsignalen och fortsätta utan ånga, tryck på ☁ knappen. Ljudsignalen stängs av och ugnen fortsätter matlagningen utan ånga.
- För att fortsätta ångassisterad matlagning, ta bort vattenbehållaren, fyll den med vatten och placera den i dess säte. Ugnen börjar producera ånga genom att dra vatten från behållaren.
- Under ångassisterad matlagning, speciellt när vattennivån i behållaren är låg, är ljud från pumpen normalt.

Efter ångassisterad matlagning:

- Efter en tid när ångassisterad matlagning är avslutad, drar ugnen det kvarvarande vattnet i generatorm tillbaka i behållaren. Under denna tid är ljudet från pumpen normalt.
- När det kvarvarande vattnet har sugits in, töm vattnet ur behållaren p.g.a. hygienskäl.
- Töm behållaren och fyll den med färsk vatten innan varje ångassisterad matlagning av hälsoskäl.

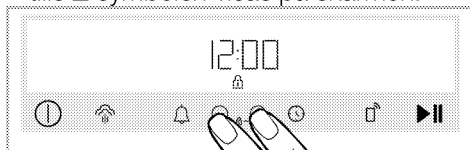
Inställningar

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

Aktivering av knapplås

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

1. Tryck på ⊕/⊖-knapparna samtidigt, tills ☒ symbolen visas på skärmen.



» Symbolen ☒ kommer visas på skärmen och knapplåset aktiveras. När någon knapp trycks när knapplåset är inställt, hörs en ljudsignal och ☒ symbolen blinkar.

- Kontrollenhetens knappar kan inte användas, när knapplåset är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset:



1. Tryck på ⊕/⊖-knapparna samtidigt, tills ☒ symbolen försvinner från skärmen.
- » ☒ symbolen försvinner och knapplåset avaktiveras på skärmen.

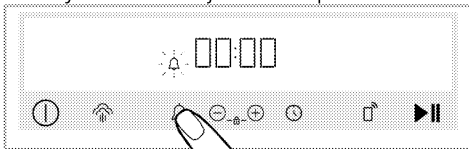
Inställning av alarm

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

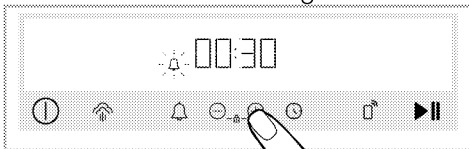
Alarmlösklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmlösklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder klockan en varningssignal.



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

1. Tryck på  knappen för att ställa in alarmperioden.
- »  symbolen börjar blinka på skärmen.



2. Ställ in alarmtiden med \oplus/\ominus knapparna. Tryck på  knappen igen för att bekräfta inställningen.





- »  symbolen tänds och alarmtiden börjar räkna ner på skärmen. Om alarmtiden och kokningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.
3. Efter att alarmtiden har slutat, börjar  symbolen blinka och en varningssignal hörs.

Att stänga av alarmer

1. Varningssignalen hörs i två minuter i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
- » Varningssignalen stängs av.


Om du vill avaktivera alarmer:



1. Tryck på  knappen för att nollställa alarmperioden. Vänta tills "00:00" visas på skärmen, när \ominus knappen är intryckt.
2. Du kan också avaktivera alarmer genom att trycka på  knappen länge.


Inställning av volymen

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

1. När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera





inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.

2. Tryck på \oplus/\ominus -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på  knappen igen. (**b-1**, **b-2**)
4. Ställ in önskad volym med \oplus/\ominus knapparna.

- » Vald volym bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på  knappen.



Inställning av skärmens ljusstyrka

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

1. När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.
 2. Tryck på \oplus/\ominus -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
 3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på  knappen igen.
 4. Ställ in ljusstyrkan med \oplus/\ominus knapparna. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
- » Vald ljusstyrka bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på  knappen.

Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen

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

1. När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på  knappen i ca. 3 sekunder.
2. Tryck på \oplus/\ominus -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.

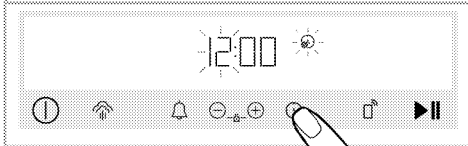
3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på ☺ knappen igen.
4. Använd (+)/(-) knapparna till att byta "AV" inställningen på skärmen till "PÅ" inställning.
 - » Vald snabbförvärmning bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på ☺ knappen.

i Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa den till "AV" inställning, kan snabbförvärmningsinställningen avaktiveras.

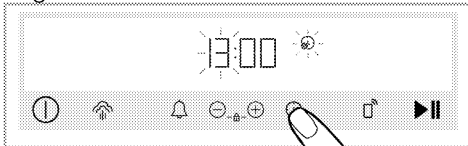
Ändring av tiden

Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

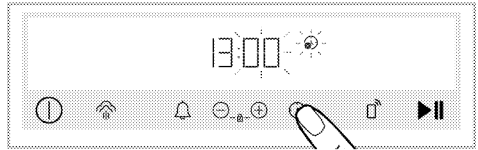
1. När ugnen är avstängd (när tiden visas på skärmen), aktivera inställningsmenyn genom att trycka på ☺ knappen i ca. 3 sekunder.
2. Tryck på (+)/(-)-knappen, tills ⚙ symbolen visas på skärmen.
3. ☺ Tryck på knappen för att aktivera timmar-fältet.
 - » Timmar-fältet och ⚙ symbolen blinkar på skärmen.



4. Ställ in timmarna genom att trycka på (+)/(-) knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på ☺ knappen igen.



» Minuter-fältet och ⚙ symbolen blinkar på skärmen.



5. Tryck på (+)/(-) knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på ☺ knappen.



» Vald tid bekräftas omedelbart. Återgå till inställningsmenyn genom att trycka på ☺ knappen.

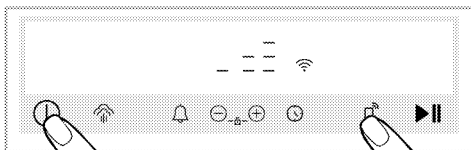
Anslutning av ugnen till trådlös nätverk och introducering av den till HomeWhiz-applikationen

Du kan ansluta ugnen till trådlös nätverk och styra den genom "HomeWhiz"-applikationen med smarta enheter. För detta ändamål, installera HomeWhiz-appen först i din smarta enhet. "HomeWhiz" applikationen kan användas i IOS och Android mobila operativsystem.

i Efter att "Homewhiz"-applikationen har laddats ner, följ instruktionerna i appen för att skapa hemsida.

i Du kan slutföra proceduren för att ansluta ugnen till trådlös nätverk och aktivera fjärrkontroll av ugnen genom att följa instruktionerna i appen.

1. För att ställa ugnen i inställningsläge, när den är avstängd (när tiden visas på skärmen), tryck på ⏻ och ⏹ knapparna samtidigt i ca. 3 sekunder.
 - » När ugnen övergår i inställningsläge, visas en animation på skärmen, där några linjer blinkar.



2. Öppna "HomeWhiz"-appen du har laddat ner till din smarta enhet. Efter att startsidan har skapats, välj ugnen under köksapparater och mata in produktens lagernummer i applikationen och följ instruktionerna i appen.

i Apparaterns lagernummer är numret, som startar med "77..." och finns i bruksanvisningens framsida.

3. Slutför ugnens introduktion till applikationen genom att följa instruktionerna i appen.

Aktivering av ugnens fjärrkontroll

Efter att ugnen introducerats till "HomeWhiz"-applikationen och aktivera fjärrkontroll av den:

1. Tryck på **⏏**-knappen en gång när **📶** symbolen visas på skärmen.
» **⏏** symbolen ska visas på skärmen tillsammans med **📶** symbolen.

i Om **📶** symbolen inte visas, tryck på **⏏** knappen tills **📶** symbolen visas på skärmen. Om apparaten inte har introducerats till HomeWhiz-applikationen, blinkar **📶** symbolen en gång och felsignal hörs.

i Om **📶** symbolen visas på skärmen, men en felsignal hörs när **⏏** knappen trycks och om **⏏** symbolen inte visas eller **📶** symbolen blinkar på skärmen, kontrollera apparaterns internetanslutning. Om internetanslutningen är OK och problemet kvarstår, utför installationsstegen igen.

Radera matchningen för ugn ansluten till "Homewhiz"-applikationen

Efter att du lagt till produkten till "Homewhiz"-applikationen matchas det användarkonto du använde för "Homewhiz" för information om produkten. För att radera en matchning på grund av förlust av åtkomst till kontot du använde i applikationen eller av andra skäl, ska följande åtgärder vidtas.

1. Med produkten avstängd (medan klockslaget visas på displayen), vidrör man **⏏** och **▶**-tangenterna i cirka 5 sekunder.
» Nedräkning från 5 visas på displayen.
2. Efter nedräkningen är klar, raderas matchanimeringen på skärmen.
3. Efter att matchraderingsprocessen är komplett utan några problem, kommer ett tydligt ljud att höras och ugnen kommer att startas om.

i Om det är problem med att radera en matchning och processen inte kan kompletteras, hörs en felsignal.

4. Efter att radering är komplett, kan du ansluta produkten till ditt "Homewhiz"-konto igen.

Försäkran om överensstämmelse

Härmed förklarar Arçelik A.Ş., att denna apparat överensstämmer med direktivet 2014/53/EU. En detaljerad RED-Försäkran om överensstämmelse finns på sidan support.grundig.com tillsammans med tilläggsdokument angående apparaten.



2.4 GHz band: 100 mW max.

Den definierade cyber security - relaterade

programvaruuppdateringsperioden för produkten är produktens garantiperiod. Efter denna period garanteras inte cybersäkerhetsrelaterade programuppdateringar.

Att använda köttsonden

Allmänna varningar och information

- i** Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.
- i** Köttsonden är aktiv under användning av funktioner, där köttsondsymbolen visas kontinuerligt.
- i** Om ugnens timer har ställts in till en viss kokningstid innan köttsonden används, avbryts denna tidsinställning automatiskt, när du ansluter köttsonden.
- i** När köttsonden används till tillagning, kan inte hyllorna ovanför köttsonden användas.
- i** Rengör köttsonden med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

i Om **75C** inte visas i temperaturindikatorfältet, kontrollera att köttsondens kontakt ha anslutits ordentligt i uttaget.

i Om köttsonden används utan att sensorspetsen sätts i köttet, detekterar sensorspetsen temperaturen inne i ugnen och avslutar kokningen vid inställd temperatur. Men om köttsonden utsätts för 250 °C temperatur eller över, kan sensorn skadas.

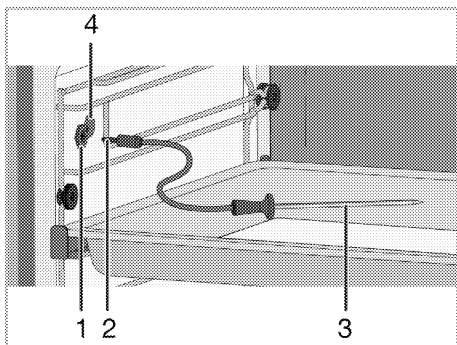
i * För matsäkerhet rekommenderar vi, att röd köttens kärna (kallaste punkten) är minst 63 °C.

Referensbord för tillagningsintervaller för rött kött:

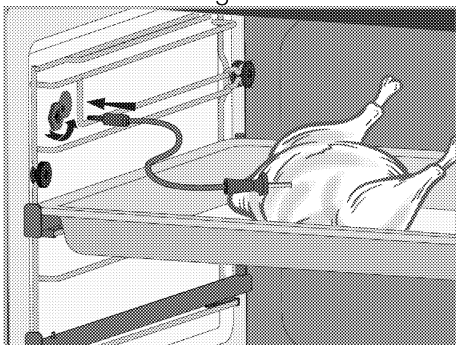
Matlagningsnivå	Köttkärnans temperatur (°C)
Mycket lätt kokt	55-59
Lätt kokt	60-62
Medelkokt	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82



i * För livsmedelssäkerhet bör kärntemperaturen på den kallaste punkten i fjäderfäköttet vara minst 74 °C och kärntemperaturen bör vara 85 °C för att det ska vara väl kokt.


1. Koppla köttsondens kontakt **(2)** i köttsondens uttag **(1)** efter att uttagets skydd **(4)** dragits upp på ugnens sidovägg.




- 1 Uttag för köttsond
 - 2 Kontakt för köttsond
 - 3 Sensorspets för köttsond
 - 4 Uttagets skydd för köttsond
2. Stick köttsondens sensorspets i maten du vill tillaga.



3. Vrid funktionens valknopp till önskad användningsfunktion. Köttsonden fungerar inte i alla funktioner, utan bara i funktioner, där köttsondsymbolen  lyser konstant. Kontrollera, att  symbolen visas för vald funktion.

i När användningsfunktion väljs där köttsonden inte är aktiv, blinkar "00:00" och symbolen  på skärmen.

4. När användningsfunktion väljs där köttsonden fungerar, visas  symbolen och rekommenderad temperaturvärde för köttsonden 75 °C

och nuvarande köttsondens temperatur turvis.

i Köttsondens rekommenderade temperatur är 75 °C. Du kan ändra temperaturen mellan 40 - 99 °C, om du vill.

5. Du kan ändra köttsondens temperaturinställning med \oplus/\ominus knapparna.
6. Ställ in ugnens innertemperatur med temperaturratten.
- » Under tillagning med köttsond, visas verklig innertemperatur av maten, där köttsonden är placerad i och köttsondens inställda temperatur på skärmen med 3 sekunders intervaller. När köttsondens inställda temperatur visas, kommer tre sträck vid sidan om temperaturen på skärmen.
- » Köttsondens sensor känner automatiskt när temperaturen inne i köttet når köttsondens inställda temperatur och avslutat tillagningen, när köttets insida når denna temperatur. Om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig, visas "End" på skärmen och tillagningen slutar.

i Innan tillagningen avslutas eller när det avslutas, kommer köttsonden vara het p.g.a. ugnens innertemperatur. Använd alltid ugnsvantar, när köttsonden avlägsnas. Annars finns risk för brännskador!

7. När tillagningen är färdig, visas "End" på skärmen och ugnen sänder ett varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
8. När tillagningen är färdig, stäng av ugnen genom att trycka på $\textcircled{1}$ knappen.

6 Allmän information om matlagning

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

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

Lämpliga ugnsställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

Allmänna varningar om matlagning i ugnen

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

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

Bakverk och ugnsmat

Allmän information

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

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

Råd för bakning kakor

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

Råd för matlagning bakverk

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

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Förslag på matlagning med en enda plåt

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

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Hela bröd	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardfack*	Pizza funktion	3	250	8 ... 15

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Förslag på matlagning med två brickor

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Små kakor	2 –Standardfack*	Fläktuppvärmning	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Konditori varor bricka*				
Kaka	2 –Standardfack*	Fläktuppvärmning	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Konditori varor bricka*				
Deg bakverk	1 –Standardfack*	Fläktuppvärmning	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Konditori varor bricka*				
Rika bakverk	2 –Standardfack*	Fläktuppvärmning	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Konditori varor bricka*				

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Matlagningstabell för Eko fläkt uppvärmning - användningsfunktion

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

Förslag på matlagning med en enda plåt

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

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

Kött, fisk och fjäderfä

Nyckelpunkterna för rostning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagnings prestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kötttjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg nivå hylla i en värmebeständig platta.
- Koka mat som rekommenderas i matlagningbordet med en enda plåt.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

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

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

Allmänna varningar

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

De viktigaste punkterna i grillen

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

Grillningstabell

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

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

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

Ångassisterad matlagning

Allmän information








- Ångassisterad tillagning kan endast utföras med de ångassisterade tillagningsfunktionerna som anges i handboken. För ångassisterade tillagningsfunktioner, se avsnittet "**Ugnens driftfunktioner**".
- Om förvärmning föreslås i tillagningsbordet, se till att placera maten i ugnen efter förvärmningen. Tiderna som specificerades vid

bevattningstiden anger tiden som gått efter förvärmningen.

- Tillagningstabellen innehåller tillagningsrekommendationer som testats av tillverkaren. Du kan bestämma mängden vatten, temperatur, ångassisterad tillagningsfunktion och tid för tillagning som inte anges i tabellen.
- Gör din ångassisterade matlagning med en enda bricka.

Matlagningstabell för ångassisterad matlagning

Förslag på matlagning med en enda plåt - "3D" -funktion

Mat	Hyllposition / Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Temperatur (°C)	Vattenmängd att användas (ml) / Ångnivå	Ångande tid (minuter) J**	Tillagnings tid (min) (ca)	Ca. vikt (i g)
Hela bröd	2 / Standardfack *	Fläktuppvärmning	180	200 / 	före uppvärmning	30 ... 40	820
Rostad kyckling (1.8-2 kg)	2 / Tråd grill* Placera ett fack på en lägre hylla	Fläktassisterad botten-/toppvärme	25 minuter. 250/max, sedan 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Entrecote (En bit av)	3 / Standardfack *	"3D" -funktion	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lammsskaft med grönsaker	3 / Standardfack *	"3D" -funktion	170	250+250*** / 	efter förvärmning omedelbart	80 ... 100	2000
Munk	3 / Standardfack *	Fläktuppvärmning	180	150 / 	före uppvärmning	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill****	Fläktuppvärmning	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kycklingklubbor	3 / Standardfack *	"3D" -funktion	200	150 / 	efter förvärmning omedelbart	20 ... 30	800

Mat	Hyllposition / Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Temperatur (°C)	Vattenmängd att användas (ml) / Ängnivå	Ångande tid (minuter) **	Tillagningstid (min) (ca)	Ca. vikt (g)
Bakpotatis	3 / Standardfack *	"3D" -funktion	190	100 /	25	45 ... 55	500
Hamburgare bröd	3 / Standardfack *	Fläktuppvärmning	180	200 /	före uppvärmning	20 ... 30	800
Lax med grönsaker	3 / Standardfack *	"3D" -funktion	200	100 /	efter förvärmning omedelbart	15 ... 25	500

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Visar förfluten tid efter förvärmning.

*** Lägg till 250 ml vatten för hälften av matlagningstiden.

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

Testa livsmedel

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

Matlagningstabell för testmat

Förslag på matlagning med en enda plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	140	15 ... 25
Små kakor	Standardfack*	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
	Standardfack*	Fläktuppvärmning	3	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill**	Fläktuppvärmning	2	150	35 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förvärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Förslag på matlagning med två brickor

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ca)
Kort bröd (söt kaka)	2 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	140	15 ... 25
Små kakor	2 –Standardfack* 4 –Konditori varor bricka*	Fläktuppvärmning	2 – 4	150	25 ... 35

Fövärmning rekommenderas för all mat.

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

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

Grill

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

Vänd maten efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

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

Inox och rostfria ytor

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

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

Emaljerade ytor

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

Katalytiska ytor

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

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

Glasytor

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

Plastdelar och målade ytor

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

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

Rengöring av tillbehören

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

Rengöring av kontrollpanelen

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

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

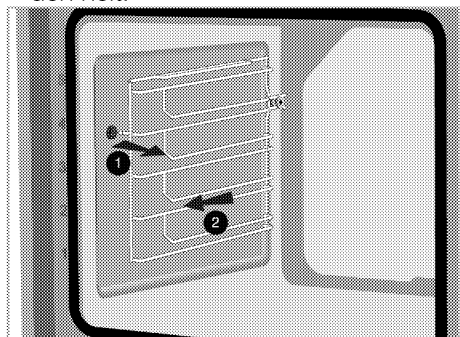
Rengöring av ugnens sidoväggar

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

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

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

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



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

Ångrengöring

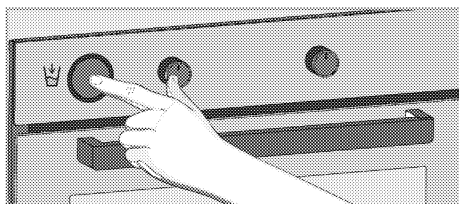
Det säkerställer enkel rengöring eftersom smutsen (om man inte ha väntat för länge) mjukas upp med ångan som bildas inuti ugnen och vattendropparna kondenserar på de inre ytorna av ugnen.


⚠ Allmänna varningar

- Ångrengöringens funktionstid, temperatur och ångans inställningar kan inte ändras.
- Om vattnet tar slut inom 5 första minuter efter att ångrengöringen startats, om vattenbehållaren tas bort under rengöringen eller locket öppnas, avslutas rengöringsfunktionen.
- Om ugnstemperaturen är över 120 °C, startar inte ångrengöringsfunktionen.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Tryck på vattentanken som finns på ugnspanelen för att ta bort tanken. Fyll 200 ml vatten i tanken.

i Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.

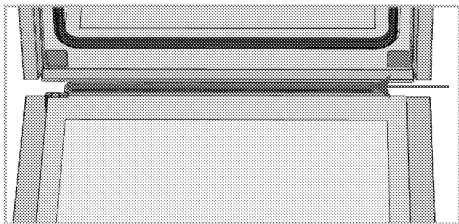


3. Placera vattenbehållaren i öppningen och tryck in den.
4. Ställ in "Ångrengöring" med funktionens valknapp.
» Symbolen  visas och en nedräkning från 20 minuter initieras.
5. När tiden slutat, visas "00:00" på skärmen.
6. Öppna dörren och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa.
7. Använd varmt vatten med tvättvätska, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den fastsatta smutsen och torka av den med en torr trasa.

i Under det enkla ångrengöringsläget avdunstar och kondenserar vattnet i poolen för att mjuka upp lättformade rester/smuts i ugnshålan i ugnsutrymmet och i innerglaset på ugnsluckan, och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snart ugnsluckan har öppnats.

8. Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt. Efter kondensation i ugnen kan det finnas

vatten eller fukt i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



Pyrolytisk självrengöring

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms till ca. 420-480 °C och kvarvarande smuts bränns till aska. Stark rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ca. var 10:e användning.

Allmänna varningar



Heta ytor kan orsaka brännskador!

Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.



Ta bort alla tillbehör, teleskophylla och sidoställen (om tillgängliga) innan användning av Pyrolytisk självrengöring. Om dett inte görs, kan tillbehören och sidoställena skadas.



Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, täl inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan självrengöring för att förhindra skador.



Rengör inte dörrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas. Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med sidohylla: kom ihåg att ta bort sidohyllor.
2. Ta bort smuts från utvändiga ytor och ugnens insida med en fuktig trasa, innan rengöringscykeln startas.





Töm vattentanken innan du påbörjar pyrolytisk självrengöring. Eftersom ugnens inre kommer att uppnå hög temperatur under rengöringen, om vatten hålls på i ugnen under denna tid, kan höga ljud och skada på innerytorna av ugnen uppträda.


3. Välj funktion "Pyrolysis" eller "Pyrolysis - ekonomiläge" enligt ugnens smutsighetsgrad.

Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolysis - ekonomiläge" funktion. "Pyrolysis - ekonomiläge" funktionen är kortare än "Pyrolysis" funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolysis - ekonomiläge" funktionen

kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolys" funktionen.

4. Tryck på ►|| knappen för att starta rengöring.
» Självrengöringen startar och självrengöringstiden visas på skärmen. Varaktigheten kan inte ändras.
5. När ugnen når en viss temperatur efter att självrengöringen startats, visas låssymbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Den är stängd en stund efter att pyrolysfunktionen avslutats. Försök inte öppna luckan med våld, innan låssymbolen försvinner.
6. När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen. Om ① knappen trycks in, stängs ugnen av.
7. När **"End"** visas på skärmen, stäng av ugnen genom att trycka på ① knappen.
8. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.

Rengöring av ugnsdörren

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

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

Rengöring av ugnsdörren

1. Öppna ugnsluckan.

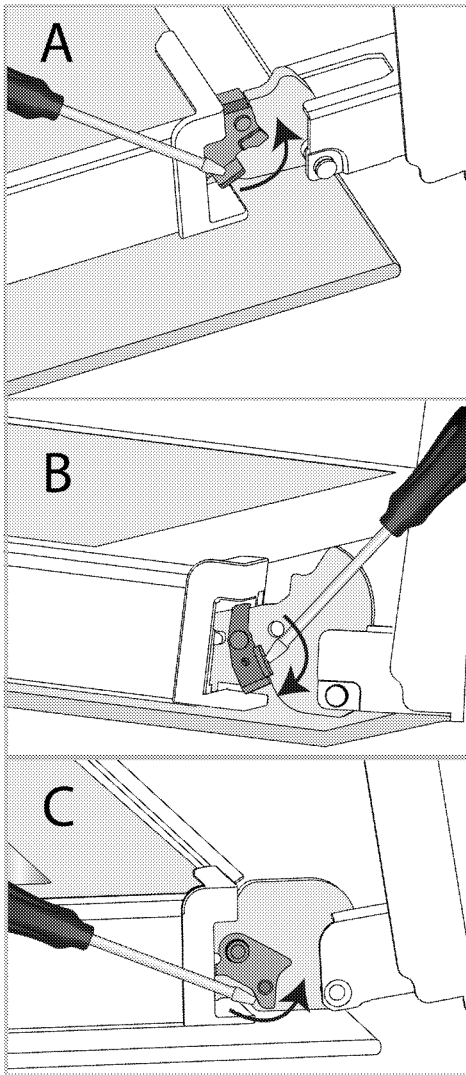
2. Öppna klämmorna i gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.

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

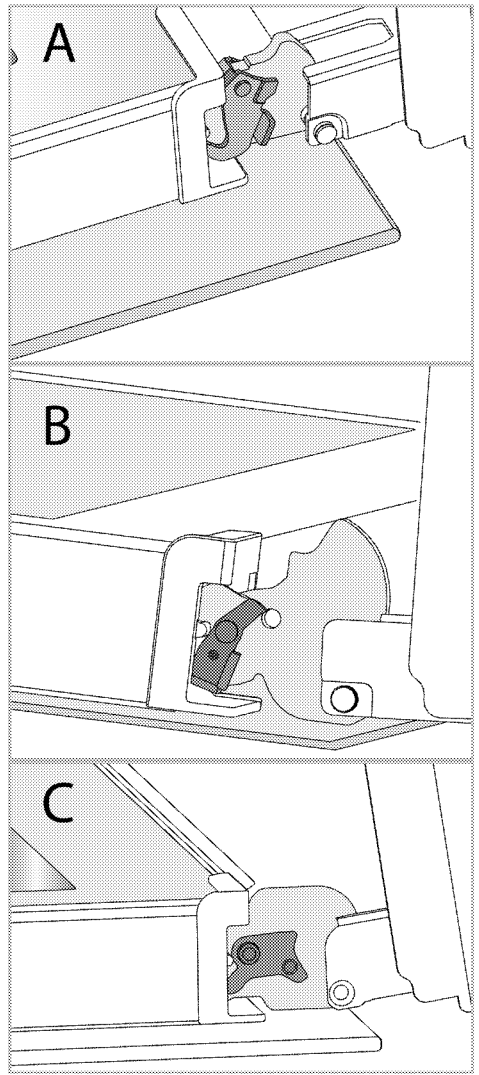
(A) gångjärn finns i vanliga dörrtyper.

(B) gångjärn finns i mjukt stängande dörrtyper.

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

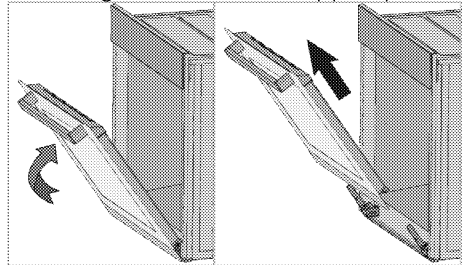


Gångjärnslås - stängt läge



Gångjärnslås - öppet läge

3. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



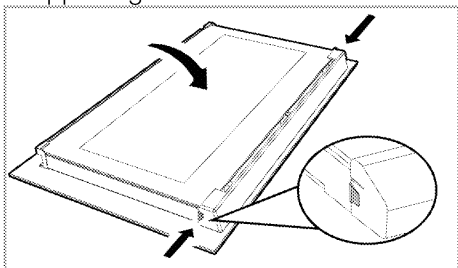
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

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

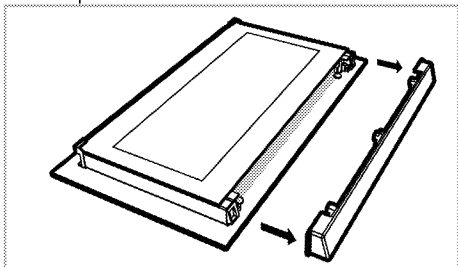
Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

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

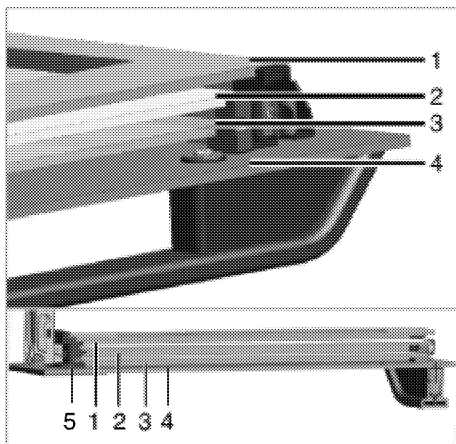
1. Öppna ugnsluckan.



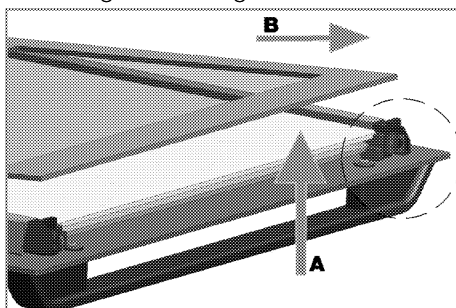
2. Dra plastkomponenten, fäst på ytterdörrens övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



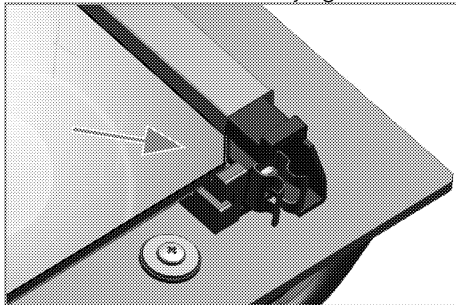
3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



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



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



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

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

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

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

i Efter rengöring måste alla glas sättas ihop igen.

Rengöring av ugnslampa

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

Byte av ugnslampa

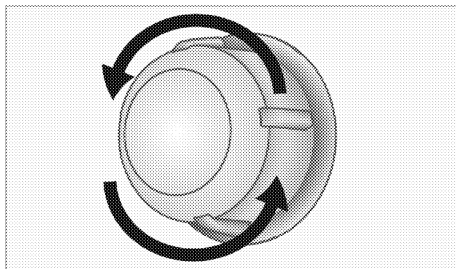
⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampa, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.

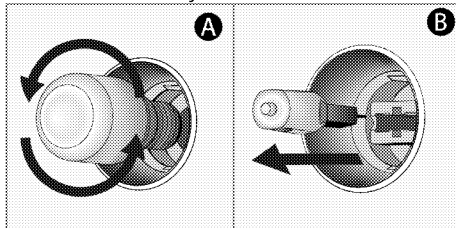
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 ° C.

Om ugnen har en rund lampa

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



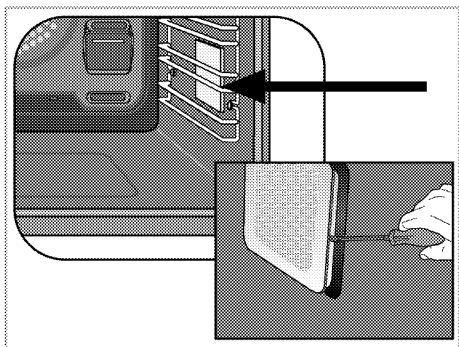
3. Om ugnslampa är typ (A) som visas i figuren nedan vrids du ugnslampa enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

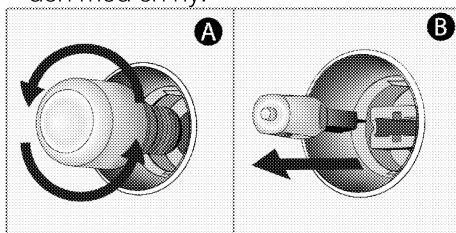
1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.

4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en

ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

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

Ugnen avger ånga när den används.

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

Vattendroppar bildas under matlagningen.

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

Produkten avger metalliskt brus vid uppvärmning och kylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ugnslampan fungerar inte.

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

Ugnen värmer inte.

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

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

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

När tillagningen har börjat blinkar ►-symbolen ständigt på displayen och ger en varning.

- Ugnsluckan kan vara öppen. >>> *Se till att ugnsluckan är helt stängd. Om felet kvarstår, kontakta auktoriserad service.*

Kommandot som du vill skicka till HomeWhiz-applikationen kan inte sändas (om fjärråtkomstförhållanden är uppfyllda)

- Din anslutning kanske har brutits och du måste starta om en kort stund.>>> Säkerställ att ugnen är ansluten till det trådlösa nätverket och starta sedan om applikationen.

HomeWhiz-applikationen avspeglar inte status korrekt status för ugnen.

- Din anslutning kanske har brutits och du måste starta om en kort stund.>>> Säkerställ att ugnen är ansluten till det trådlösa nätverket och starta sedan om applikationen.

Efter att ha definierat din produkt i Homewhiz-applikationen under "Ett fel uppstod när du associerade din enhet med ditt hem och specificerat rum. Denna enhet tillhör ett annat hushåll" uppträder som fel om du glömt vilket Homewhiz-konto du har.

- Radera matchning genom att följa instruktionerna under avsnittet "Radera matchningen för ugn ansluten till "Homewhiz"-applikationen och upprepa anslutningsintroduktionen från början.

Under produktinstallationen ger applikationen Homewhiz varningen "Flera Bluetooth-nätverk upptäckta".

- Om mer än en vit produkt i ditt hem sätts i installationsläge samtidigt och sänder Bluetooth kan du stöta på varningen "Flera Bluetooth-nätverk upptäckta" under installationen till Homewhiz-applikationen. >>> Försök igen genom att stänga installationsläget för produkterna och sätta en produkt i installationsläget samtidigt.
-

