

Blomberg

Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



OKN84S40B-OKN94S40B

FI / SV

285.4462.01/R.AH/9.08.2021/2-2

7758089207-7758089208

Lue tämä käyttöopas ensin!

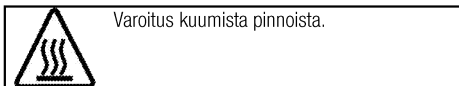
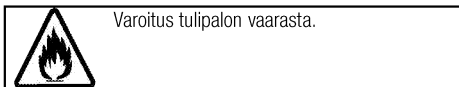
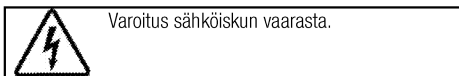
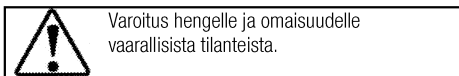
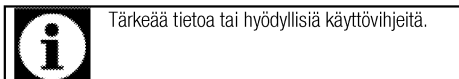
Hyvä asiakas

Kiitos Blomberg -tuotteen hankinnasta. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue tämä käyttöopas ja muut toimitukseen kuuluvat asiakirjat huolella kokonaan, ennen kuin käytät laitetta, ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata käyttöoppaan kaikkia varoituksia ja ohjeita.

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

1 Tärkeitä turvallisuus- ja ympäristöohjeita 4

Yleiset turvallisuusohjeet.....	4
Sähköturvallisuus	4
Tuoteturvallisuus	5
Mikroaaltouunin turvallisuusohjeet.....	7
Käyttötarkoitus	10
Lasten turvallisuus	11
Vanhan tuotteen hävittäminen	11
Pakkaustiedot	12

2 Yleistietoja 13

Yleiskatsaus.....	13
Pakkauksen sisältö.....	14
Pakkauksen sisältö.....	14
Tekniset tiedot	15

3 Asennus 16

Ennen asennusta	16
Asennus ja liittäminen.....	18
Myöhempi kuljetus	19

4 Esivalmistelut 20

Energiansäästövihjeitä	20
Päivän ja ajan asettaminen	20
Laitteen ensimmäinen puhdistus	20
Ensimmäinen kuumennus.....	21

5 Mikroaaltouunin käyttäminen 22

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta mikroaaltouunissa	22
Mikroaaltouunin käyttö.....	26
Mikroaaltouunin käyttötilat	29
Ruoanlaittoaikojen taulukko.....	31

6 Uunin käyttö 32

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta.....	32
Sähköuunin käyttäminen.....	32
Käyttötilat	33
Uunin ohjausyksikön käyttäminen	34
Ruoanlaittoaikataulukko	38
Grillin käyttäminen.....	39
Grillauksen ruoanlaittoajan taulukko.....	39

7 Kunnossapito ja huolto 40

Yleisiä tietoja.....	40
Mikroaaltouunin osien puhdistaminen	40
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	40
Uunin puhdistus	40
Uunin lampun vaihtaminen.....	41

8 Vianetsintä 42

1 Tärkeitä turvallisuus- ja ympäristöohjeita

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

Yleiset turvallisuusohjeet

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

tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

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

Sähköturvallisuus

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

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuotteen on oltava irrotettu verkkovirrasta asennuksen, huollon, puhdistuksen ja korjausten aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois sähköverkosta. Erotuksen on tapahduttava kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten liitännät voivat vahingoittua.
- Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän

kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.

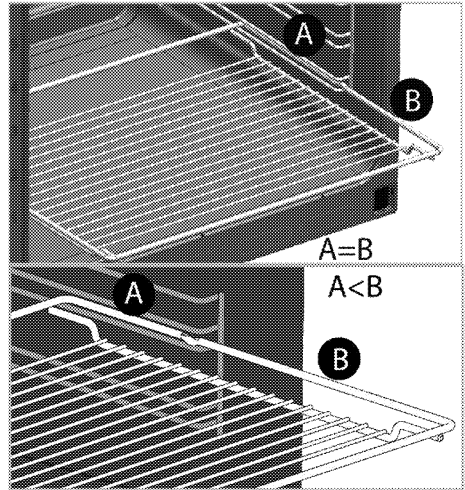
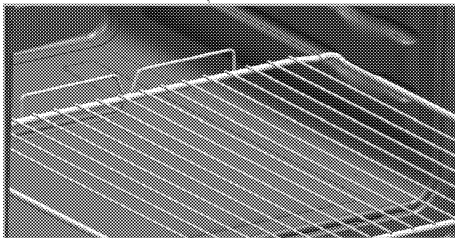
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja

uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.

- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä aseta alumiinifoliota uunipellin pohjalle.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)** Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan, kun grillitoimintoa käytetään luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä

asetta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat lampun, jotta vältetään sähköiskun mahdollisuus.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tulipalovaaran estäminen!

- Varmista, että kaikki sähköliitännät ovat kunnossa ja kiinni, jotta estetään valokaaren syntyminen.
- Älä käytä vahingoittuneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei nestettä tai kosteutta pääse sähköliitännään.

Mikroaaltouunin turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, kuten:
- henkilökunnan keittiötiloihin myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maataloilla,
- hotellien, motellien ja muiden majoitustilojen asiakkaat,
- peti ja aamiainen -paikoissa.
- Lapset, jotka ovat täyttäneet 8 vuotta saavat käyttää laitetta ilman valvontaa vain, kun heitä on opastettu riittävästi, jotta lapsi voi käyttää mikroaaltouunia turvallisella tavalla ja ymmärtää vääränlaisen käytön aiheuttamat vaaratekijät.

- Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa, koska lämpöä syntyy voimakkaasti.
- Laitteen näkyvät osat kuumenevat laitteen ollessa käytössä ja sen jälkeen.
- Tarkista uuni vaurioiden varalta, näitä ovat esimerkiksi vino tai vääntynyt luukku, vahingoittuneet luukun tiivisteet ja tiivistepinnat, rikkoutuneet tai irralliset luukunkahvat ja salvat sekä kuhmut sisätilassa tai luukussa. Jos vaurioita on näkyvissä, älä käytä uunia ja ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
- Jos luukku tai luukun tiivisteet vahingoittuvat, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu asentaja tai huolto on korjannut sen.
- Ennen kuin käytät uunia, varmista, että luukku on suljettu kunnolla. Luukun lukituksen turvamekanismi estää laitteen toiminnan luukun ollessa auki, ja keskeyttää kypsennystoiminnon, jos avaat luukun. Älä estä luukun lukitusjärjestelmää tai yritä ohittaa sen toimintaa. Jos luukun lukitusjärjestelmä ohitetaan, vaara mikroaalloille altistumisesta kasvaa, jos laitetta käytetään luukun ollessa avoinna.
- Älä laita mitään esinettä uunin ja luukun eteen. Älä käytä uunia, jos

esineet kuten talouspaperi tai nenäliina estää sitä sulkeutumasta kunnolla.

- Radiotaajuushäiriöt

Sijoita uuni vähintään 2 metrin päähän TV:istä, radioista, langattomista modeemeista, tukiasemista ja antennista. Muuten seurauksena voi olla häiriöitä.

- Älä kypsennä ruokia asettamalla kypsennysaikaa ja mikroaaltouunin tehoasetusta hyvin suurelle. Liiallinen kypsennys saattaa polttaa osan ateriasta.
- **Älä käytä alumiinifoliota tai alumiinivälineitä mikroaaltoruoanlaitossa.** Kipinät vahingoittavat laitetta.
- Älä käytä metalliesineitä 3 cm lähempänä uuninluukkua, kun laitat ruokaa mikroaaltouunilla.
- Älä laita syövyttäviä kemikaaleja tai syövyttävää ainetta sisältäviä materiaaleja uuniin.

Häiriöiden ilmetessä niitä voi vähentää tai eliminoida ryhtymällä seuraaviin varotoimiin:

1. Puhdista uuninluukku ja tiivisteiden pinta.
2. Suuntaa radion tai television vastaanottoantenni.
3. Sijoita mikroaaltouuni uuteen paikkaan suhteessa vastaanottimeen.
4. Siirrä mikroaaltouuni kauemmas vastaanottimesta.

5. Liitä mikroaaltouuni toiseen pistorasiaan siten, että mikroaaltouuni ja vastaanotin ovat eri liitäntäpiireissä.
- Sijoita uuni kauemmas muista lämmityslaitteista ja vältä käyttämästä sitä kosteissa tai höyryisissä ympäristöissä.
- Vain pätevä asentaja tai valtuutettu huolto saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa irrotetaan mikroaaltoenergialta suojaavat suojukset. Vaara!
- Tämä tuote on ryhmän 2 luokan B ISM-laitte. Ryhmän 2 laitteet sisältävät kaikki ISM-laitteet (teollisuus, tie ja lääketiede), joissa muodostetaan tarkoituksellisesti radiotaajuusenergiaa ja/tai käytetään sähkömagneettisen säteilyn muodossa materiaalin käsittelyssä ja kipinäeroosiolaitteissa. Luokan B - laite soveltuu käyttöön kotitalouksissa ja rakennuksissa, jotka on liitetty suoraan matalajännitesähköverkkoon, joka toimittaa sähköä kotitalouskäyttöön.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan ja juomien lämmittämiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivaaminen, vanutuppojen, tohveleiden, sienien, kosteiden vaatteiden ja vastaavien kuumentaminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen, syttymisen tai tulipalon.

- Uunia ei ole suunniteltu elävien olentojen kuivaamiseen.
- **Älä käytä** mikroaaltouunia, kun se on **tyhjä**. Tämä voi vahingoittaa mikroaaltouunia. Jos haluat testata uunia, aseta sen sisään lasillinen vettä. Vesi absorboi mikroaaltoenergiaa, jolloin mikroaaltouuni ei vahingoitu.
- Käytä vain mikroaaltouunissa käyttöön soveltuvia välineitä.

Älä käytä mikroaaltoruoanlaitossa saviastioita. Saviastian sisältämä kosteus saattaa laajentua ja aiheuttaa säröjä astiaan.

Tulipalovaaran vähentäminen uunin sisätilassa:

- Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä mahdollisen syttymisen varalta. Jos havaitset savua, sammuta laite tai irrota se pistorasiasta, pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
- Poista sulkunauhat paperi- ja muovipusseista, ennen kuin asetat pussin uuniin.
- Älä käytä uunin sisätilaa säilytykseen. Älä jätä uunin sisälle paperia, ruokailuvälineitä tai ruokaa, kun se ei ole käytössä.
- Jos käytät mikroaaltouunissa ruoanlaiton yhteydessä paperia, puuta tai muovia, älä jätä uunia ilman valvontaa. Paperi, puu ja vastaavat materiaalit voivat syttyä ja muovimateriaalit voivat sulaa. Älä käytä näistä materiaaleista

valmistettuja astioita kiertoilmauunissa, grillauksessa tai yhdistelmäruoanlaitossa.

- Tuttipullojen ja vauvanruokatölkkien sisältö pitää sekoittaa tai ravistaa ja sisällön lämpötila tarkistaa ennen sen antamista lapselle, jotta vältetään palovammat.
- Nesteitä tai muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa voi aiheuttaa viivästetyn ylikuohuvan kiehumisen, joten ole varovainen kun käsittelet astiaa.
- Kuoreissa olevat kananmunat ja kovaksi keitetyt kananmunat eivät sovellu kuumentettavaksi mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää, jopa sen jälkeen kun mikroaaltokuumentus on päättynyt.
- Älä käytä uunia hiilihapotettujen juomien tai ilmatiiviissä astioissa säilytettyjen ruokien kuumentamisessa. Se aiheuttaa paineen nousua uunin sisällä, joka voi vahingoittaa uunia tai räjähdyskeskityksen, kun luukku avataan.
- Älä käytä mikroaaltouunia rikkomattomien kananmunien kypsennykseen tai lämmittämiseen, olivatpa ne poistettu kuoresta tai ei. Varmista että puhkot haarukalla perunoiden, omenoiden, kastanjoiden ja vastaavien

hedelmien ja kasvien pinnan ennen niiden kypsentämistä.

- Älä käytä metallia sisältäviä posliiniastioita (hopeaa, kultaa jne.). Varmista, että irrotat kaikki metalliset pussinsulkijat ruokapakkauksista. Metallipalat uunin sisällä voivat aiheuttaa valokaaria, jotka voivat aiheuttaa vakavia vahinkoja.
- Älä käytä uunia öljyssä paistamiseen, sillä et voi valvoa öljyn lämpötilaa.

Älä käytä mikroaaltouunia ruokaöljyn tai vain korkean alkoholipitoisuuden omaavia juomia.

- Älä sijoita uunia paikkaan, jossa on lämmintä, märkää tai korkea kosteus äläkä syttyvien materiaalien lähelle.
- Älä käytä uunin sisätilaa säilytykseen.
- Älä nojaa täyttöluukkuun sen ollessa auki tai anna lasten keinua sillä. Se aiheuttaa uuninluukun taipumisen ja estää sitä sulkeutumasta kunnolla.
- Aseta metallinen teelusikka tai lasitanko astiaan, kun kuumennat nesteitä. Tämä viivästyttää nesteen kiehumista ja estää siksi äkillisen ylikuohumisen, kun astiaa siirretään.
- Älä käytä uunia jos:
 - Luukkua ei ole suljettu oikein.
 - Luukun saranat ovat vaurioituneet.

- Luukun ja uunin etuosan väliset kosketuspinnat ovat vahingoittuneet.

- Luukun lasi on vahingoittunut.

- Uunin sisällä tapahtuu valokaaria, vaikka ruoanlaittoillassa ei ole metalliesineitä.

- On hyvin tärkeää olla valitsematta pitkiä aikoja tai hyvin suuria tehotasoja kun valmistetaan pieni määrä ruokaa, jotta vältetään ruoan ylikuumentuminen tai palaminen. Esimerkiksi leipäpala voi palaa 3 minuutin jälkeen, jos hyvin korkea tehotaso on valittu.
- Älä käytä uunia rasvassa paistamiseen, sillä mikroaaltouunissa kuumennetun öljyn lämpötilaa ei voi hallita.
- Luukun kosketuspinnat (sisäosan etupuoli ja luukkujen sisäpuoli) tulee pitää puhtaina, jotta varmistetaan luukun oikea toiminta.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi asuntovaunuissa, matkailuautoissa tai vastaavissa paikoissa.

- Käytä uunia sisällä. Älä käytä sitä puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa.
- Laitetta ei saa käyttää laustasten kuumentamiseen grillielementin alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan. Tätä laitetta ei tule käyttää huonetilan lämmitykseen.
- Kaikki aukot laitteen takana olevassa seinässä ja lattialla laitteen alla on peitettävä.
- Älä estä tuuletusilman kulkua.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelyvirheistä.
- Uunia voidaan käyttää mikroaaltouunina, sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.
- Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, 8 vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa, koska lämpöä syntyy voimakkaasti.
- Laitteen näkyvät osat kuumenevat laitteen ollessa käytössä ja sen jälkeen.
- Älä säilytä mitään esineitä liedien yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, **älä** aseta sille mitään painavia esineitä **äläkä** anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

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



Tämä tuote on EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimustenmukainen. Tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEE) luokitussymboli. Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja ne soveltuvat kierrätykseen. Älä hävitä käytettyä tuotetta normaalin kotitalousjätteen tai muiden jätteiden kanssa sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyskeskukseen. Saat paikallisviranomaisilta lisätietoja näistä keräyspisteistä.

Lasten turvallisuus

- VAROITUS: Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat lapsille vaarallisia. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.

RoHS-direktiivin

vaatimustenmukaisuus:

Tämä tuote on EU:n RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimustenmukainen. Se ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

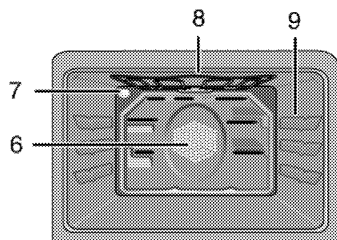
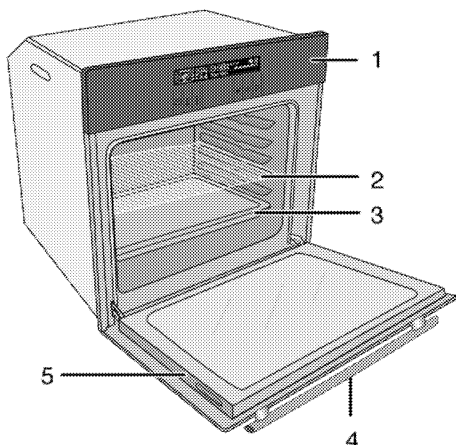
Pakkaustiedot

- Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä

materiaaleista kansallisen ympäristölainsäädännön mukaisesti. Älä hävitä pakkausmateriaaleja yhdessä kotitalousjätteiden tai muiden jätteiden kanssa. Vie pakkausmateriaalit paikallisviranomaisten ilmoittamiin keräyspisteisiin.

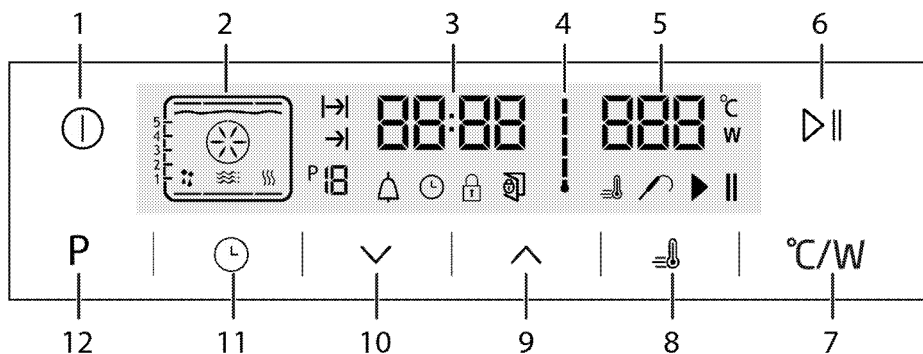
2 Yleistietoja

Yleiskatsaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Ritiläteline
- 3 Uunipeltti
- 4 Kahva
- 5 Luukku

- 6 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana)
- 7 Valo
- 8 Ylempi kuumennuselementti
- 9 Tasojen asennot



- 1 Pälle/pois-näppäin
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Nykyisen ajan ilmaisinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta kypsennys -näppäin

- 7 Lämpötilan/tehon asetusnäppäin
- 8 Tehostinsymboli (pikakuuennus)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Aetusnäppäin
- 12 Toimintonäyttöön paluunäppäin

Pakkauksen sisältö

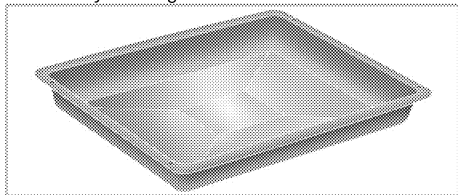


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

1. Käyttöopas

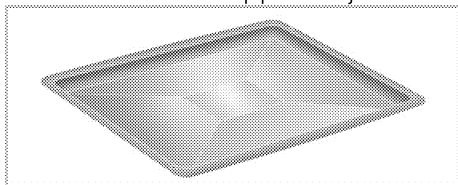
2. Uunipannu

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



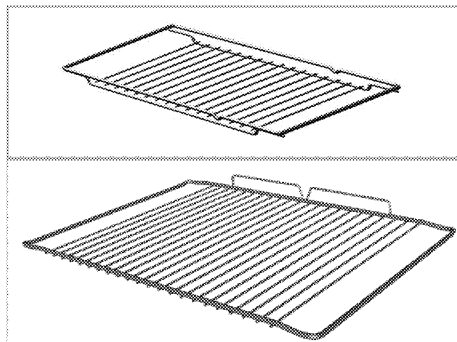
3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



4. Uuniritilä

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



Tekniset tiedot

YLEISTÄ	
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	2,7 kW
Sulake	16 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² tai vastaava
Kaapelin pituus	enintään 2 m
UUNI/GRILLI	
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	455 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	**450 tai 460 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2,0 kW
MIKROAALTOUUNI	
Nettotilavuus	48 l
Mikroaaltouunin teho	Maks. 800 W
Mikroaaltouunin taajuus	2465 MHz

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

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

** Katso *Asennus*, .



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



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



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

3 Asennus

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



Tuotteen sijaintipaikan valmistelu ja sähköasennusten tekeminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava kaikkien paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos vikoja ilmenee, älä anna asentaa laitetta.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

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

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



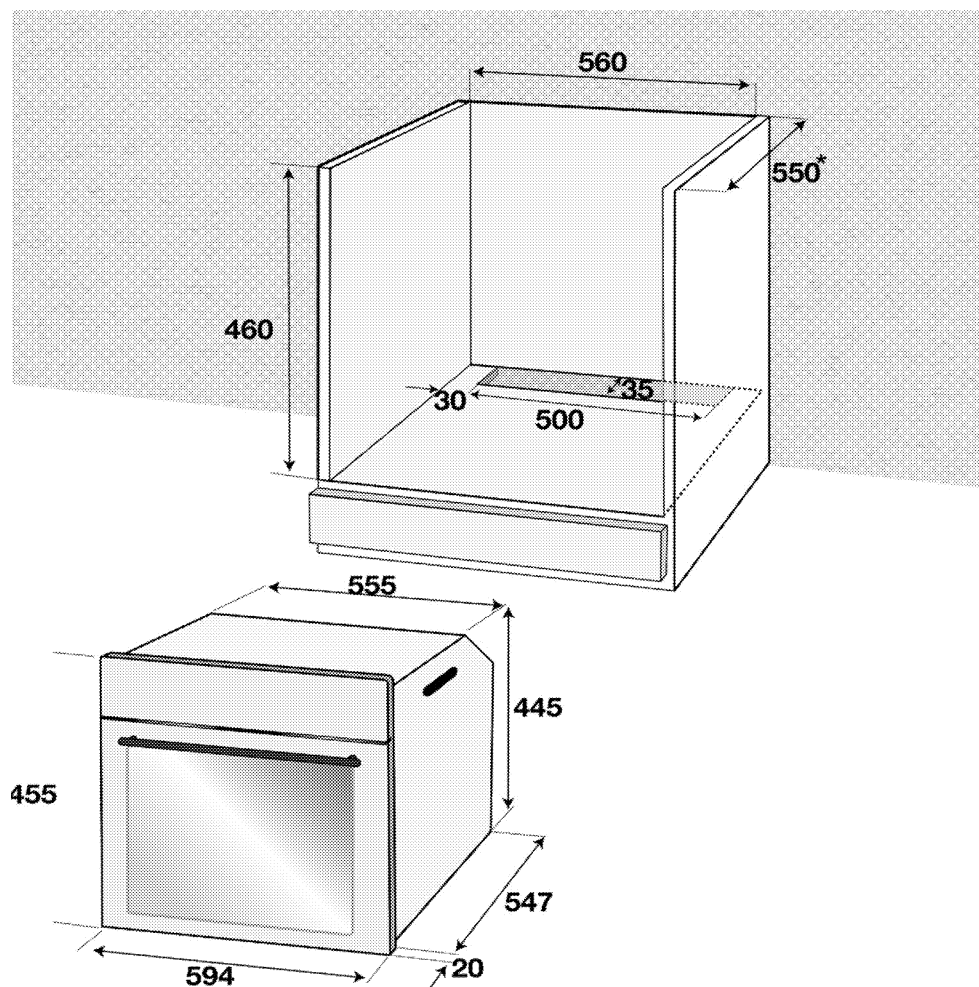
Älä asenna laitetta jääkaapin tai pakastimen viereen. Laitteen lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



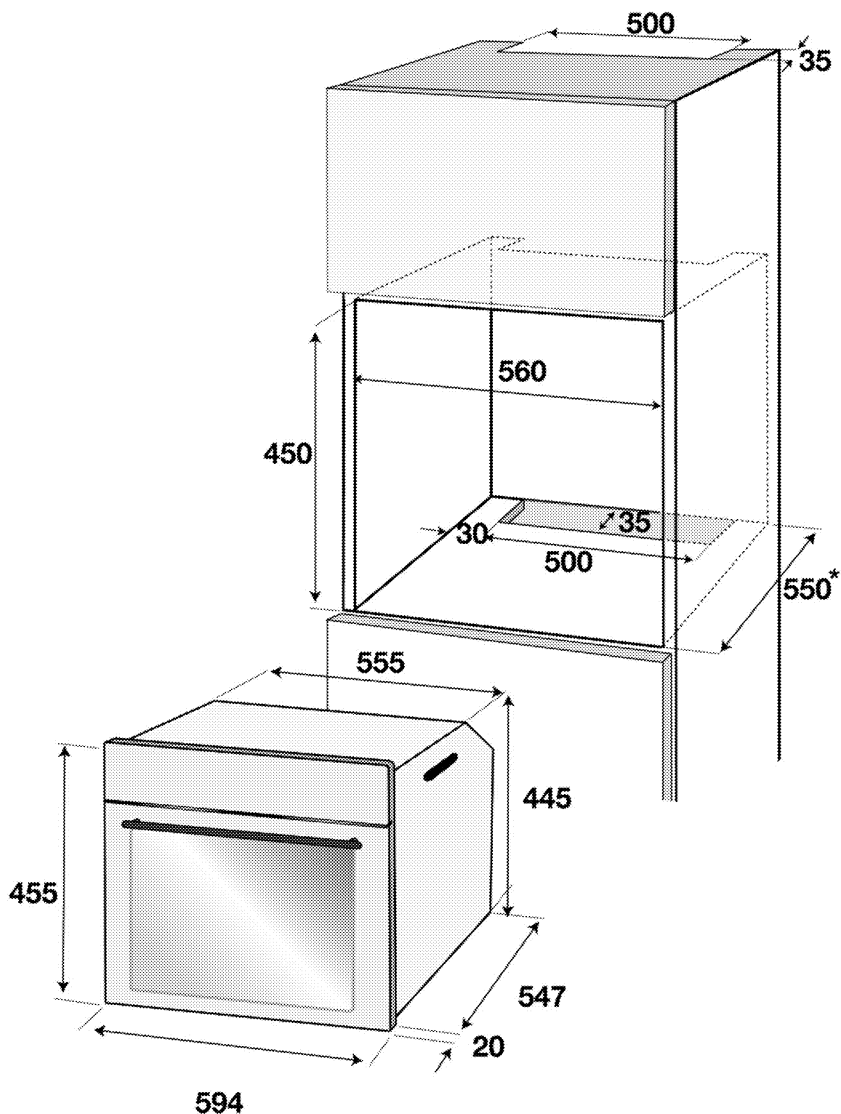
Luukkua tai kädensijaa ei saa käyttää laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin kiinni sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



* min



* min

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitännät

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] - taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän

sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.

**VAARA:**

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

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

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

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

**VAARA:**

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

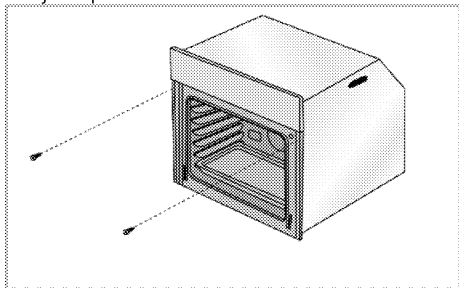


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

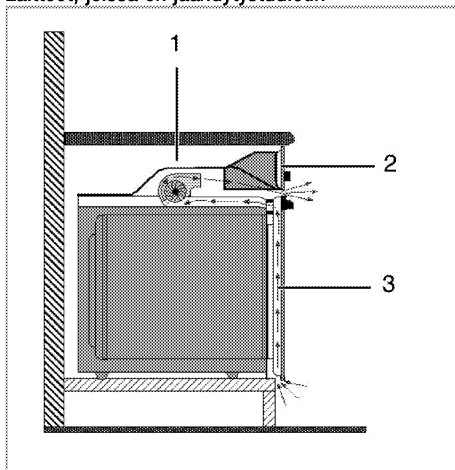
Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

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



Kiinnitä uuni 2 ruuvilla kuten kuvassa.

Laitteet, joissa on jäähdytystuuletin

1 Jäähdytystuuletin

2 Ohjauspaneeli

3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Tarkista toiminnot.

Myöhempi kuljetus

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

4 Esivalmistelut

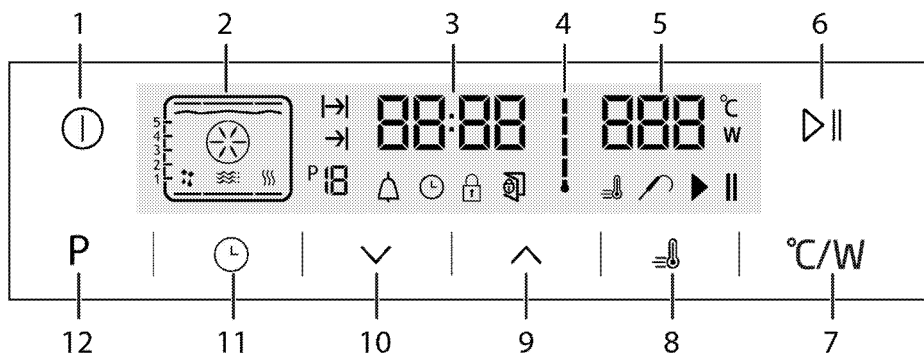
Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

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

Päivän ja ajan asettaminen



- 1 Pälle/pois-näppäin
 - 2 Toimintonäyttö
 - 3 Nykyisen ajan ilmaisinkenttä
 - 4 Uunin sisälämpötilan symboli
 - 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
 - 6 Käynnistä/lopeta kypsennys -näppäin
 - 7 Lämpötilan/tehon asetusräppäin
 - 8 Tehostinsymboli (pikakuumennus)
 - 9 Plus-näppäin
 - 10 Miinus-näppäin
 - 11 Asetusräppäin
 - 12 Toimintonäyttöön paluunäppäin
1. Kun uunia käytetään ensimmäisen kerran, ⌚-symboli syttyy palamaan. Aseta aika koskettamalla ▲/▼ -näppäimiä.
2. Vahvista asetukset koskettamalla ⌚-symbolia ja odota 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

i Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, ajan ilmaisins alkaa käydä eteenpäin alkaen ajasta **12:00**. ⌚-symboli syttyy ilmaisemaan, että nykyistä aikaa ei ole asetettu. Symboli sammuu heti, kun aika on asetettu.

Laitteen ensimmäinen puhdistus

i Jotkin pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

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

Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallirapputtimia uunin luokun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

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

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, kuumennuselementtejä jne. Pidä lapset loitolla.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

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

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse korkein grilliteho, katso *Grillin käyttäminen*, .
4. Käytä grilliä noin 15 minuuttia.
5. Kytke grilli pois päältä, katso *Grillin käyttäminen*, .



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 Mikroaaltouunin käyttäminen

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta mikroaaltouunissa

Jotta estetään mikroaaltouunissa kuumennettavan veden tai muun nesteen ylikuuminen:

3. Älä käytä suljettuja astioita tai astioita, joiden suuaukko on kapea.
4. Älä ylikuumenna.
5. Ennen kuin asetat astian mikroaaltouuniin, sekoita sisältöä teelusikalla, ja avaa luukku ja sekoita sisältöä kun puolet ajasta on kulunut. Älä jätä teelusikkaa uunin sisäpuolelle, kun uuni on toiminnassa.
6. Kun kuumennat nesteitä, kuten esimerkiksi keittoja tai kastikkeita, ne voivat yllättäen kuohua yli, jopa ennen kuin ne kiehuvat. Älä jätä uunia valvonnatta, kun kuumennat tällaisia nesteitä.

 - Kun olet lämmittänyt vauvanruokaa tuttipullossa, ravista pulloa ja testaa lämpötila ennen kuin annat vauvalle ruokaa. Poista korkki tai tuttipullon tutti ennen lämmittämistä.
 - Ota ruoka pois muovipakkauksesta ennen ruoanlaittoa tai sulatusta. Erikoistilanteissa ruoka on ehkä suojattava muovikelmulla.
 - Älä käytä laitetta popcornin valmistuksessa, jollei sinulla ole mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja erikoispusseja.
 - Vähän nestettä sisältäviä suklaamakeisia ja jauhopohjaisia ruokia on lämmitettävä varoen.
 - Kuoressa olevat kananmunat ja kovaksi keitetyt kananmunat eivät sovellu kuumennettavaksi mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää, jopa sen jälkeen kun mikroaaltokuuminen on päättynyt.

Mikroaaltouunin edut

- Perinteisissä uuneissa sähkövastusten tai kaasupoltinten säteilemä lämpö tunkeutuu ruokaan ulkopuolelta. Siksi suuri määrä energiaa kuluu sisäilman, uunin osien ja ruoka-astioiden kuumentamiseen.

Mikroaaltouunissa lämpö muodostetaan ruoassa itsessään ja lämpö siirtyy sisäpuolelta ulkopuolelle. Lämpöhävikkiä ei tapahdu välleineessä, uunin sisäseinämissä tai astioissa (jos ne ovat mikroaaltouunin kanssa yhteensopivia). Toisin sanoen, vain ruoka kuumennetaan.

- Mikroaaltouunilla voi lyhentää merkittävästi ruoanvalmistusaikoja. Mikroaaltouunilla ruoanvalmistukseen menevä aika on melkein puolet tai kolmanneksen lyhyempi kuin

perinteisillä uuneilla. Paljon riippuu valmistettavien ainesten tiiviystä, lämmöstä ja määrästä.

- Voit säilyttää ruokien luonnollisen maun valmistamalla ne omassa nesteessä lisäämättä mausteita, voit jopa jättää mausteet pois.
- Mikroaaltouuni säästää energiaa. Energiaa kuluu vain silloin, kun kypsennät ruokaa. Mikroaaltouunia käytettäessä ei energiaa kulu hukkaan.
- Älä hermostu, vaikka olisit unohtanut ottaa lihan sulamaan. Mikroaaltouuni sulattaa pakastetut ruoat nopeasti, ja voit aloittaa ruoanlaiton heti. Bakteerikasvuston riski vähenee siten.
- Ruoat säilyttävät ravintoarvonsa lyhyen ruoanvalmistusajan ansiosta.
- Puhdistaminen on myös helpompaa verrattuna perinteisiin uuneihin.

Mikroaaltouunin teoria

- Mikroaallot ovat samantapaista energiaa kuin radion ja TV:n aallot. Mikroaaltouunin sisällä oleva magnetroniputki tuottaa mikroaaltoenergiaa. Mikroaaltoenergia jakautuu joka suuntaan uunin sisällä, heijastuu sivuseinämistä ja tunkeutuu siten tasaisesti ruokaan. Mikroaallot aiheuttavat nopean värähtelyn ruoan molekyyleissä. Nämä värähtelyt tuottavat kuumuuden, joka kypsentää ruoan.
- Mikroaallot eivät läpäise uunin metalliseiniä. Mikroaallot voivat läpäistä mm. keramiikkaa, lasia tai paperia.

Miksi ruoat kuumenevat

Useimmat ruoat sisältävät vettä ja vesimolekyylit värähtelevät, kun niihin osuu mikroaaltoja. Molekyylin välinen kitka muodostaa lämpöä, joka nostaa ruoan lämpötilaa, sulattaa sen jos se on jäinen, kypsentää sen tai pitää sen lämpimänä. Sen tuloksena ruoan sisällä muodostuu lämpöä.

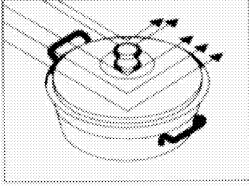
- Ruoanvalmistuksessa tarvitaan vain vähän tai ei lainkaan öljyä.
- Sulattaminen tai kypsentäminen mikroaaltouunissa on paljon nopeampaa kuin perinteisellä uunilla.
- Ruoan vitamiinit, hivenaineet ja ravintoaineet säilyvät.
- Ruoan luonnollinen väri tai aromi ei muutu.

Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvat astiat

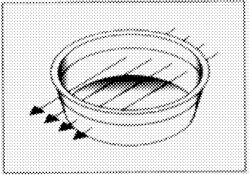
Mikroaallot läpäisevät posliinia, lasia, pahvia tai muovia mutta eivät metalleja. Siksi metallisia astioita

tai astioita joissa on metalliosia, ei voi käyttää mikroaaltouunissa.

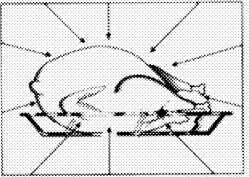
Mikroaallot heijastuvat metallista...



... mutta ne läpäisevät lasin tai posliinin...



... ja jonka ruoat imevät.



	HUOMIO Tulipalovaara!! Älä laita metallia tai metallilla suojattuja astioita mikroaaltouuniin.
	HUOMIO Älä käytä uunia sen ollessa tyhjä ja ilman alustaa. Tämä voi vahingoittaa mikroaaltouunia.

- Mikroaallot eivät läpäise metallia. Mikroaallot heijastuvat pois kaikista uunissa olevista metalliesineistä ja aiheuttavat vaarallisia valokaaria. Käytä vain mikroaaltouunissa käyttöön soveltuvia ei-metallisia välineitä. Jotkin astiat sisältävät kuitenkin mikroaaltouuniin soveltumattomia materiaaleja. Voit kokeilla seuraavan testin avulla soveltuuko astia mikroaaltouuniin:
- Aseta testattava astia tyhjänä uuniin yhdessä toisen, vedellä täytetyn astian kanssa.
- Käytä uunia suurella teholla yhden minuutin ajan. Jos vesi on lämmennyt ja testaamasi astia on kylmä, silloin astia soveltuu mikroaaltouunikäyttöön.
- Toisaalta, jos vesi pysyy kylmänä ja viereinen astia lämpenee, astia on imenyt mikroaallot ja

kyseinen astia ei siksi sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Lasiastiat

- Vältä käyttämästä hyvin ohuesta lasista tai lyijylasista valmistettuja astioita. Lämpöä kestävät lasiastiat soveltuvat käyttöön mikroaaltouunissa. Vältä kuitenkin käyttämästä mikroaaltouunissa hauraita lasiastioita, kuten vesi- ja viinilaseja, sillä ne voivat särkyä, kun niiden sisältö kuumenee.

Muoviastiat

- Älä käytä muovisia tai melamiiniastioita pitkäkestoisessa mikroaaltoruoanlaitossa. Sama koskee pakasteruoan säilytyksessä käytettyjä pusseja. Tämä siksi, että erittäin kuuma ruoka aiheuttaa ennenmin tai myöhemmin muoviastioiden sulamisen tai vääntymisen. Käytä sellaisia astioita vain lyhytaikaisessa mikroaaltokäytössä.

Ruoanlaittopussit

- Lämpöä kestävät pussit soveltuvat käyttöön mikroaaltouunissa, edellyttäen että ne ovat tarkoitettu ruoanvalmistukseen. Älä unohda puhkaista pussia, jotta höyry pääsee ulos. Älä käytä tavallisia muovipusseja ruoanlaitossa, sillä ne sulavat ja hajoavat.

Paperi

- Älä käytä mitään paperia pidempään kestävässä ruoanlaitossa. Se aiheuttaa paperin syttymisen palamaan. Paperiastiat soveltuvat vain rasvaisille tai kuiville ruoille, jotka tarvitsevat vain lyhytaikaista kypsennystä.

Älä käytä kierrätyspaperia. Sellaisessa paperissa on metallijäämiä, jotka voivat aiheuttaa valokaaria.

Puiset ja punotut astiat

- Koska mikroaallot kuivattavat puisia rakenteita ja haurastuttavat niitä, suuria puuastioita ei tule käyttää.

Posliiniastiat

- Posliiniastiat soveltuvat yleisesti ottaen mikroaaltouunikäyttöön, mutta ne kannattaa testata varmuuden vuoksi.

Metalliastiat

- Metalliaastiat heijastavat mikroaallot pois ruoasta. Vältä sellaisten astioiden käyttöä.

	VAARA: Jotkin astiat sisältävät runsaasti rautaa tai lyijyä, eivätkä sovellus ruoanlaittoon. Varmista, että testaat astiat mikroaaltouuniin soveltuvuuden suhteen.
--	---

Ruuanlaittoastia	Mikroaaltouuni	Grilli	Konvektiouuni	Yhdistelmätilat
Kuumuutta kestävä lasi	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Kuumuutta kestävä lasi	Ei	Ei	Ei	Ei
Kuumuutta kestävät keraamiset astiat	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Mikroaaltouuniin sopiva muoviasiasta	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Talouspaperi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Metallialusta	Kyllä*	Kyllä	Kyllä	Kyllä*
Metallirittilä	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei
Alumiinifolio ja folioastia	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei
* Käytä vain uunin mukana toimitettua uunipeltiä.				

Ruonan sijoittaminen

- Saat parhaat tulokset asettelemalla ruonan tasaisesti astiaan. Tätä menetelmää voi soveltaa monella tavalla haluttujen tulosten saavuttamiseksi.
- Voit kypsennää suuren määrän samanlaisia ruokia (esimerkiksi perunoita). Jos järjestät ne tasaisesti ympyrään uunin sisällä, ne kypsyvät paremmin. Vältä laittamasta ruokaa toisen päälle.
- Koska mikroaallot toimivat tehokkaammin ruonan ulkopinnoilla, kun kypsennetään ruokaa, jossa on erimuotoisia ja paksuisia osia, sijoita paksut osat astian keskelle. Tällä varmistetaan, että nämä osat kypsyvät ensiksi.
- Aseta kala ja muut ei-liitteät ruoka-aineet pyrstöpää (ohuempi pää) astian reunaa päin.
- Voit asettaa hyvin ohueksi suikaloituja lihapaloja toistensa päälle. Paksummat ruoat, kuten makkarat ja lihapalat tulee asettaa lähelle toisiaan.
- Kuumenna kastikkeet erillisessä astiassa. Kapeat, syvät astiat ovat parempia tähän tarkoitukseen kuin leveät ja matalat astiat. Astia saa olla täytetty enintään kaksi kolmasosaa, kun lämmität kastikkeita tai keittoja.
- Jos kypsennät kalaa kokonaisuutena, pistele sen nahka, jottei se halkeile.
- Kun käytät muovikelvettä, pusseja tai leivinpapereita, puhkaise reikä tai jätä aukko, jotta höyry pääsee poistumaan.
- Pienet ruuanpalat kypsyvät nopeammin kuin suuret ja tasakokoiset palat kypsyvät nopeammin kuin eri kokoiset. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiin paloihin.

Ruonan korkeus

- Suhteellisen paksujen ruokien (esimerkiksi paistit) alaosa kypsy nopeammin. Se merkitsee, että

joskus sellaisia ruokia on käännettävä ympäri useita kertoja.

- Paksut tai tiiviit ruoat voi asettaa korkeammalle, jonka avulla mikroaallot voivat vaikuttaa ruoan ala- ja keskiosissa.

Ruonanlaittoehdotuksia

Mikroaaltouunikaan vaikuttavia tekijöitä:

- Mikroaaltouunikaan vaikuttavat useat tekijät. Ohjeessa käytettyjen aineiden lämpötila voi vaikuttaa merkittävästi tarvittavaan ruonanlaittoaikaan. Esimerkiksi kakun, joka on valmistettu kylmästä voista, maidosta ja kananmunista vie huomattavasti kauemmin kypsyä, kuin kakun joka on valmistettu huonelämpöisistä aineksista.
 - Erityisesti leipien, kakkujen ja kermakastikkeiden osalta suositellaan ottamaan ruoka ulos uunista, ennen kuin se on täysin kypsä. Nämä ruoat jatkavat kypsymistä uunin ulkopuolella, kun niiden annetaan vetäytyä peitettyinä, sillä lämpö kiertää ruoan ulkokerroksista sisäkerroksiin.
- Jos jätät ruoan uuniin kunnes se on täysin kypsää, vaarana on että ulkokerros palaa. Ajan kanssa osaat arvioida paremmin miten kauan ruokien kypsennys kestää ja kuinka kauan niiden pitää antaa vetäytyä.
- Älä jätä ruokia kypsymään ilman valvontaa. Mikroaaltouunin valo syttyy automaattisesti, joten voit pitää silmällä kypsennettävien ruokien tilaa.

Sulatus:

- Sulatusaika riippuu pakkauksen muodosta. Matalat, nelikulmaiset paketit sulavat nopeammin kuin syvät astiat.
- Erottele ruokia toisistaan, kun ne alkavat sulaa. Silloin ne sulavat nopeammin.
- Mitä enemmän laitat ruokaa, sitä pidempään siihen kuluu aikaa. Kaksinkertainen määrä ruokaa vie karkeasti arvioiden kaksinkertaisen

ajan. Yhden perunan kypsentaminen kestää neljä minuuttia, ja kahden perunan kypsentaminen kestää keskimäärin seitsemän minuuttia.

Uunin tuottamien mikroaaltojen määrä pysyy vakiona riippumatta kuinka paljon ruokaa laitit sinne sisälle. Tämä tarkoittaa, että mitä enemmän laitit ruokaa sisälle, sitä pidempään sen valmistuminen kestää.

Nestemäinen sisältö

- Nestesisältö vaikuttaa ruoanlaittoaikaan, koska mikroaallot ovat kosteudelle herkkiä. Luontaisesti nestettä sisältävät ruoat (esimerkiksi kasvikset, kala ja siipikarja) kypsyvät nopeammin ja helpommin. Kun kypsennät kuivia ruoka-aineita, kuten riisiä tai linssejä, lisää niihin vettä.
- Muista, että kosteus poistuu mikroaaltouunissa, joten kun kypsennät kuivempia ruokia, kuten eräitä kasviksia, kastele ne ensin pienellä määrällä vettä tai peitä ne, jotta niiden kosteus säilyy.
- Kun kypsennät ruokia, joissa on hyvin vähän vettä (sulatettava leipä, popcornit) haihtuminen tapahtuu nopeasti. Sellaisissa tilanteissa uuni toimii kuin se olisi tyhjä ja ruoat voivat palaa. Lisäksi uuni tai välineet voivat vahingoittua. Varmista siksi, että asetat vain tarvittavan ruoanlaittoajan etkä jätä uunia ilman valvontaa ruoanlaiton aikana.

Höyry

- Ruoan sisältämä kosteus voi joskus aiheuttaa höyryä uunin sisälle uunin toimiessa. Tämä on normaalia.

Sokeri

- Kun valmistat hyvin sokeripitoisia ruokia, kuten vanukkaita ja leivonnaisia, noudata mikroaaltouunin reseptikirjan ohjeita.

Jos ylität suositellun ruoanlaittoajan, se voi johtaa ruoan palamiseen tai vahingoittaa uunia.

Ruoan tiiviys

- Kevyet, huokoiset ruoka-aineet vievät vähemmän aikaa kuin painavat, tiiviit ruoka-aineet, kuten paistit ja padat. Ole varovainen kun käytät mikroaaltouunia huokoisten ruokien kypsennyksessä, sillä niiden pinta ei ole kova ja kuiva.

Luut ja rasvasisältö

- Luut johtavat kuumuutta ja rasva kypsyä nopeammin kuin liha. Kun kypsennät lihaa, jossa on luita tai rasvaa, varmista että liha kypsyä tasaisesti eikä ole ylikypsää.

Ruoan väri

- Liha tai siipikarja, jota on kypsennetty vähintään viisitoista minuuttia ruskistuu kauniisti omassa rasvassaan. Nopeasti valmistetulle ruoalle saat enemmän ruokahalua herättävän ulkonäön ja paistetun ilmeen, kun kuorrutat sen grilli- tai soijakastikkeella. Jos käytät kastiketta vain vähän, se ei vaikuta ruoan olennaiseen makuun.

Ruoan sisäisen paineen laskeminen

- Monien ruoka-aineiden päällä on kuori tai nahka. Ruokien sisällä muodostuu höyryä niiden kypsyessä, ja se voi aiheuttaa niiden halkeamisen. Tämän välttämiseksi kuoreen tai nahkaan tulee pistellä haarukalla tai veitsellä reikiä. Käytä menetelmää perunoille, broilerinmaksalle, simpukoille, munankeltuaisille, makkaroille ja tietyille hedelmille ja kasviksille.

Ruokien kääntäminen ja sekoittaminen kypsennyksen aikana

- Ruokia on sekoitettava, kun kypsennät niitä mikroaaltouunissa. Perinteisessä ruoanlaitossa ruokaa sekoitetaan sekoituksen vuoksi. Mikroaaltouuniruokanlaitossa ruokaa sekoitetaan, jotta saadaan tasainen lämmönjakautuminen. Sekoita aina ulkopuolelta sisäpuolelle, sillä ulkopuoli lämpeenee ennen sisäpuolta.
- Kookaiden ja pitkien ruokien, kuten paistin tai kokonaisen broilerin kanssa, käännä ne ympäri, jotta varmistetaan, että ylä- ja alapuoli kypsyvät tasaisesti. Lihaa tai broileria voi joutua kääntämään useita kertoja.
- Ruoan kääntäminen kypsennyksen aikana on tärkeä, jotta varmistetaan että kaikki alueet kypsyvät tasaisesti.

Eri paistoajat

- Kokeile aina aluksi lyhyintä valmistusaikaa ja tarkista onko ruoka kypsää. Tässä oppaassa annettut valmistusajat ovat likiarvoja. Valmistusajat vaihtelevat ruoan mittasuhteiden, tyylin ja astian mukaan.

Vetäytymisaika

- Anna ruoan vetäytyä hetki, kun otat sen pois uunista. Kun sulatat, kypsennät tai kuumennat, ruoan lämmön tasaantuminen tuottaa poikkeuksetta parempia tuloksia. Tämä johtuu siitä, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoassa.

Ruoka jatkaa kypsymistä mikroaaltouunissa senkin jälkeen, kun uuni on sammutettu. Vetäytymisaika nostaa ruoan lämpötilaa 3 °C – 8 °C. Tätä prosessia ylläpitää ruoan lämpö, ei mikroaaltouuni. Vetäytymisaika vaihtelee ruokalajin mukaan. Joskus aika on lyhyt, riittää

ruoan ottaminen uunista ja tarjoileminen suoraan.
Aika pitenee jopa kymmenen minuuttia suurikokoisten ruokien osalta.

- Ota ruoka pois muovipakkauksesta ennen ruoanlaittoa tai sulatusta. Erikoistilanteissa ruoka voi olla tarpeen suojata muovikelmulla.
- Erityisesti ruoille kuten liha, broileri, leipä, kakut ja kermakastike, suositellaan niiden ottamista pois uunista ennen kuin ne ovat täysin kypsiä ja antamaan niiden vetäytyä, kunnes ne ovat täysin kypsiä.

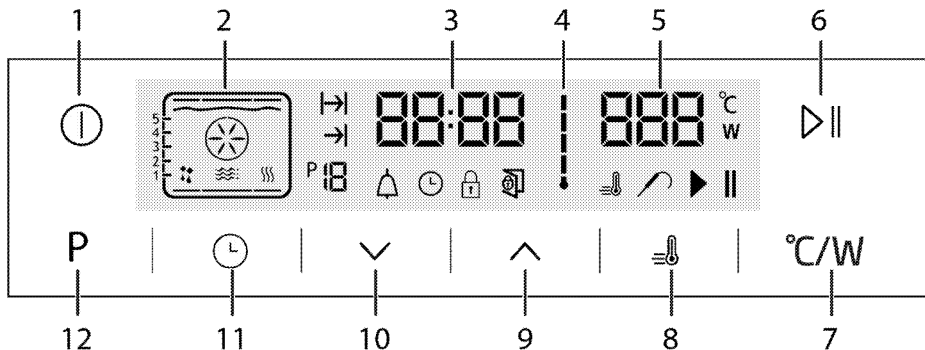
Mikroaaltouunin käyttö



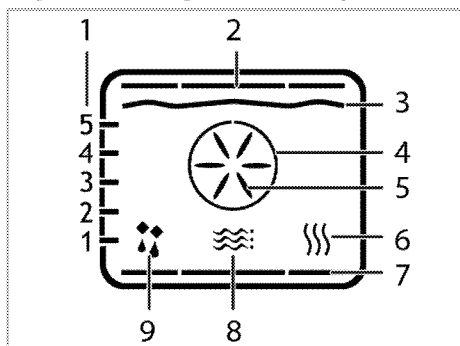
Aika on asetettava, ennen kuin uunia voi käyttää.
Jos aikaa ei aseteta, uuni ei toimi.

Mikroaaltouuni toimii 3 eri periaatteella, vain mikroaaltouunina, vain uunina tai yhdistelmätilassa.

Käyttötila	Kuvaus
Mikroaaltouuni	Kun uuni toimii vain mikroaaltotilassa, se muodostaa lämpöä suoraan ruoan sisällä. Voit käyttää mikroaaltouunia ruokien ja juomien lämmittämiseen, sulattamiseen tai kypsentämiseen. Ruoat kypsyvät mikroaaltouunissa mutta niitä ei ruskisteta.
Uunitoiminto	Vain uunin vastukset kypsentävät ruoan kuumentamalla sen. Voit käyttää uunia kaikenlaiseen ruoanlaittoon sekä myös sulattamiseen. Ateriat sekä kypsennetään että ruskistetaan uunitoiminnolla.
Yhdistetty tila	Yhdistetyssä tilassa sekä uunin vastukset että mikroaaltouuni toimivat samanaikaisesti. Ateriat sekä kypsennetään että ruskistetaan lyhyemmässä ajassa yhdistetyssä tilassa.



- 1 Päälle/pois-näppäin
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Nykyisen ajan ilmaisinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta kypsennys -näppäin
- 7 Lämpötilan/tehon asetusnäppäin
- 8 Tehostinsymboli (pikakuumennus)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säättönäppäin
- 12 Toimintonäyttöön paluunäppäin



- 1 Ritilän asennot
- 2 Yläkuumennin
- 3 Grillivastus
- 4 Turbolämmitin
- 5 Tehostava tuuletin
- 6 Lämpimänä pito
- 7 Alakuumennus
- 8 Mikroaaltouunin symboli
- 9 Käyttö tuuletinasennossa



- : Kypsennysajan symboli
- : Kypsennyksen päättymisajan symboli
- : Toiminnon numero
- : Häilytyksen symboli
- : Kellon symboli
- : Näppäinlukon symboli
- : Luukku auki -varoitussymboli
- : Tehostinsymboli (pikakuumennus)
- : Lihamittarin symboli
- : Kypsennyspaikan symboli
- : Kypsennys käynnissä -symboli

Toimintotaulukko:

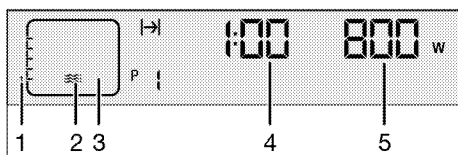
Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa, sekä toimintojen maksimi- ja minimilämpötilat.

i Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

Uuni palaa valmiustilanäyttöön, kun se on kytketty päälle ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Käyttö mikroaaltotilassa

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ①.
2. Kun uuni kytketään päälle, aloitusnäyttö tulee näkyviin.



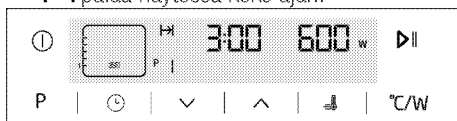
- 1 Ritilän asennot
- 2 Mikroaaltouunin symboli
- 3 Toimintonäyttö
- 4 Kypsennysajan kenttä: Ilmaisee asetetun kypsennysajan.
- 5 Mikroaaltouunin tehon/lämpötilan ilmaisinentä

Tässä näytössä näkyvät mikroaaltouunitila, mikroaaltouunin tehotaso, suositeltu ritilän asento ja kypsennysaika.

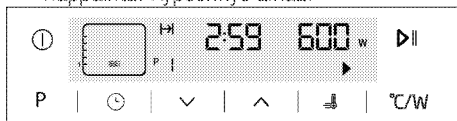
3. Jos haluat muuttaa mikroaaltouunin tehotasoa, avaa tehon asetusnäyttö koskettamalla kerran °C/W-näppäintä.

W symboli vilkkuu.

4. Kosketa $\wedge/\vee$ -näppäintä, kunnes haluttu tehotaso näkyy tehotason kentässä. Aseta taso koskettamalla °C/W-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.
5. Kypsennysajan asetusta varten kosketa kerran $\odot$ -näppäintä. Myös $\rightarrow$ -symboli vilkkuu.
6. Aseta haluttu kypsennysaika koskettamalla $\wedge/\vee$ -näppäimiä ja vahvista asetus $\odot$ -näppäimellä. Kun kypsennysaika on asetettu, $\rightarrow$ palaa näytössä koko ajan.



7. Jos kypsennysaika ja tehotaso ovat oikeat, käynnistä kypsennys koskettamalla $\triangleright$ -näppäintä. Kypsennys alkaa.



i Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, $\parallel$ tulee näyttöön ja mikroaaltokypsennys keskeytetään. Suljettuasi uunin luukun sinun täytyy painaa uudelleen $\triangleright$ -näppäintä jatkaaksesi kypsennystä.

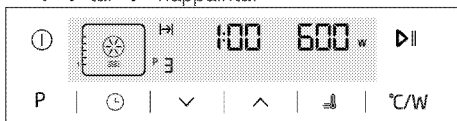
» Uuni toimii asetetulla teholla, kunnes valitsemasi kypsennysaika päättyy. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.

8. Kun kypsennys on valmis, näyttöön tulee "End" (Loppu) sekä $\parallel$ -symboli ja kuuluu äänimerkki.

9. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.

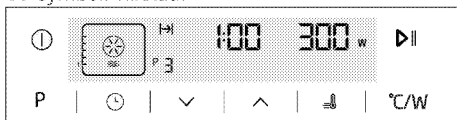
Käyttö yhdistelmätilassa (uuni ja mikroaallot yhdessä)

1. Kytke uuni päälle koskettamalla $\odot$.
2. Valitse haluttu yhdistelmätila koskettamalla $\wedge$ tai $\vee$ -näppäintä.



3. Jos haluat muuttaa mikroaaltouunin tehotasoa, avaa tehon asetusnäyttö koskettamalla kerran °C/W-näppäintä.

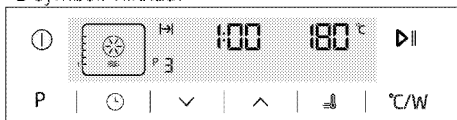
W symboli vilkkuu.



4. Kosketa $\wedge/\vee$ -näppäintä, kunnes haluttu tehotaso näkyy tehotason kentässä. Aseta taso koskettamalla °C/W-näppäintä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.

5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa yhdistelmätilassa, avaa lämpötilanäyttö koskettamalla kahdesti °C/W-näppäintä.

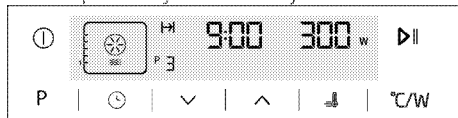
°C symboli vilkkuu.



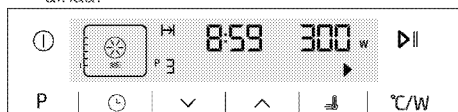
6. Kosketa $\wedge/\vee$ -näppäimiä, kunnes haluttu lämpötila näkyy lämpötilan ilmaisinentässä.

Aseta lämpötila °C/W-näppäimellä, kun haluttu arvo näkyy näytössä.

7. Kypsennysajan asetusta varten kosketa kerran -näppäintä. Myös -symboli vilkkuu.
8. Aseta haluttu kypsennysaika koskettamalla -näppäimiä ja vahvista asetus -näppäimellä. Kun kypsennysaika on asetettu, palaa näytössä koko ajan.



9. Jos kypsennysaika, tehotaso ja lämpötila-arvo ovat oikeat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. Kypsennys alkaa.



Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, tulee näyttöön ja mikroaaltokypsennys keskeytetään. Suljettuasi uunin luukun sinun täytyy painaa uudelleen -näppäintä jatkaaksesi kypsennystä.

» Uuni kuumenee esiasetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan. Samaan aikaan uuni jatkaa toimintaa asetetulla mikroaaltouunin tehotasolla. Uunin lamppu palaa kypsennyksen aikana.

10. Kun kypsennys on valmis, näyttöön tulee "End" (Loppu) sekä -symboli ja kuuluu äänimerkki.
11. Äänimerkin voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.

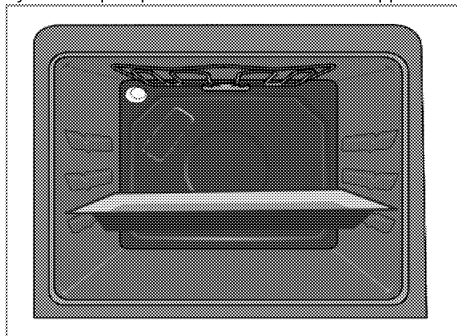
Kypsennyksen aikana mikroaaltotehoa ja kypsennysaikaa voi muuttaa.

Mikroaaltotoiminnoissa uunin kello näyttää kypsennysajan minuutteina ja sekunteina.

Kun käytetään vain mikroaaltokypsennystä tai yhdistelmätilaa matalissa lämpötiloissa, voi uuniin jäädä hajua, kun otat ruoan uunista, sillä uuni on kylmä kypsennyksen aikana. Käytä tällaisessa tilanteessa uunin tuuletinavusteista kypsennystä 230 °C lämpötilassa 20 minuutin ajan.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla -näppäintä.



Uunin ensimmäinen teline on alatalina. Käytä mikroaaltoruoanlaitossa vain ensimmäistä telinettä.

Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Ruoanvalmistusaika] on rajoitettu 12 minuuttiin suurimmalla tehoasetuksella. Muilla tehotasoilla aika voi olla enintään 90 minuuttia.

Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.

Ohjelma peruutetaan, jos ilmenee sähkökatkos. Uuni on ohjelmoitava uudelleen.

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

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

Mikroaaltouunin käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi vastaavasta.

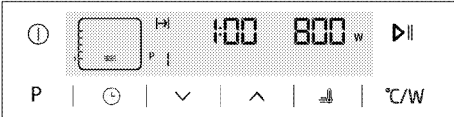
Ruoanvalmistus usealla tasolla ei ole mahdollista mikroaaltouuni- ja yhdistelmätiloissa. Tilat soveltuvat vain ruoanvalmistukseen yhdellä tasolla.



Uunia ei kuumenneta pelkästään mikroaaltouunitilassa. Vain ruoka kuumennetaan.

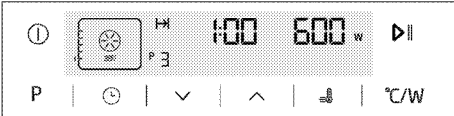
Mikroaaltouuni

Vain mikroaaltouuni toimii. Sitä voi käyttää aterioiden ja ruokien lämmittämiseen sekä ruoanlaittoon. Ateriat kypsennetään ruskistamatta.



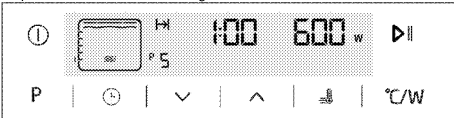
Mikroaaltouuni + puhallinkuumennus

Uunin takakuumentimen toimii myös yhdessä mikroaaltouunin kanssa. Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Voit kypsentää ateriat lyhyessä ajassa ja ruskistaa ne samalla.



Mikroaaltouuni + täysi grilli

Mikroaaltouuni sekä suuri grilli uunin katossa ovat päällä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



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

Mikroaaltouuni + täysi grilli + tuuletin

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

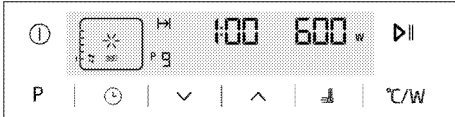


- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

Mikroaaltouuni + sulatus

Vain mikroaaltouuni ja tuuletin (takaseinässä) ovat käytössä. Sopii pakastetun, rakeisen ruoan sulattamiseen huoneenlämpöön hitaasti ja kypsennetyn ruoan jäädyttämiseen.

Mikroaaltouuni + sulatus



Toimintotaulukko

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



Mikroaaltouunin tehoarvot watteina ovat 100, 200, 300, 600 ja 800.

Toiminto	Tehoalue (W)	Lämpötila-alue (°C)
Mikroaaltouuni	100-800	-
Mikroaaltouuni + puhallinkuumennus	100-600	50-280
Mikroaaltouuni + täysi grilli	100-600	50-280
Mikroaaltouuni + täysi grilli + tuuletin	100-600	50-280
Mikroaaltouuni + sulatus	100-600	-

Ruoanlaittoaikojen taulukko



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



Ensimmäinen teline uunissa on alataline. Käytä mikroaaltouunissa tapahtuvassa ruoanlaitossa vain 1. telineettä.

Ruokalaji	Ruoanlaittotila	Paino (g)	Lämpötila (°C)	Mikroaaltouunin teho (W)	Paisto aika (noin min)
Broileripatunki	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 000	210	600	25-30
Kokonainen broileri	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 500	15 min, 230, sitten 200	600	32-38
Pakastepizza	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	450	230	200	6-10
Kalkkuna, koipi (luuton)	Mikroaaltouuni + grilli + kiertolimatointi	1 000	230	300	28-32
Peruna (raaka, isoina lohkoina)	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 000	180	600	25-30
Perunagratiini *	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 250	180	600	25-30
Dalyanin lihapullat	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 800	5 min 230, sitten 170	300	18-23
Kokonainen kala	Mikroaaltouuni + grilli + kiertolimatointi	1 000	250	600	8-14
Kalapuikkoja	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	600	230	300	10-15
Mykyjä tomaatissa ja perunassa	Mikroaaltouuni + kiertolimatoinnin tuki	1 500	210	200	32-40
Valmisruoka (kik-herneitä ja lihaa)	Mikroaaltouuni	400		600	3-5
Pilaviriisi	Mikroaaltouuni	400		600	3-5

Esilämmitä uuni ennen kuin laitat ruokaa yhdistelmätilassa. Esilämmitys tulee tehdä uunin käyttötilassa.

* Voit lisätä juustoraastetta ruoanlaiton viimeisen 5 minuutin ajaksi.

Sulatus

Ruokalaji	Paino (g)	Mikroaaltouunin teho (W)	Liukemis aika (min) (noin)	Odotusaika (min)	Ehdotus
Kaikki punainen liha	250	200	5-7	10	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
	500	200	11-14	10	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Jauheliha	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6-8	10	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kokonainen broileri	1 500	200	24-27	10	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
broilerinkoivet	750	300	5-8	10	
Broileripatunki	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
	250	200	5-9	5	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kokonainen kala	250	200	8-12	5	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
	500	200			
Makkarat	300	200	4-8	5	

6 Uunin käyttö

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, kuumennuselementtejä jne. Pidä lapset loitolla. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

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

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokkia.
- Käytä rutilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- On suositeltavaa asettaa leivontavuoka rutilän keskelle.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin kuoruttaminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyruussa olevalle rutilälle tai pellille niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Kaada pellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



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

Sähköuunin käyttäminen

Toimintotaulukko

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



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.



Säädettyä enimmäiskypsennysaika, lukuun ottamatta lämpimänä pito -toimintoa, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.



Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



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



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

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat. Suositeltava lämpötila näkyy, kun toiminto on valittu.

Toiminto	Lämpötila-alue (°C)
Tuuletinkuumennus	40-280
Täysi grilli	40-280
Matala grilli	40-280
Tuuletinkuumennus viiransäätötilassa	160-220
Lämpimänä pito	40-100

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

Tuuletinkuumennus

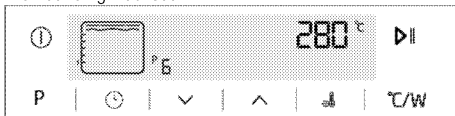
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



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

Täysgrilli

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

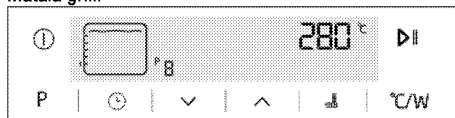


- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolessa välissä.

Matala grilli

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

Matala grilli



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

Tuuletinkuumennus virransäästötilassa

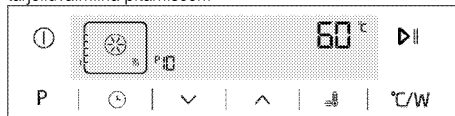
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160–220 °C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Eco Fan Heating" [Virransäästötuuletuskypsennys] -taulukossa.

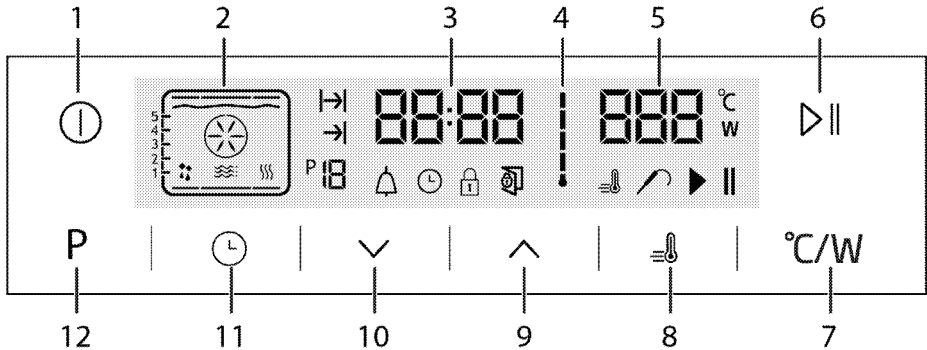


Lämpimänä pito

Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



Uunin ohjausyksikön käyttäminen

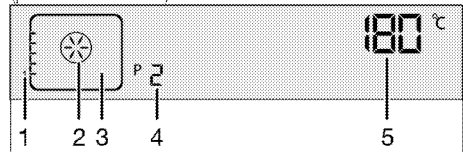


- 1 Päälle/pois-näppäin
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Nykyisen ajan ilmaisinenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinenttä
- 6 Käynnistä/lopeta kypsennys -näppäin
- 7 Lämpötilan/tehon asetusnäppäin
- 8 Tehostinsymboli (pikakuuennus)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säätonäppäin
- 12 Toimintonäyttöön paluunäppäin

- : Kypsennysajan symboli
- : Kypsennyksen päättymisajan symboli
- : Toiminnon numero
- : Hälytyksen symboli
- : Kellon symboli
- : Näppäinlukon symboli
- : Luukku auki -varoitussymboli
- : Tehostinsymboli (pikakuuennus)
- : Lihamittarin symboli
- : Kypsennyspaikan symboli
- : Kypsennys käynnissä -symboli

Uunin käyttäminen

1. Kytke uuni päälle koskettamalla " -näppäintä noin 2 sekunnin ajan.
- »Kun uuni on kytketty päälle, tulee ensimmäinen toiminto näkyviin näyttöön. Kun näyttö on tässä tilassa, voidaan asettaa kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja tehostin (pikakuuennus).



- 1 Ritilän asennot
- 2 Toimintonäyttö
- 3 Toiminnon symboli
- 4 Toiminnon numero
- 5 Lämpötilan/painon ilmaisinenttä

i Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä 20 sekunnissa, jos näytössä ei tehdä mitään asetusta.

Manuaalinen kypsennys valitsemalla lämpötila ja toiminto

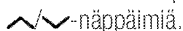
Voit laittaa ruokaa valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon, ja valvomalla valmistumista manuaalisesti ilman asetettua kypsennysaikaa.

1. Kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta, tulee ensimmäinen toiminto näkyviin näyttöön.
2. Valitse toiminto koskettamalla -näppäimiä.

3. Jos haluat muuttaa toiminnot suosittelua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ -painiketta.

» $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu.

4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla



5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla



6. Aseta annosastia uuniin.

7. Aloita kypsennys koskettamalla $\blacktriangleright$ II-näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. $\blacktriangleright$ -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uuni käynnistää valitun toiminnon ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Sisälämpötilan astealueet syttyvät sitä mukaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin toimintonäyttöön.

8. Uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä, koska ruokaa kypsennetään manuaalisesti kypsennysaikaa asettamatta. Voit päättää kypsennyksen koskettamalla $\blacktriangleright$ II-näppäintä kerran uudelleen.

» Uuni päättää kypsennyksen ja II-symboli tulee näkyviin näyttöön.

9. Sammuta uuni koskettamalla " ⓪ "-näppäintä noin 2 sekunnin ajan.

Kypsennys asettamalla kypsennysaika

Voit asettaa uunin sammuttamaan itsensä automaattisesti kypsennysajan päätyttyä valitsemalla haluamasi lämpötilan ja toiminnon ateriaasi varten ja asettamalla kypsennysajan.

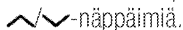
1. Kun uuni kytketään päälle koskettamalla ⓪ -painiketta, tulee ensimmäinen toiminto näkyviin näyttöön.

2. Valitse toiminto koskettamalla $\sim\sim$ -näppäimiä.

3. Jos haluat muuttaa toiminnot suosittelua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ -painiketta.

» $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu.

4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla



5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ -näppäintä.

6. Kosketa $\blacktriangleright$ I-näppäintä, kunnes ⓪ -symboli tulee näkyviin ilmaisemaan kypsennysaikaa.

7. Aseta kypsennysaika koskettamalla $\sim\sim$ -näppäimiä ja vahvista asetukset koskettamalla ⓪ -näppäintä.

» Kun kypsennysaika on asetettu, $\blacktriangleright$ I-symboli palaa näytössä koko ajan.

8. Aseta annosastia uuniin.

9. Aloita kypsennys koskettamalla $\blacktriangleright$ II-näppäintä, jos lämpötila, toiminto ja kypsennysaika ovat oikeat. $\blacktriangleright$ -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennysaika päättyy.

» Uuni käynnistää valitun toiminnon ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Sisälämpötilan astealueet syttyvät sitä mukaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin toimintonäyttöön.

10. Kun kypsennys on valmis, "End" (Loppu) tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.

11. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

» Äänimerkki lakkaa ja uuni päättää kypsennyksen automaattisesti.

Kypsennysajan päättymisen asettaminen myöhemmäksi

Voit varmistaa, että uuni toimii ja kytkeytyy pois päältä automaattisesti, valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan, toiminnon ja kypsennysajan sekä asettamalla kypsennyksen päättymisajan myöhemmäksi.

1. Kun uuni kytketään päälle koskettamalla ⓪ -painiketta, tulee ensimmäinen toiminto näkyviin näyttöön.

2. Valitse toiminto koskettamalla $\sim\sim$ -näppäimiä.

3. Jos haluat muuttaa toiminnot suosittelua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ -painiketta.

» $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu.

4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
6. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näkyviin ilmaisemaan kypsennysaikaa.
7. Aseta kypsennysaika koskettamalla -näppäimiä ja vahvista asetusta koskettamalla -näppäintä.

» Kun kypsennysaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.

8. Kosketa -näppäintä, kunnes kypsennyksen päättymisen -symboli tulee näkyviin.

9. Aseta kypsennysaika koskettamalla -painikkeita ja vahvista asetusta koskettamalla -näppäintä.

» Kun kypsennyksen päättymisaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.

10. Aseta annosastia uuniin.

11. Aloita kypsennys koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila, toiminto, kypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan vähentämällä kypsennysajan asettamastasi kypsennyksen päättymisajasta. Valittu toimintatila aktivoituu, kun kypsennyksen aloitus aika koittaa ja uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Sisälämpötilan astealueet sytyvät sitä mukaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin toimintonäyttöön.

12. Kun kypsennys on valmis, **"End"** (Loppu) tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.

13. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

» Äänimerkki lakkaa ja uuni päättää kypsennyksen automaattisesti.



Jos haluat peruuttaa vain kypsennysajan tai sekä kypsennysajan että kypsennyksen päättymisaajan asetetuksi ne, kypsennysaika on nollattava.

Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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



Tehostinta ei voi valita sulatus-, lämpimänä pito- ja puhdistusasennossa.

Tehostinasetukset peruutetaan, jos tulee virtakatkos.

1. Kosketa -näppäintä kun olet asettanut lämpötilan, toiminnon, kypsennysajan ja kypsennyksen päättymisaajan.

» -symboli palaa koko ajan ja tehostin (nopea esilämmitys) -asetus on käytössä.

» Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, ja uuni palaa jatkamaan toimintoa, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.

2. Kosketa  uudelleen peruuttaaksesi tehostintoiminnon.

» -symboli katoaa näkyvistä ja tehostin (nopea esilämmitys) -asetus poistetaan käytöstä.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla .

Näppäinlukon ottaminen käyttöön

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» **"OFF"** (Pois päältä) tulee näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko painamalla -näppäintä.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön ja -symboli palaa. Vahvista koskettamalla -näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei poisteta käytöstä, jos tulee virtakatkos.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa -näppäintä, kunnes -symboli tulee näyttöön.

» **"On"** (Päällä) tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla -näppäintä.

»"OFF" (Pois päältä) tulee näyttöön, kun nappäinlukko on poistettu käytöstä. Vahvasta koskettamalla ☹-näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun nappäinlukko toiminto on aktivoitu. Nappäinlukkoasetuksia ei peruuteta, jos tulee virtakatkos.

Hälytyksen asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

Kellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Ajastin antaa äänimerkin asetetun ajan kuluttua.

1. Kosketa ☹-näppäintä, kunnes ☹-symboli tulee näyttöön.



Suurin mahdollinen hälytyksen ajastusaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto -näppäimillä.
»☹-symboli palaa ja hälytysaika näkyy näytössä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Hälytysajan kuluttua ☹-symboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysääni.

Hälytyksen hiljentäminen

1. Hälytysääni kuuluu 2 minuutin ajan.
Hälytysäänen voi hiljentää painamalla mitä tahansa näppäintä.
» Äänimerkki hiljennetään ja nykyinen kellonaika näkyy näytössä.

Hälytyksen peruuttaminen

1. Peruuta hälytys koskettamalla ☹-näppäintä, kunnes ☹-symboli tulee näyttöön.
2. Pidä -näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyy näytössä.



Hälytysaika tulee näyttöön. Jos hälytysaika ja kypsennysaika on molemmat asetettu, lyhyempi aika näkyy näytössä.

Kellonajan muuttaminen

1. Kosketa ☹-näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes ☹-symboli näkyy näytössä.
2. Aseta tunnit -näppäimillä.

3. Vahvasta asetus koskettamalla ☹-symbolia ja odota 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



Nykyinen aika-asetus menetetään, jos tulee virtakatkos. Se on asetettava uudelleen. Nykyistä aikaa ei voi muuttaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä.

Äänenvoimakkuuden säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa ☹-näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes "VOL" näkyy näytössä.
2. Paina -näppäimiä ja aseta ääneksi L0, L1 tai L2.
3. Vahvasta asetus koskettamalla ☹-näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

Virransäästölampan asetuksen säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa ☹-näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes "LP" näkyy näytössä.
2. Valitse On (Päällä) tai ECO -näppäimillä.
3. Vahvasta asetus koskettamalla ☹-näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.
4. Kun valitaan ON (Päällä), valo palaa jatkuvasti uuninluokun ollessa auki valmiustilassa ja toiminnan aikana.
5. Kun valitaan ECO, valo kytketään päälle ja sammutetaan 15 sekunnin kuluttua uuninluokun ollessa auki valmiustilassa ja toiminnan aikana.

Jos jotain näppäintä kosketaan toiminnan aikana (paitsi ☹- ja -näppäimiä), valo kytketään päälle ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaittoaikataulukko



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

Leivonta ja paahtaminen



Ensimmäinen teline uunissa on **alataline**.

Ruokalaji	Paistotason numero	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi taso	Uunipelti*		1	175	30 ... 40
Kakkuja vuossa	Yksi taso	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		1	175	50 ... 60
Pienet kaku	Yksi taso	Uunipelti*		1	150	35 ... 45
Sienikakku	Yksi taso	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		1	150	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi taso	Leivinpelti*		1	175	25 ... 30
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Taikinalaivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	35 ... 45
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	200	45 ... 55
Rasvainen leivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	190	25 ... 35
	Kaksi tasoa	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	190	35 ... 45
Hapanleipä	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	35 ... 45
Lasagne	Yksi taso	Suorakulmainen lasi-/metallivuoka ja uuniritilä**		1	200	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 220 sitten 180 ... 190	70 ... 90
Paistettu broileri	Yksi taso	Uunipelti*		1	15 min 250/maks. sitten 190	55 ... 65
Kalkkuna (viipaloitu)	Yksi taso	Uunipelti*		1	25 min 250/maks. sitten 190	150 ... 210
Kala	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineistä myyvästä liikkeestä.

Tuuletinkuumennus virransäästötilassa



Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Tuuletinkuumennus virransäästötilassa" on alkanut.



Älä avaa uuninluukkua Tuuletinkuumennus virransäästötilassa paistamisen aikana.

Ruokalaji	Paistotason numero	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritilän asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Pienet kakut	Yksi taso	Uunipelti*		1	160	20 ... 30
Pikkuleipä	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	30 ... 35
Taikinalaivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	40 ... 45
Rasvainen leivonnainen	Yksi taso	Uunipelti*		1	200	40 ... 45

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.

- Jos kakku on liian tumma pinnalta aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Lehtitaikeiden leivontavihjeitä

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



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

Ohjeita kasvien paistamiseen

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

Grillin käyttäminen



VAROITUS

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

Grillauksen ruoanlaittoajan taulukko

Sähkögrillillä grillaaminen

Ruoka	Asettamistaso	Grillausaika (noin)
Kala	2...3	20...25 min. *
Viipaloitu broileri	2...3	25...35 min.
Lampaankyljykset	2...3	20...25 min.
Paahতোpaisti	2...3	25...30 min. *
Vasikankyljykset	2...3	25...30 min. *
Paahতোleipä	3	1...2 min

* riippuen paksuudesta

Grillin kytkeminen päälle

1. Kun uuni kytketään päälle koskettamalla ①-painiketta, tulee ensimmäinen toiminto näkyviin näyttöön.
2. Valitse haluttu grillitoiminto koskettamalla -näppäimiä.
3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla °C/W-painiketta.
» °C-symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla °C/W-näppäintä.
6. Aloita grillaus koskettamalla ► II-näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. ►-symboli tulee näkyviin näyttöön.
» Uuni käynnistää valitun toiminnon ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Sisälämpötilan astealueet syttyvät sitä mukaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin toimintonäyttöön.
7. Voit päättää grillauksen koskettamalla kerran uudelleen ► II-näppäintä.
» Uuni lopettaa grillauksen ja II symboli tulee näkyviin näyttöön.

Grillin sammuttaminen

1. Sammuta uuni koskettamalla "①"-painiketta noin 2 sekunnin ajan.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



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



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

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



Jotkin pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.
Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.



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

Mikroaaltouunin osien puhdistaminen

- Jos höyryä kertyy uuninluukun sisäpuolelle tai ulkopuolelle, pyyhi kostealla liinalla. Näin voi tapahtua, kun mikroaaltouunia käytetään hyvin kosteassa ympäristössä. Se on normaalia

- Jos uunista tulee hajua, voit poistaa sen sekoittamalla lasilliseen vettä mehua ja yhden sitruunan kuoren, kuumenna sitä syvässä mikroaaltokulhossa mikroaalloilla 5 minuuttia. Pyyhi sitten kunnolla kuivaksi pehmeällä liinalla.
- Kun uunin lamppu on vaihdettava, pyydä valtuutettua edustajaa vaihtamaan lamppu.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja kaikki ruoantähteet on poistettava. Uunin puhtaana pidon laiminlyönti voi johtaa pinnan laadun heikkenemiseen, mikä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja johtaa mahdollisiin vaaratilanteisiin.
- Älä hävitä tätä laitetta kotitalousjätteen mukana. Laitte tulee toimittaa erityiseen kunnalliseen kierrätyskeskukseen.



Varo, ettet vahingoita luukun tiivistettä, kun puhdistat uuninluukkua. Älä käytä uunia, jos luukuntiiviste on vahingoittunut.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja ohjausvalitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



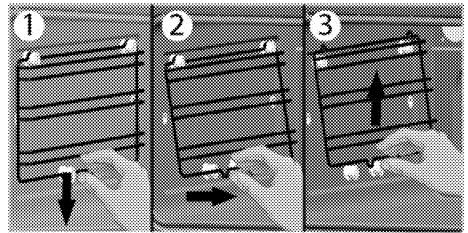
Älä poista säätönuppeja/valitsimia ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen

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

1. Ota kiinni sivutelineen alaosasta. Vedä telineettä alaspäin ja irrota ala-aukoista.
2. Vedä sivutelinettä pois päin sivuseinästä.
3. Irrota sivuteline kokonaan ylöspäin nostamalla.



Uuninluukun puhdistaminen

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



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

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

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



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 olla eri kuin kuvassa.



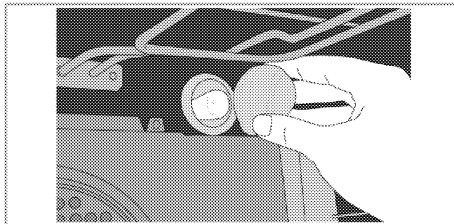
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



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

Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota laite verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Vedä uunin lamppu ulos istukasta ja vaihda se uuteen.
4. Aseta lasisuojaus takaisin.

8 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

Uunin valot eivät toimi.

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

Uuni ei lämpene.

- Toimintoa ja/tai lämpötilaa ei ole asetettu. >>> *Aseta toiminto ja lämpötila Toiminto- ja/tai lämpötilanvalitsimella/-näppäimellä.*
- Sähkökatkos. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

Näppäimet/painikkeet eivät vastaa, kun painan niitä pitkään.

- Älä käytä uunia. Kytke virtakytkin pois päältä ja irrota laite verkkovirrasta. Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan.

Mikroaaltouuni ei toimi.

- Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan oikein >>> *Liitä pistoke pistorasiaan.*
- Luukua ei ole suljettu oikein. >>> *Luukun tulisi naksahda suljettaessa.*
- Luukun ja uunin etuosan välissä voi olla este. >>> *Poista este ja sulje luukku oikein.*

Mikroaaltouunin ollessa käytössä kuuluu outoja ääniä.

- Uunin sisällä on vierasmetalliesineen aiheuttama sähkökaari. >>> *Poista metalliesine uunin sisältä.*
- Uunin varusteet koskettavat uunin seinämiä. >>> *Vältä kosketusta uuninluukun kanssa.*
- Uunin sisällä on irrallisia aterimia tai astioita. >>> *Poista aterin tai astia uunin sisältä.*

Ruoka ei lämpene tai lämpenee liian hitaasti.

- Oikeaa toiminta-aikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> *Valitse sopiva tehotaso ja aika vastaamaan ruokaa.*
- Ruoan määrä voi olla normaalia suurempi tai ruoka voi olla normaalia tasoa kylmempää. >>> *Aseta lisäkuumennusaika. Tarkista ruoka säännöllisesti, jotta estetään ruokaa palamasta.*
- Uunin sisällä on irrallisia aterimia tai astioita. >>> *Poista aterin tai astia uunin sisältä.*

Ruoka on liian kuumaa, kuivaa tai palanutta.

- Oikeaa toiminta-aikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> *Tarkista oletko valinnut sopivan tehotason ja ajan vastaamaan ruokaa. Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan, jos uuni on viallinen.*

Ääniä kuuluu, kun ruoanlaittoaika on päättynyt

- Jäähdytyspuhallin saattaa olla toiminnassa. >>> *Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kun uuni on kytketty pois. Puhallin pysähtyy automaattisesti, kun lämpötila laskee tietylle tasolle.*



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

Blomberg

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



SV

Läs denna bruksanvisning först!

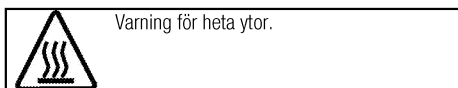
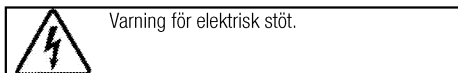
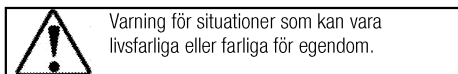
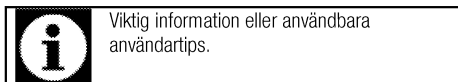
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa denna produkt från Blomberg. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	4
Produktsäkerhet.....	5
Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn.....	7
Avsedd användning	10
Barnsäkerhet	11
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	12

2 Allmän information **13**

Översikt.....	13
Förpackningens innehåll	14
Tekniska specifikationer	15

3 Installation **16**

Före installationen.....	16
Installation och anslutning.....	18
Framtida transport.....	19

4 Förberedelse **20**

Tips för att spara energi.....	20
Dagtidinställning.....	20
Första rengöringen av produkten	20
Initial uppvärmning	21

5 Så här använder du mikrovågsugnen **22**

Allmän information om tillagning med mikrovågsugn	22
Så här använder du mikrovågsugnen.....	26
Användningslägen för mikrovågsugn	29
Tabell över tillagningstider	30

6 Så här använder du ugnen **31**

Allmän information om bakning, stekning och grillning	31
---	----

Så här använder du den elektriska ugnen	31
Användningslägen	32
Så här använder du ugnens kontrollenhet	33
Tabell över tillagningstider	37
Så här använder du grillen	38
Tabell för tillagningstider för grillning	38

7 Underhåll och rengöring **39**

Allmän information	39
Rengöring av mikrovågsugnsdelen	39
Rengöra kontrollpanelen	39
Rengöra ugnen	39
Byta ugnslampan	40

8 Felsökning **41**

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

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

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

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

produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

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

Elsäkerhet

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

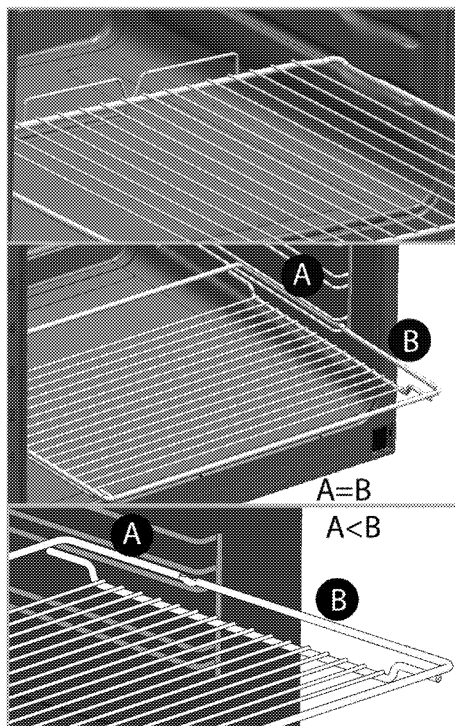
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att elanslutningen inte har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.

- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.

- Placera inte aluminiumfolie på ugnsgallret.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna
- **(Varierar beroende på modell.)**
Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna
Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



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

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

- **WARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

Förebyggande mot eventuell brandrisk!

- Kontrollera att alla elektriska anslutningar är säkra och täta för att hindra risken för ljusbågsbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladdar.
- Säkerställ att vätska eller fukt inte är tillgänglig för den elektriska anslutningspunkten.

Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn

- Apparaten är avsedd att användas endast i inhemska hushåll. Apparaten bör inte användas i kommersiella försäljningsställen såsom;
- personal-köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;

- bondgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- bed and breakfast miljöer.
- Tillåt endast barn över 8 år att använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
- När enheten används i kombinationsläge får barn bara använda ugnen under en vuxens övervakning på grund av den temperatur som genereras.
- De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.
- Kontrollera ugnen för skador, såsom en sned eller böjd dörr, skadade dörrtätningar och tätningssyta, trasiga eller lösa gångjärn och lås och bucklor inuti hållrummet eller på dörren. Om det finns några skador, använd inte ugnen och kontakta auktoriserad serviceombud.
- Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person eller auktoriserade serviceombud.
- Innan du använder ugnen se till att luckan är ordentligt stängd. En säkerhetsmekanism i dörrlåset

förhindrar apparaten från att användas när dörren är öppen, och stoppar tillagningen om du öppnar dörren. Du bör inte störa dörrlåset eller försöka åsidosätta detta system. Om dörrens låssystem åsidosätts, uppstår risk för exponering för mikrovågor om apparaten används med en öppen dörr.

- Placera ingen typ av föremål mellan framsidan av ugnen och luckan. Du bör inte använda ugnen om föremål såsom pappershanddukar eller servetter förhindrar den från att stängas ordentligt.

- Radiostörningar

Placera ugnen inte mindre än 2 meter från TV, radio, trådlösa modem, åtkomstpunkter och antenner. Annars kan det orsaka störningar.

- Laga inte dina måltider med tillagningstiden och mikrovågseffekt alltför högt inställda. Överdriven matlagning kan bränna delar av måltiden.
- **Använd aldrig aluminiumfolie eller aluminium redskap för tillagning i mikrovågsugn.** Gnistor skadar enheten.
- Använd inte metallföremål närmare än 3 cm till ugnsluckan medan matlagning med mikrovågsugn.
- Placera inte frätande kemikalier eller material som innehåller frätande ånga i ugnen.

När störningar uppstår, kan de minskas eller elimineras genom att vidta följande åtgärder:

1. Rengör ugnens dörr och tätningssyta.
 2. Rikta om den mottagande antennen på din radio eller TV.
 3. Omlokalisera mikrovågsugnen med avseende på mottagaren.
 4. Flytta mikrovågsugnen bort från mottagaren.
 5. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugnen och mottagaren är på olika kretsar.
- Placera ugnen på avstånd från andra värmekällor och undvik att använda den i fuktiga eller ångande miljöer.
 - Det är farligt för andra än kompetenta personer eller auktoriserade serviceombud att utföra service eller reparationer som innebär avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikrovågor.
 - Denna produkt är en utrustning av Grupp 2 Klass B ISM. Definitionen av Grupp 2, som innehåller all ISM (Industrial, Scientific and Medical) utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material, och gnistbearbetning utrustning. Utrustning av klass B är utrustning som är lämplig för användning i

hemmiljö och installationer som är anslutna till elnät av låg spänning som försörjer byggnader som används för inhemska ändamål.

- Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av livsmedel eller kläder och uppvärmning av värmande kuddar, tofflor, tvättsvamp, fuktiga trasor och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand.
- Ugnen har inte utformats för torkning av levande varelser.
- **Använd inte** ugnen när den är **tom**. Detta kan skada ugnen. Om du vill testa ugnen, placera ett glas vatten i den. Vattnet absorberar mikrovågsenergin och ugnen kommer att lida någon skada.
- Använd enast tillbehör som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn.

Använd inte behållare av lergods för tillagning i mikrovågsugn. Fukten i lergods kan expandera och orsaka sprickbildning i din behållare.

För att minska risken för brand i ugnsutrymmet:

- Under uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning. Om du upptäcker rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
- Ta bort ståltrådslämmor från pappers- eller plastpåsar innan du placerar dem i ugnen.
- Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål. Lämna inte pappersprodukter, köksredskap eller mat i ugnsutrymmet när ugnen inte används.
- Om du använder material såsom papper, trä eller plast för matlagning i mikrovågsugn, lämna inte ugnen utan tillsyn. Papper, trä och liknande material kan antändas, och plastmaterial kan smälta. Använd inte behållare av sådana material för varmluftsgugn, grillning och blandade tillagningslägen.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador.
- Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de riskerar att explodera.
- Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.
- Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.
- Använd inte ugnen för att värma kolsyrade drycker eller livsmedel

som lagras i lufttäta behållare som plåtburkar. Detta kommer att orsaka att tryck bygger upp i ugnen vilket kan leda till skador eller explosion när dörren öppnas.

- Använd inte mikrovågsugnen för laga eller värma ovispade ägg, oavsett om de är skalade eller inte. Se till att du borra hål på skinn av potatis, äpplen, kastanjer eller liknande frukter och grönsaker innan tillagning.
- Använd inte porslin som innehåller metall (silver, guld, etc). Se till att du tar bort alla metallklämmor från livsmedelsförpackningar. Bitar av metall inuti ugnen kan orsaka gnistbildning som kan leda till allvarliga skador.
- Använd inte ugnen för stekning med olja eftersom du inte kommer att kunna reglera oljans temperatur.

Använd inte mikrovågsugn för att värma matolja eller drycker med endast hög alkoholhalt.

- Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet genereras, eller i närheten av brännbart material.
- Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål.
- Luta dig inte på ugnsluckan när den är öppen, och låt inte barn gunga på den. Detta skulle kunna tänja ugnsluckan och hindra den från att stänga ordentligt.

- Sätt en metall tesked eller glasstav i behållaren vid uppvärmning av vätskor. Detta förhindrar fördröjning av kokning av vätskan, och förhindrar sålunda plötslig överfyllning när behållaren flyttas.
- Använd inte ugnen om:
 - Dörren är inte stängs ordentligt;
 - Gångjärnen är skadade;
 - Kontaktytorna mellan dörren och framsidan av ugnen är skadade;
 - Dörrfönstret är skadat;
 - En elektrisk ljusbåge uppstår inuti ugnen även om det inte finns något metallföremål i tillagningsdelen.
- Det är mycket viktigt att inte välja långa tillagningstider eller extremt höga effektnivåer under matlagning en små mängder mat för att undvika överhettning eller vidbränning av maten. En brödskiva kan till exempel brinna efter 3 minuter om en mycket hög effektnivå väljs.
- Använd inte ugnen för stekning eftersom det inte är möjligt att kontrollera temperaturen av oljan som värms i mikrovågsugnen.
- Dörrrens kontaktytor (framsidan av innerdelen och insidan av dörrarna), måste hållas rena för att säkerställa korrekt drift av ugnen.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning gör att garantin upphör att gälla.

- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis värmning av rum.
 - Den här enheten är inte avsedd att användas i mobila hem, rekreationsfordon och liknande platser.
 - Använd ugnen inomhus. Använd den inte i trädgårdar, på balkonger eller i andra utomhusmiljöer.
 - Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning. Den här produkten ska inte användas för uppvärmning.
 - Alla öppningar i väggen bakom enheten och golvet under enheten ska tätas.
 - Hindra inte ventilationen.
 - Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
 - Ugnen kan användas som mikrovågsugn, för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.
- delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
 - När apparaten används i kombinationsläge bör barn äldre än 8 år endast använda ugnen under tillsyn av vuxen på grund av temperaturen som genereras.
 - De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.
 - Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan försöka nå.
 - När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ugnen kan välta eller så kan luckan skadas.

Barnsäkerhet

- **WARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla

Avfallshantering av den uttjänta produkten

Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av den förbrukade produkten



Den här produkten uppfyller kraven enligt EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten bär den utvalda sorteringssymbolen för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Den här produkten har tillverkats med högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och är lämpliga för återvinning. Kasta inte den kasserade produkten eller tillhörande delar i hushållsavfallet vid livslängdens slut. Ta med den till ett insamlingsställe för

återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för information om dessa insamlingsställen.

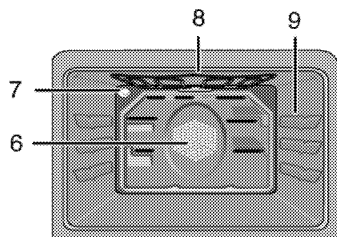
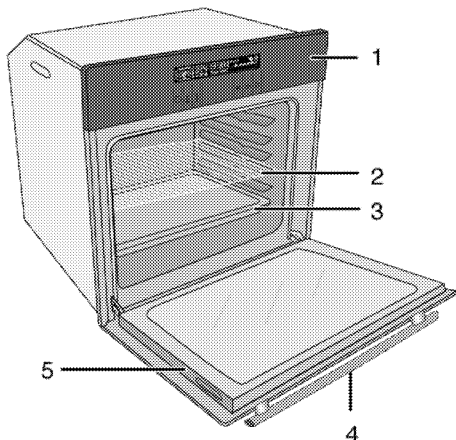
Efterlevnad av RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt efterlever kraven enligt EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som specificeras i direktivet. Förpacknings information

- Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöregler. Kasta inte förpackningsmaterial i hushållsavfallet eller med annat avfall. Ta med dem till insamlingsställena för förpackningsmaterial som anvisas av din kommun.

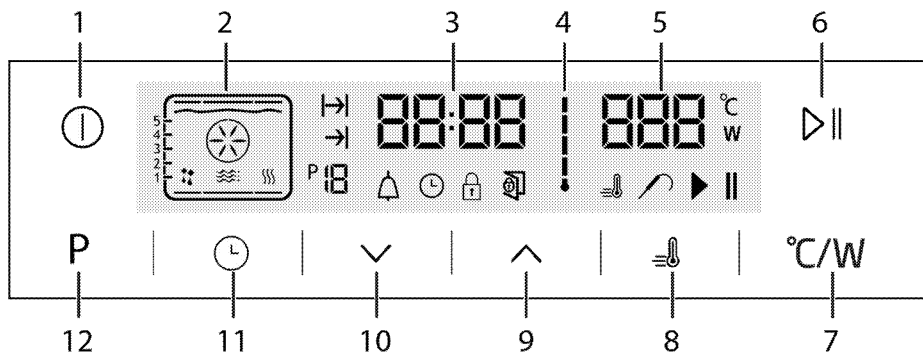
2 Allmän information

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Ugnsgaller
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 Främre lucka

- 6 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 7 Lampa
- 8 Övre värmeelement
- 9 Hyllpositioner



- 1 På/Av-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innertemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start/stopp-matlagningsknapp

- 7 Temperatur-/ströminställningsknapp
- 8 Boostersymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Inställningsknapp
- 12 Knapp för att återgå till funktionsskärmen

Förpackningens innehåll

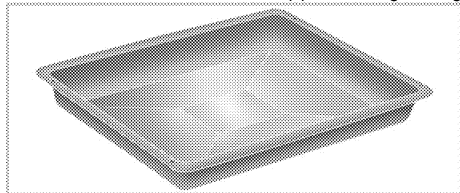


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

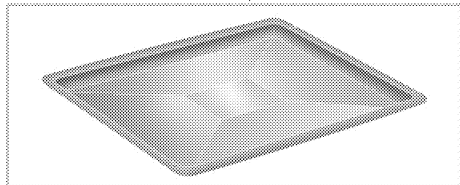
2. Långpanna

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



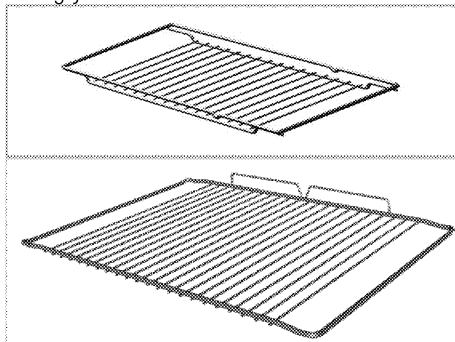
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Galler

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



Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Spänning / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	2,7 kW
Säkring	16 A
Kabeltyp / sektion	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² eller motsvarande
Kabellängd	max. 2 m
UGN/GRILL	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2,0 kW
MIKROVÅG	
Nettovolyt	48 lt
Mikrovågseffekt	Max. 800 W
Mikrovågsfrekvens	2465 MHz

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

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

** Se. *Installation*, .



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



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



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

3 Installation

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



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



FARA:

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



FARA:

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

Före installationen

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

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

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



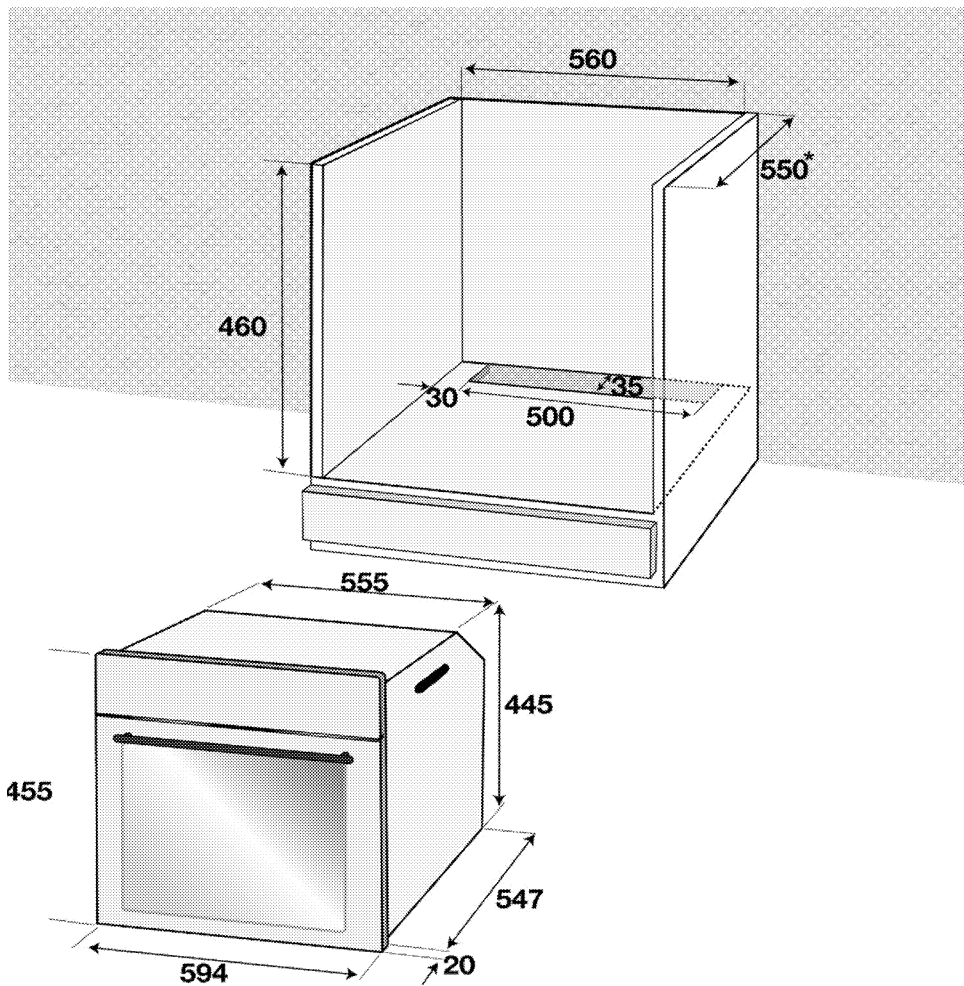
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Den värme som utsänds från enheten leder till en ökad energiförbrukning av kylenheter.



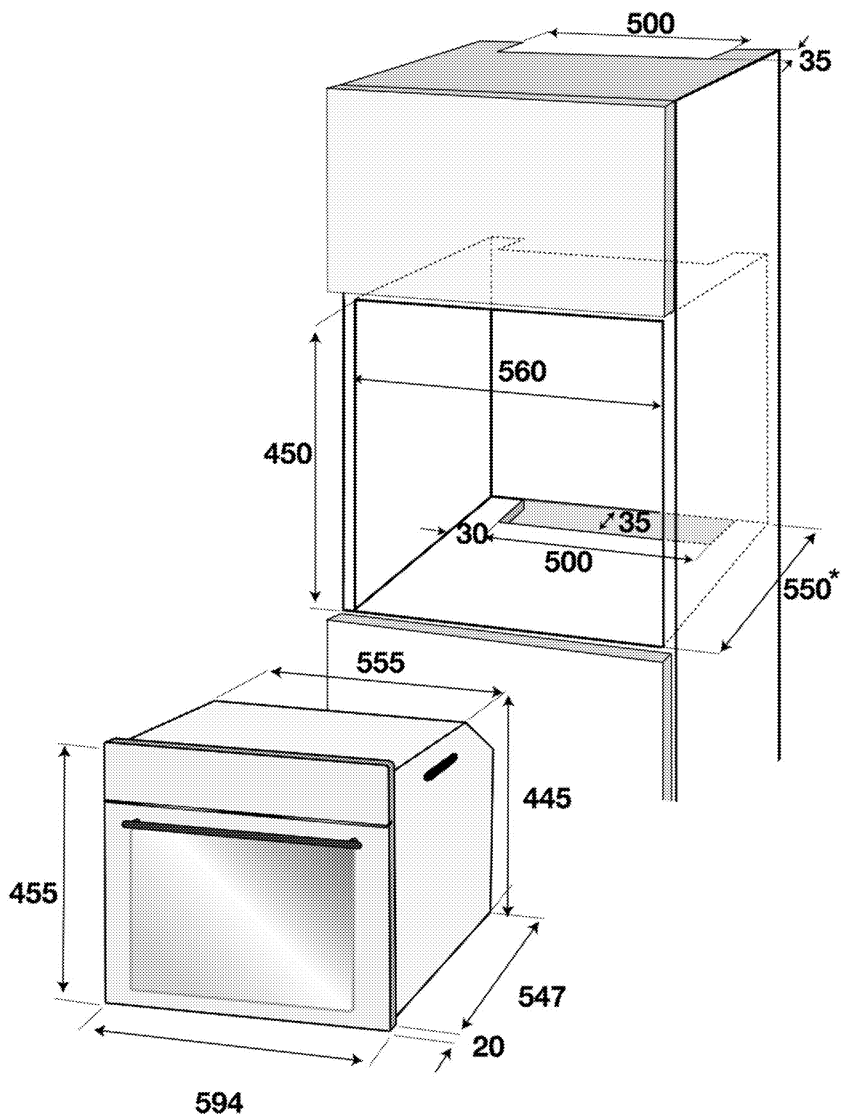
Dörrhandtaget får inte användas för att lyfta i eller flytta enheten.



Om apparaten har trådhandtag, skjut handtagen tillbaka in i sidoväggarna efter att du har flyttat apparaten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

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

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen

ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.

En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

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

**FARA:**

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

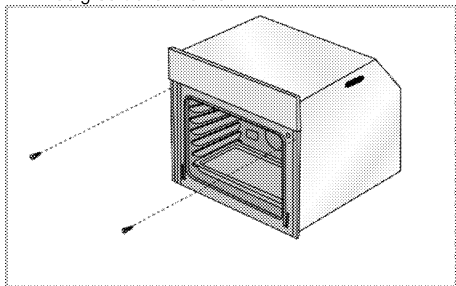


Strömsladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

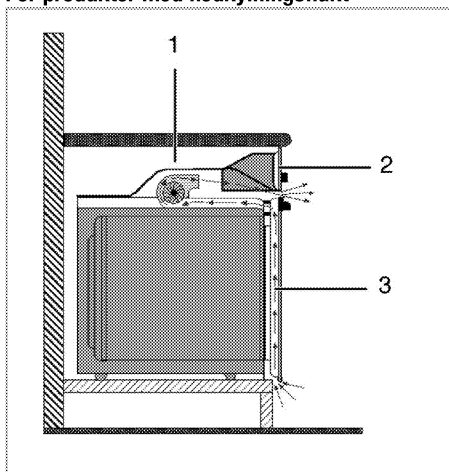
Koppla in strömsladden i vägguttaget.

Installera produkten

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



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

För produkter med nedkylningsfläkt

1 Nedkylningsfläkt

2 Kontrollpanel

3 Lucka

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



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

Slutkontroll

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

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



Placera inga föremål på produkten och flytta den till en upprätt position.

4 Förberedelse

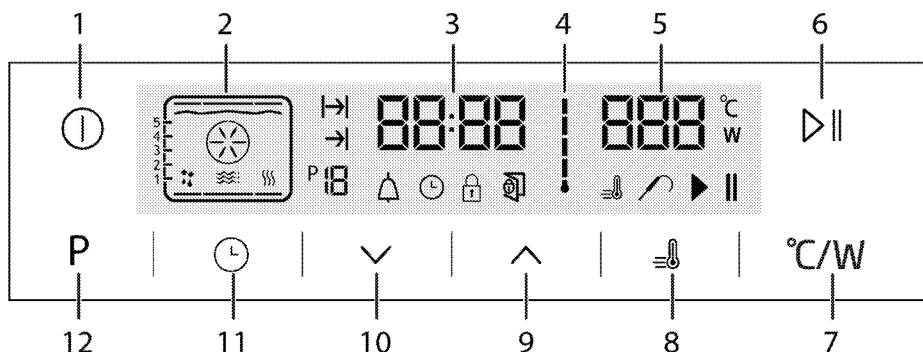
Tips för att spara energi

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

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

- Försök att laga mer än en maträtt i ugnen samtidigt när det är möjligt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Avfropa frysta rätter innan du tillagar dem. Första användning

Dagtidinställning



1. Vid första drift av ugnen tänds symbolen ☼.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid symbolen ☼ och vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

i Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från **12:00**. Symbolen ☼ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

Första rengöringen av produkten

i Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring. Använd inte rengöringsmedel med hög slippeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

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

Initial uppvärmning

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



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barnen på avstånd.

Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



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.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se .
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stäng av ugnen; se

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta grilleffekten, se Så här använder du grillen.
4. Kör grillen i cirka 15 minuter.
5. Stäng av grillen, se Så här använder du grillen, .

5 Så här använder du mikrovågsugnen

Allmän information om tillagning med mikrovågsugn

För att förhindra överfyllning vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i mikrovågsugnen:

3. Använd inte slutna behållare, eller behållare med trånga öppningar.
4. Överhettat inte.
5. Innan du placerar behållaren i mikrovågsugnen, rör om innehållet med en tesked och öppna sedan dörren och rör om igen när det är halvfärdigt. Lämna inte teskeden i ugnen när den är i drift.
6. Vid uppvärmning av vätskor såsom soppor och såser, kan dessa oväntat bubbla upp och rinna över innan de ens börjar koka. Lämna inte ugnen obebaktad när du värmer upp sådana vätskor.
- Efter uppvärmning av barmat eller drycker i en napplaska, skaka och testa temperaturen innan du ger det till ditt barn. Före uppvärmning, ta bort locket och munstycket från flaskan.
- Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka mat med en speciell nylon fasthållande film.
- Använd inte din produkt för att göra popcorn om du inte har speciellt utformade påsar för användning i mikrovågsugnar.
- Choklad godis med låg vätskehalt och mjölbaserade livsmedel bör värmas med försiktighet.
- Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

Fördelarna med mikrovågsugnen.

- vanliga ugnar, tränger värmen som avges av elektriska värmeelement eller gasbrännare in i livsmedlet från utsidan. Därför förbrukas en enorm mängd energi för att värma upp luften inuti ugnen, ugnskomponenterna och köksredskapen.
- I en mikrovågsugn, alstras värmen av livsmedlen och värmen flödar från insidan till utsidan. Det finns ingen värmeförlust i mediet, på ugnens innervägg eller redskap (om de är kompatibla med mikrovågsugn). I andra ord upphetas endast maten.

- I mikrovågsugnar minskar tillagningstider avsevärt. Tiden som behövs för matlagning i mikrovågsugn är nästan hälften eller en tredjedel kortare än i vanliga ugnar. Mycket beror på densiteten, värmen och mängden av ingredienser som ska tillagas.
- Du kan bevara livsmedlens naturliga smak genom att koka dem i deras egen saft utan att tillägga en massa kryddor, eller utan några kryddor alls.
- Mikrovågsugn sparar energi. Energi används bara när du lagar mat. Ingen energi är bortkastad med en mikrovågsugn.
- Du behöver inte oroa dig om du glömmet att låta köttet tina. Mikrovågsugnar tinar upp fryst mat i en kort tid så att du kan börja laga omedelbart. Således minskas risken för bakterietillväxt.
- Livsmedel bevarar sina näringsvärden tack vare kortare tillagningstider.
- Rengöring är även lättare jämfört med konventionella ugnar.

Mikrovågsugn i teori:

- Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor. Magnetron röret inuti mikrovågsugnen producerar mikrovågsenergi. Mikrovågsenergi sprider sig i alla riktningar inne i ugnen, reflekteras från sidoväggarna och tränger därmed jämnt in i maten. Mikrovågorna orsakar en snabb vibration i molekylerna i maten. Denna vibration skapar värme som lagar maten.
- Mikrovågorna passerar inte genom ugnens metallväggar. Mikrovågor kan passera genom material såsom keramik, glas eller papper.

Varför värms livsmedel

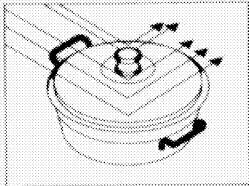
De flesta livsmedlen innehåller vatten och vattenmolekylerna vibrerar när de utsätts för mikrovågor. Friktionen mellan molekyler producerar värmen som ökar matens temperatur, tinar den om den är fryst, kokar den eller håller den varm. Till följd av värmeuppbbyggnaden inuti maten

- Mat kan kokas med mycket lite olja eller ingen olja alls;
- Upptining eller matlagning i mikrovågsugn är mycket snabbare än i en vanlig ugn;
- Vitaminer, mineraler och näringsämnen i livsmedlen bevaras;
- Matens naturliga färg och arom ändras inte.

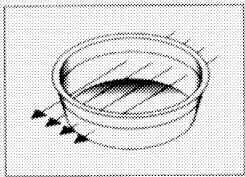
Behållare som är lämpliga för mikrovågsugn

Mikrovågor passerar genom porslin, glas, kartong eller plast men inte metall. Därför kan metallredskap eller redskap med metalldelar inte användas i mikrovågsugn.

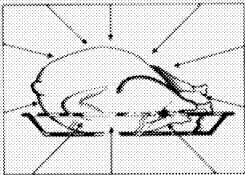
Mikrovågor reflekteras av metall...



...men de passerar genom glas eller porslin ...



...och absorberas av livsmedel.



	OBS Varning för brandrisk! Placera aldrig metalliska eller metallklädda behållare i mikrovågsugnen.
	OBS Använd inte ugnen när den är tom och utan bricka. Detta kan skada ugnen.

- Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Mikrovågor reflekteras av metallföremål i ugnen vilket kan orsaka farliga elektriska överslag. De flesta värmebeständiga icke-metalliska behållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Dock kan vissa behållare innehålla material som är olämpligt för mikrovågsugnen. Du kan använda följande test för att avgöra om en behållare är lämplig för mikrovågsugnen eller inte:

- Placera behållaren du vill testa tom i ugnen tillsammans med en annan behållare fylld med vatten.
- Manövrera ugnen vid hög effekt under en minut. Om vattnet har värmts och behållaren du testat är kall, då är den lämplig för mikrovågsugnen.
- Å andra sidan, om vattnet förblir kallt och behållaren värms upp, innebär detta att mikrovågorna har absorberats av behållaren och därför är behållaren olämplig för mikrovågsugnen.

Glasbehållare

- Undvik att använda behållare gjorda av mycket tunt glas eller blykristallglas. Värmebeständiga glasbehållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Å andra sidan, undvik att använda spröda glasbehållare såsom vatten och vinglas i mikrovågsugnen, som kan gå sönder när deras innehåll värms upp.

Plastbehållare

- Använd inte grytor och fat av plast eller melamin för att mikrovågsugn ska vara längre; detsamma gäller för påsar som används för förvaring av frysta livsmedel. Detta är följda av att mycket varm mat kommer förr eller senare få plastbehållarna att smälta eller att snedvrida. Använd sådana behållare endast för kort användning i mikrovågsugn.

Matlagningpåsar

- Värmebeständiga matlagningpåsar är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Glöm inte att genomborra dem så att ångan inuti dem kan fly. Använd aldrig vanliga plastpåsar för matlagning eftersom de kommer att smälta och gå sönder.

Kökspapper

- Du bör inte använda någon form av papper för långa tillagningstider. Annars kan papperet fatta eld. Pappersrätter är lämpliga för feta och torra livsmedel som kräver kortare tillagningstid. Använd inte återvunnet papper. Sådant papper kan innehålla fragment som kan orsaka gnistbildning. Trä och flätade behållare.

- Eftersom mikrovågsugnen orsakar torkning och skarpning av trä struktur bör stora träbehållare inte användas.

Porslinbehållare

- Generellt sett, är behållare av sådana material lämpliga att användas i en mikrovågsugn, men du bör testa dem för att vara säker.

Metallbehållare

- Metallbehållare reflekterar mikrovågorna bort från maten. Undvik därför att använda sådana behållare.

**FARA:**

Vissa kokkärl som innehåller höga halter av järn eller bly är olämpliga för användning som ugnstformar.

Se till att du testat din kokkärl för att försäkra dig att de är lämpliga för mikrovågsugnen.

Tillagningskärl och tillbehör	Mikrovågsugn	Grill	Varmluft	Kombinationslägen
Värmebeständigt glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Icke värmebeständigt glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Värmebeständigt keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrovågssäker plastplatta	Ja	Nej	Nej	Nej
Kökspapper	Ja	Nej	Nej	Nej
Metallplatta	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallfals	Nej	Ja	Ja	Nej
Aluminiumfolie & foliebehållare	Nej	Ja	Ja	Nej

* Använd endast metallbricka ges med ugn.

Positionering av mat

- Du kommer att få optimala resultat genom att anordna maten jämnt i behållaren. Denna metod kan tillämpas på många sätt för tillfredsställande resultat.
- Du kan tillaga ett stort antal identiska bitar (till exempel potatis). Om du ordnar dem i en jämnt fördelad cirkel runt ugnen, kommer tillagningen ske bättre. Undvik att placera en bit på en annan.
- Eftersom mikrovågorna agerar mer kraftfullt på de yttre lagren av mat, vid tillagning av bitar av mat med olika former och tjocklekar, placera de tjocka delarna i mitten av brickan. Detta kommer att se till att dessa delar kokas först.
- Placera fisk och andra livsmedel som inte är platta, med sina svansar längs kanten av brickan.
- Du kan placera väldigt fint snidade köttbitar ovanpå varandra. Tjockare bitar såsom korv och köttbitar bör placeras nära varandra.
- Värm sky och såser i en separat skål. Smala och djupa skålar är bättre för detta ändamål än breda och grunda sådana. Behållare bör inte fyllas mer än till två tredjedelar när du värmer sky, såser eller soppor.
- Om du tillagar hela fiskar, genomborra dem så att deras skinn inte brister.
- Vid användning av fasthållande film, påsar eller bakplåtspapper, borra eller lämna en öppning för att möjliggöra att ångan flyr.
- Små bitar av mat tillagas snabbare än stora bitar, och jämnt formade bitar tillagas snabbare än

andra bitar. För bästa resultat skär maten jämnt i bitar av samma storlek.

Höjd av maten

- Med mat som är ganska tjock (vanligtvis stekar), kommer den nedre delen koka snabbare. Detta innebär att det ibland är nödvändigt att vända sådana bitar flera gånger.
- Tjocka eller kompakta bitar kan placeras i en högre position, för att göra det möjligt för mikrovågor att agera på de nedersta och mellersta delarna av bitarna.

Matlagnings förslag

Faktorer som påverkar mikrovågsbehandlingstiden:

- Mikrovågsbehandlingstiden beror på ett antal faktorer. Temperaturen på ingredienserna i ett recept kan avsevärt påverka tillagningstiden som krävs. Således kommer en kaka gjord med iskalld smör, mjölk och ägg att ta betydligt längre tid att laga än en gjord med ingredienser vid rumstemperatur.
- Speciellt när det gäller bröd, kakor och gräddsåser, rekommenderas det att du för vissa recept avlägsnar maten från ugnen innan den är genomkokt. Sådana livsmedel, om de lämnas att vila, täckta, utanför ugnen, kommer att fortsätta koka, på grund av värmeflödet som går från de yttre till de inre skikten av maten.

Om du lämnar mat i ugnen tills den är helt klar, riskerar du att bränna det yttre skiktet. Med tiden kommer du att lära dig bedöma hur länge mat kräver att kokas och låtas vila.

- Låt inte mat koka oöverskådligt. Mikrovågsugnen lyser automatiskt upp när den är i drift, så att du kan hålla ett öga på maten som tillagas.

Avfrostning:

- Upptiningstiden kan bero på formen av paketet. Grunda, rektangulära paket tinar snabbare än djupa behållare.
- Separera de artiklar när de börjar tina. På så vis kommer de tina lättare.
- Ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det. Dubbel mängd mat tar ungefär dubbelt så lång tid. Om det tar fyra minuter för att koka en potatis, kommer det att ta i genomsnitt sju minuter för att koka två potatisar.

Mängden av mikrovågor som ugnen producerar förblir konstant oberoende på hur mycket mat du placerar i den. Detta betyder att ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det.

Vätskor

- Vätskor påverkar tillagningstiden eftersom mikrovågor är känsliga för fukt. Livsmedel med naturligt flytande innehåll (t.ex. grönsaker, fisk och fågel) ska laga snabbt och enkelt. Vid tillagning av torr mat såsom ris och baljväxter rekommenderas att du tillsätter vatten.
- Kom ihåg att fukt elimineras i en mikrovågsugn, så när du lagar torrare mat såsom vissa grönsaker bör du först fukta dem med lite vatten eller täcka dem så att de behåller sin fukt.
- Vid tillagning av mat med mycket lite vatteninnehåll (upptining av bröd, tillredning av popkorn) sker avdunstning snabbt. I sådana fall fungerar ugnen som om det var tom och maten kan brännas vid. Och ugn eller redskap kan skadas. Se därför till att du bara ställer in önskad tillagningstid och aldrig lämnar ugnen utan uppsikt under tillagning.

Ånga

- Fukten i maten kan ibland orsaka ånga i ugnen när den är igång. Detta är normalt.

Socker

- När du lagar mat med mycket hög sockerhalt som puddingar och tårter, följ rekommendationerna i mikrovågsugnens kokböcker.

Om du överskrider den rekommenderade tillagningstiden, kan detta leda till vidbränning av maten eller skador på ugnen.

Mat densitet

- Lätt, porös mat såsom bröd och kakor kommer att ta mindre tid än tung, tät mat såsom stekar och grytor. Var försiktig när du använder

mikrovågsugnen för porösa rätter eftersom de inte har hårda, torra ytor.

Ben och fetthalt

- Ben leder värme och fett kokar snabbare än kött. Vid tillagning av köttbitar som innehåller ben eller fett, se till att de är jämna och inte överkokta.

Matfärg

- Kött eller fågel som har kokat i femton minuter eller mer blir lätt bruna i sitt eget fett. För att ge mat som har lagats snabbt en mer aptitlig och grillad yta, kan du pensla den med grillsås eller soja. Om du bara använder lite av denna sås kommer det inte påverka matens väsentliga smak.

Minska matens inre tryck

- Många typer av mat har ett skinn eller skal. Ångan som byggs upp inuti när de kokar kan få dem att brista. För att undvika detta, ska skinet/skalet borras med en gaffel eller kniv. Gör detta med potatis, kycklinglever, musslor, äggulor, korv och vissa typer av frukt och grönsaker.

Vänd och rör om maten under matlagningen.

- Det är viktigt att röra om maten när du kokar den i mikrovågsugn. Vid konventionell matlagning rörs maten för att blandas. I mikrovågstillagning rörs dock maten för att uppnå en jämn värmefördelning. Rör alltid om från utsidan mot mitten eftersom utsidan värmer upp innan mitten.
- Med skrymmande och avlånga rätter som stekar och hel fågel, bör du vända över dem för att se till att toppen och botten är lika kokta. Du kan behöva vända skivat kött och kyckling över.
- Vända över och röra om medan matlagning är viktigt för att se till att alla sidor är lika kokta.

Olika tillagningstider

- Börja alltid med att prova kortaste tillagningstid och kontrollera om maten är klar. Tillagningstiderna i denna bruksanvisning är ungefärliga värden. Tillagningstiden kan variera beroende på storlek och typ av mat och behållare.

Vilotid

- Låt maten stå en stund efter att du avsläpstat den från ugnen. Vid upptining, tillagning och uppvärmning, låt maten stå en stund, detta ger alltid bättre resultat. Detta beror på att värmen kommer att spridas jämnt runt maten.

Inuti mikrovågsugnen, kommer maten att fortsätta att koka även efter att ugnen har stängts av.

Vilotiden kommer att höja värmen i maten med mellan 3°C och 8°C. Denna process upprätthålls inte tack vare mikrovågsugnen men tack vare

värmen inuti maten. Vilotiden kan variera beroende på typen av mat. Ibland är denna period lika kort som den tid det tar att ta ut maten ur ugnen och servera den. Vilotiden kan förlängas till så länge som tio minuter med stora rätter.

- Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka maten med en speciell fasthållande film av nylon.
- Det rekommenderas särskilt med mat som kött, kyckling, bröd, kakor och gräddsåser att du tar ut dem ur ugnen innan de är fullt kokta och lämnar dem att vila tills de är genomkokta.

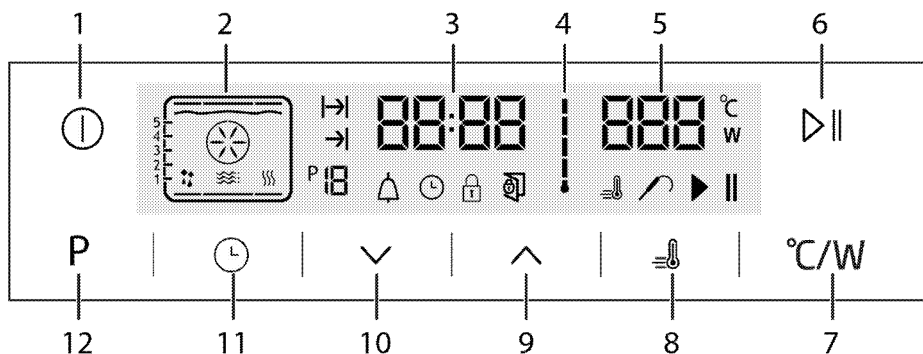
Så här använder du mikrovågsugnen



Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

Mikrovågsugnen är verksam i tre olika principer, nämligen endast mikrovågsugn, endast ugnsfunktion och kombinerat läge.

Användningsläge	Beskrivning
Mikrovågsugn	När ugnen fungerar som mikrovågsugn, skapas värme direkt inuti rätten. Du kan använda mikrovågsugn för att värma mat eller dryck, för upptining eller matlagning. I mikrovågsugn, kokas mat men den rostas inte.
Ugnsfunktion	Endast ugnsvärmarna kokar maten genom att värma upp den. Du kan använda ugnen för alla typer av matlagning och även för upptining. Mat både kokas och rostas i ugnsläge.
Kombiläge	I kombiläget fungerar både ugnens värmare och mikrovågsugnen samtidigt. Mat både kokas och rostas på kortare tid i kombiläget.



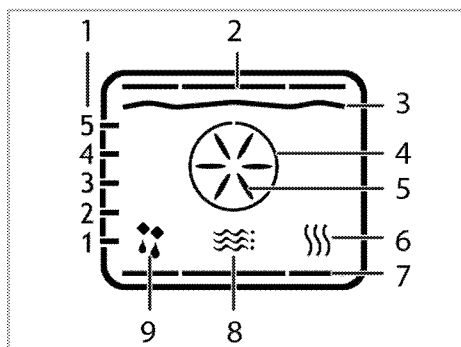
- 1 På/Av-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start/stopp-matlagningssknapp
- 7 Temperatur-/ströminställningsknapp
- 8 Boostersymbol (mycket snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Knapp för att återgå till funktionsskärmen

- : Alarmsymbol
- : Klocksymbol
- : Tangentlåssymbol
- : Varningsymbol för öppen lucka
- : Boostersymbol (mycket snabb förvärmning)
- : Symbol för kötttermometer
- : Symbol för tillagningsposition
- : Symbol för att tillagning pågår

Funktionstabell:

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

- : Symbol för tillagningstid
- : Tillagningstiden slut
- : Funktionsnummer



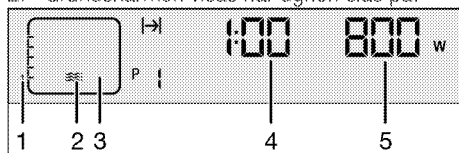
- 1 Falspositioner
- 2 Övre element
- 3 Grillelement
- 4 Turbouvärmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Undervärme
- 8 Mikrovågssymbol
- 9 Används med fläktposition

i Funktionerna kan variera beroende på modell!

Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast aktuell tid visas på displayen.

Användning i mikrovågsugnsläge

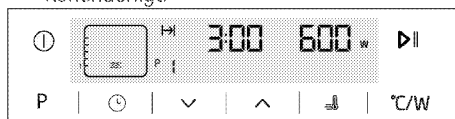
1. Rör vid för att sätta på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.



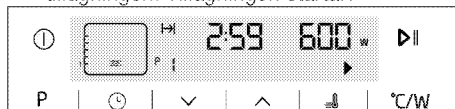
- 1 Falspositioner
 - 2 Mikrovågssymbol
 - 3 Funktionsvisning
 - 4 Fält för tillagningstid: Visar inställd tillagningstid.
 - 5 Mikrovågseffekt/indikatorfält för temperatur
- Denna skärm innehåller mikrovågs-läge med mikrovågsugns effektnivå, rekommenderad falsposition och tillagningstid.
3. Om du vill ändra mikrovågseffekten rör du vid **°C/W** en gång för att uppnå effektinställningsdisplayen.

Symbolen **W** blinkar.

4. Rör vid tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Rör vid **°C/W** för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningslängd rör du vid en gång. Symbolen blinkar också.
6. Rör vid knapparna för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att röra vid . När tillagningstiden är inställd visas symbolen kontinuerligt.



7. Om värdena för tillagningstid och effektnivå är de rätta rör du vid för att starta tillagningen. Tillagningen startar.



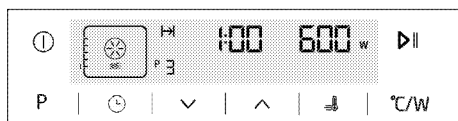
i Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen på displayen och tillagning med mikrovågor avbryts. Du måste röra vid igen för att återuppta tillagningen efter att ha stängt ugnsluckan.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

8. När tillagningen är klar visas **"End"** och symbolen visas på displayen och en alarmsignal hörs.
9. Rör vid valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

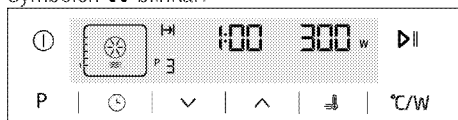
Drift i kombinationsläge (ugn och mikrovågsugn samtidigt)

1. Rör vid för att sätta på ugnen.
2. Rör vid eller för att välja önskat kombinationsläge.



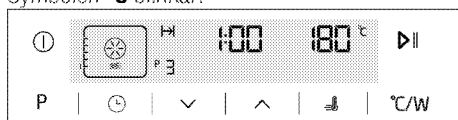
3. Om du vill ändra mikrovågseffekten rör du vid **°C/W** en gång för att uppnå effektinställningsdisplayen.

Symbolen **W** blinkar.

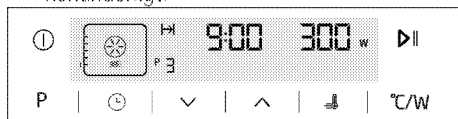


4. Rör vid **~/~** tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Rör vid **°C/W** för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.
5. Om du vill ändra temperaturen i kombinationsläget rör du vid på **°C/W** två gånger för att uppnå temperaturinställningsdisplayen.

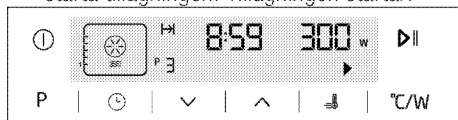
Symbolen **°C** blinkar.



6. Rör vid **~/~** tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur. Rör vid **°C/W** för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
7. För tillagningslängd rör du vid **⌚** en gång. Symbolen **⌚** blinkar också.
8. Rör vid knapparna **~/~** för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att röra vid **⌚**. När tillagningstiden är inställd visas symbolen **⌚** kontinuerligt.



9. Om värdena för tillagningstid, effektnivå och temperatur är de rätta rör du vid **▶** för att starta tillagningen. Tillagningen startar.



i Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen **||** på displayen och tillagning med mikrovågor avbryts. Du måste röra vid **▶** igen för att återuppta tillagningen efter att ha stängt ugnsluckan.

» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden. Samtidigt fortsätter ugnen att köras på den inställda mikrovågseffekten. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

10. När tillagningen är klar visas **"End"** och symbolen **||** visas på displayen och en alarmsignal hörs.

11. Rör vid valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

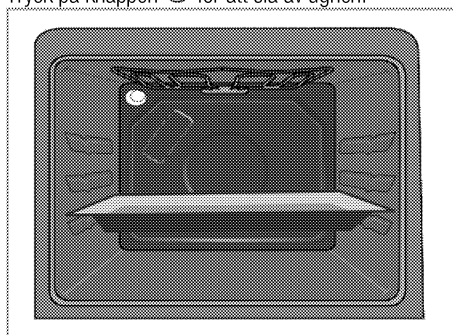
i Under tillagningen kan mikrovågsnivån och tillagningstiden ändras.

i För mikrovågsfunktionerna visar ugnens klocka tillagningstiden i minuter och sekunder.

i När du endast lagar mat med mikrovågsugnen eller med kombinationsläget vid låga temperaturer kan lukt kvarstå efter att du tagit ut maten, eftersom ugnen kallnar under tillagningen. I ett sådant fall ska du använda ugnen i tillagningsläge med fläkt på 230 °C i 20 minuter.

Slå av elugnen

Tryck på knappen **⌚** för att slå av ugnen.



Första falsen i ugnen är den undre falsen. Använd endast den första falsen för tillagning i mikrovågsugn.

- i** Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 12 timmar i alla lägen, förutom för lägena "Värmehållning" och "Lågtemp. På andra effektnivåer, kan denna tid vara upp till 90 minuter.
- i** När man gör en inställning, vilen som helst, kommer relaterade symboler blinkar på displayen.
- i** Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste programmera ugnen igen.
- i** Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
- i** Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

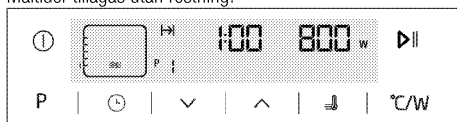
Användningslägen för mikrovågsugn

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

- i** Matlagning med flera fals i mikrovågsugn- och kombiläget är inte möjligt. De är lämplig för tillagning med en enda fals.
- i** Ugnen värms inte upp i endast mikrovågsugnsläget. Endast maten upphettas.

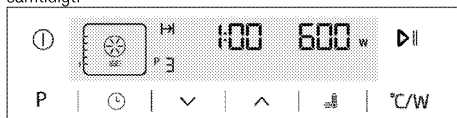
Mikrovågsugn

Endast mikrovågssystemet är verksamt. Det kan användas för att varma måltider och drycker, samt för matlagning. Måltider tillagas utan rostning.



Mikrovågsugn + Fläktvärme

Ugnens bakre värmare fungerar också tillsammans med mikrovågsugnen. Het luft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Du kan laga dina måltider på kort tid och steka samtidigt.



Mikrovågsugn + Full grill

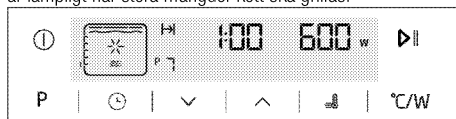
Mikrovågsugnen och grillen i ugnens innertak fungerar. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt

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

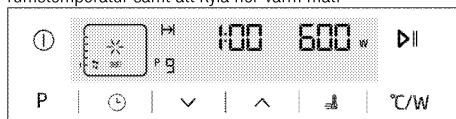


- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Mikrovågsugn + Avfrostning

Mikrovågsugnen och endast fläkten (i bakre väggen) används.

Detta är lämpligt för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.



Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras maximala och minimala temperaturer.

- i** Effektvärden i Watt för mikrovågsugn är 100, 200, 300, 600 och 800.

Funktion	Effektintervall (W)	Temperaturintervall (°C)
Mikrovågsugn	100-800	-
Mikrovågsugn + Fläktvärme	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Full grill	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Avfrostning	100-600	-

Tabell över tillagningstider



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



Första falsen i ugnen är den undre falsen. Använd endast 1:a falsen när du lagar mat i mikrovågsugn.

Rätt	Matlagningssläge	Vikt (gr)	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kycklingbaguette	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	210	600	25-30
Hel kyckling	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	15 min. 230 och sedan 200	600	32-38
Frost kyckling	Mikrovågsugn + Fläktvärme	450	230	200	6-10
Kalkonfår (med ben)	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	230	300	28-32
Färsk stor potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	180	600	25-30
Potatis gratäng *	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1250	180	600	25-30
Köttbullar	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1800	5 min. 230 och sedan 170	300	18-23
Hel fisk	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	250	600	8-14
Panerade fiskpinor	Mikrovågsugn + Fläktvärme	600	230	300	10-15
Knödel med tomat och potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	210	200	32-40
Färdigmat (Kikärtor med kött)	Mikrovågsugn	400		600	3-5
Pilaff	Mikrovågsugn	400		600	3-5

Kör förvärmning innan du lagar mat i kombilåge. Förvärmningen bör användas beroende på ugnens användningssläge.
 * Det föreslås att lägga hyvlad kashar ost ovanpå, de sista fem minuterna.

Avfrostning

Rätt	Vikt (gr)	Mikrovågseffekt (W)	Upplösnings tid (min.) (ungefär)	Väntetid (min.)	Matlagnings förslag
Rött kött	250	200	5-7	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
	500	200	11-14	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Köttfärs	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6.5-8	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Hel kyckling	1500	200	24-27	10	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Kycklinglår	750	300	5-8	10	
Kycklingbaguette	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Hel fisk	250	200	5-9	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
	500	200	8-12	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Korv	300	200	4-8	5	

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barnen på avstånd.

Använd alltid värmemetalliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

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

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje extra centimeter köttets tjocklek ska du tillägga cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i cirka 10 minuter efter att tillagningstiden är slut. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

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

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Håll lite vatten på plattan för att förenkla rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

Funktionstabell

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



Funktionerna kan variera beroende på modell.



Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom "varmhållning" är begränsat till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl.



Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.



Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.



Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.



Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min.temperaturer. Rekommenderad temperatur visas när funktionen är vald.

Funktion	Temperaturintervall (°C)
Fläktuppvärmning	40-230
Fullt grill	40-230
Låg grill	40-230
Ekofäktvärmare	160-220
Varmhållning	40-100
* Funktionerna kan variera beroende på modell.	

Användningslägen

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

Fläktuppvärmning

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



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

Full grill

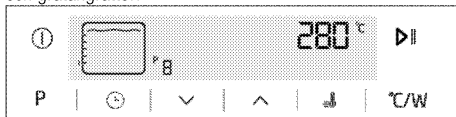
Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Låg grill

Liten grill på ugnens innertak är i drift. Lämplig för grillning och gratängrätter.



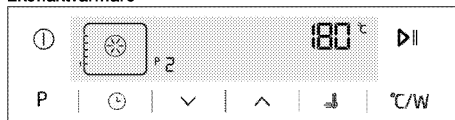
- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Ekoflaktvärmare

För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningslägena du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220°C. Men tillagningstiden ökar något.

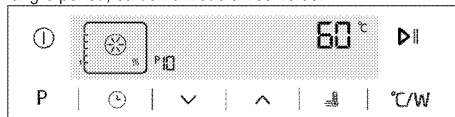
Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen "Ekoflaktsvärme".

Ekoflaktvärmare

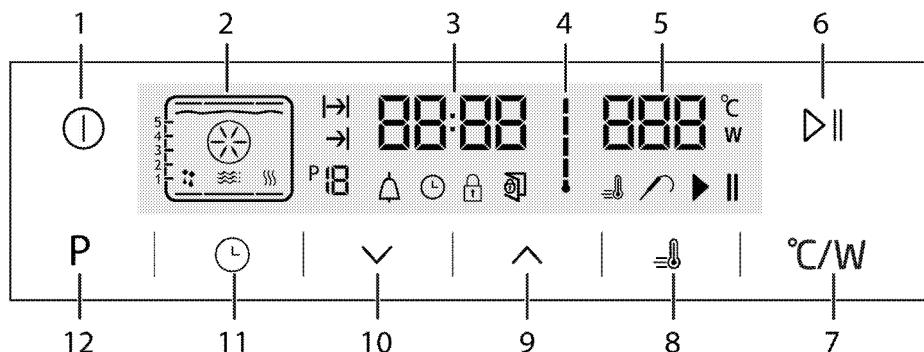


Varmhållning

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



Så här använder du ugnens kontrollenhet

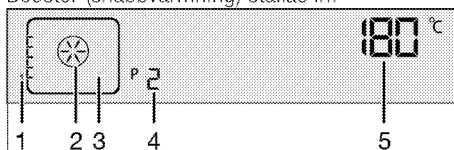


- 1 På/Av-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start/stopp-matlagningsknapp
- 7 Temperatur-/ströminställningsknapp
- 8 Boostersymbol (mycket snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Knapp för att återgå till funktionsskärmen

Så här använder du ugnen

1. Rör vid knappen "1" i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.

» Första driftfunktionen visas på skärmen efter att ugnen sätts på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.



- 1 Falspositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Funktionssymbol
- 4 Funktionsnummer
- 5 Fält för temperatur/vikt

i Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsställning görs på skärmen.

Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan tillaga mat genom att välja den temperatur och driftfunktion som passar måltiden, och kontrollera utvecklingen manuellt utan att ställa in tillagningstiden.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid 1-knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att röra vid ~-knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen ska du



- : Symbol för tillagningstid
- : Tillagningstidens slut
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Klocksymbol
- : Tangentlåssymbol
- : Varningssymbol för öppen lucka
- : Boostersymbol (mycket snabb förvärmning)
- : Symbol för köttermometer
- : Symbol för tillagningsposition
- : Symbol för att tillagning pågår

aktivera temperaturfältet genom att röra vid °C/W-knappen.

Symbolen » blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att röra vid -knapparna.

5. Bekräfta temperaturen genom att röra vid °C/W-knappen.

6. Placera rätten i ugnen.

7. Rör vid  II-knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. -symbolen visas på skärmen.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar inntemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av inntemperatursymbolen tänds allt eftersom inntemperaturen når den inställda temperaturen. Ytterligare aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att röra vid  II-knappen en gång till.

» Ugnen avslutar tillagningen och symbolen  visas på skärmen.

9. Rör vid knappen " i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Tillaga genom att ställa in tillagningstid

Du kan ställa in ugnen på att stänga av sig automatiskt i slutet av tillagningstiden genom att välja den temperatur och driftfunktion som passar måltiden och ställa in tillagningstiden.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid -knappen för att öppna ugnen.

2. Välj driftfunktionen genom att röra vid -knapparna.

3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen ska du aktivera temperaturfältet genom att röra vid °C/W-knappen.

Symbolen » blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att röra vid -knapparna.

5. Bekräfta temperaturen genom att röra vid °C/W-knappen.

6. Rör vid  tills -symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

7. Ställ in tillagningstiden genom att röra vid -knapparna och bekräfta inställningen genom att röra vid -knappen.

» När tillagningstiden är inställd visas -symbolen kontinuerligt.

8. Placera rätten i ugnen.

9. Rör vid  II-knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. Symbolen  visas på skärmen.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar inntemperaturen till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av inntemperatursymbolen tänds allt eftersom inntemperaturen når den inställda temperaturen. Ytterligare aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

10. När tillagningen är klar visas "End" på displayen och ett larm hörs.

11. Rör vid valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen stängs av automatiskt.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid -knappen för att öppna ugnen.

2. Välj driftfunktionen genom att röra vid -knapparna.

3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen ska du aktivera temperaturfältet genom att röra vid °C/W-knappen.

Symbolen » blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att röra vid -knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att röra vid -knappen.
6. Rör vid tills -symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att röra vid -knapparna och bekräfta inställningen genom att röra vid -knappen.
- » När tillagningstiden är inställd visas -symbolen kontinuerligt.
8. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
9. Ställ in tillagningstiden genom att röra vid knapparna och bekräfta inställningen genom att röra vid knappen .
- » När tillagningstiden är inställd visas symbolen kontinuerligt.
10. Placera rätten i ugnen.
11. Rör vid knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. Symbolen visas på skärmen.
- » Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Ytterligare aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.
12. När tillagningen är klar visas **"End"** på displayen och ett larm hörs.
13. Rör vid valfri knapp för att tysta ljudsignalen.
- » Larmet stannar och ugnen stängs av automatiskt.

Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

Ställa in boostern (snabb förvärmning)

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



Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostning, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Rör vid -knappen efter inställning av temperatur, driftfunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.
- » -symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.
- » Booster-symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.
2. Rör vid -knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.
- » -symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

Stänga av den elektriska ugnen

Rör vid för att stänga av ugnen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid tills -symbolen visas på skärmen.
 - » **"OFF"** visas på displayen.
 2. Rör vid -knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
 - » När knapplåset är aktiverat visas **"On"** på skärmen och symbolen fortsätter vara tänd.
- Bekräfta genom att röra vid .



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

Avaktivera knapplåset

1. Rör vid tills -symbolen visas på skärmen.
- » **"On"** visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att röra vid -knappen.
- » **"OFF"** visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att röra vid .



Ugnsknapparna kan inte användas när knappläsfunktionen är aktiverad. Knappläsinställningarna avbryts inte vid ett strömavbrott.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning och påminnelse som helst annan än tillagningsprogrammet.

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills -symbolen visas på skärmen.



Den maximala larmtiden är 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda knapparna  .
- » -symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
3. I slutet av larmtiden börjar -symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Tysta larmet

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Rör vid valfri knapp för att stoppa larmet.
- » Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet

1. Rör vid  tills -symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.
2. Tryck på och håll in -knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra tiden på dagen

1. Rör vid knappen  med korta mellanrum tills -symbolen visas på skärmen.
2. Rör vid knapparna   för att ställa in timmen.
3. Bekräfta inställningen genom att röra vid symbolen  och vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.

Ställa in volymen

1. När ugnen är i Standby-läge ska du röra vid -knappen snabbt upprepade gånger tills "VOL" visas på skärmen.
2. Rör vid  -knapparna för att ställa in tonen till L0, L1 eller L2.
3. Rör vid -symbolen eller vänta i 4 sekunder utan att röra vid någon knapp för att bekräfta inställningen.

Ändra inställningar för Eco-lampa

1. När ugnen är i Standby-läge ska du röra vid knappen  snabbt upprepade gånger tills "LP" visas på skärmen.
2. Rör vid knapparna   för att ställa in till På eller ECO-alternativet.
3. Rör vid -symbolen eller vänta i 4 sekunder utan att röra vid någon knapp för att bekräfta inställningen.
4. I läget På: när ugnsluckan är öppen i Standby-läget och under drift är lampan ständigt på.
5. I läget ECO: när ugnsluckan är öppen i Standby-läget och under drift är lampan påslagen och stängs därefter av efter 15 sekunder.

Om en knapp vidrörs under drift (förutom knapparna  och ) sätts lampan på och stängs av efter 15 sekunder.

Tabell över tillagningstider



Värdena har fastställts på labb. Värdena som passar dig kan skilja sig från dessa värden.

Bakning och stekning



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

Rätt	Tillagningsnivå	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	En nivå	Standardplåt*		1	175	30 ... 40
Kakor i form	En nivå	Kakform på galler**		1	175	50 ... 60
Småkakor	En nivå	Standardplåt*		1	150	35 ... 45
Sockerkaka	En nivå	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		1	150	25 ... 35
Kakor	En nivå	Kakplåt*		1	175	25 ... 30
	2 nivåer	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Kaka av deg	En nivå	Standardplåt*		1	200	35 ... 45
	2 nivåer	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	45 ... 55
Fylliga kakor	En nivå	Standardplåt*		1	190	25 ... 35
	2 nivåer	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	190	35 ... 45
Surdeg	En nivå	Standardplåt*		1	200	35 ... 45
Lasagne	En nivå	Rektangulär glas/metalpanna på galler**		1	200	30 ... 40
Biffstek (hel/stek)	En nivå	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå	Standardplåt*		1	25 min. 220 efter 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå	Standardplåt*		1	15 min. 250/max, sedan 190	55 ... 65
Kalkon (skivad)	En nivå	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 190	150 ... 210
Fisk	En nivå	Standardplåt*		1	200	20 ... 30

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Ekoflåktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i långsamt tillagningsläge.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflåktvärme.

Rätt	Tillagningsnivå	Tillbehör att använda	Användningssläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	En nivå	Standardplåt*		1	160	20 ... 30
Kakor	En nivå	Standardplåt*		1	200	30 ... 35
Degkaka	En nivå	Standardplåt*		1	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå	Standardplåt*		1	200	40 ... 45

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

Tips för bakning av kakor

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

Tips vid tillagning av bakverk

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



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

Tips vid tillagning av grönsaker

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

Så här använder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grillningstid (cirka)
Fisk	2...3	20...25 min. *
Skivad kyckling	2...3	25...35 min.
Lammkottlätter	2...3	20...25 min.
Rostbiff	2...3	25...30 min. *
Kalkkottlätter	2...3	25...30 min. *
Rostat bröd	3	1...2 min.

* beroende på tjocklek

Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid ①-knappen för att öppna ugnen.
2. Rör vid  för att välja önskad grillfunktion.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen ska du aktivera temperaturfältet genom att röra vid °C/W-knappen.
Symbolen »°C blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att röra vid -knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att röra vid °C/W-knappen.
6. Rör vid ►||-knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. ►-symbolen visas på skärmen.
» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Ytterligare aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.
7. Du kan avsluta grillningen genom att röra vid ►||-knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och ||-symbolen visas på skärmen.

Stänga av grillen

1. Rör vid knappen "①" i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

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



FARA:

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

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



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

Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.



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

Rengöring av mikrovågsugnsdelen

- Om ånga ansamlas inuti eller runt utsidan av ugnsluckan, torka med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen drivs under hög fuktighet. Och det är normalt.
- Ta bort lukt från ugnen genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet av en citron i

en djup mikrovågsugns skål och i mikrovågsugnen i 5 minuter. Torka noga med en mjuk och torr trasa.

- När det blir nödvändigt att byta ut ugnslampan, kontakta en auktoriserad serviceverkstad för att få den utbytt.
- Ugnen bör rengöras regelbundet och eventuella matrester bör avlägsnas. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till försämring av ytan som negativt kan påverka produktens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Kasta inte denna produkt i hushållsavfallet. Den ska kasseras i den särskilda återvinningsstation som tillhandahålls av kommunen.



Var noga med att inte skada dörrtätningen när du rengör ugnsluckan. Använd aldrig produkten om dörrtätningen är skadad.

Rengöra kontrollpanelen

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



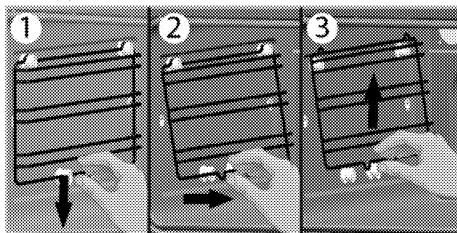
Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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

1. Håll den nedre delens sidofals. Dra ner den och dra ut de undre facken.
2. Dra sidofalsen i motsatt riktning från sidoväggen.
3. Ta bort sidofalsen helt genom att dra upp den.



Rengör ugnsluckan

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



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

Byta ugnslampan



FARA:

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



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 något från bilden.



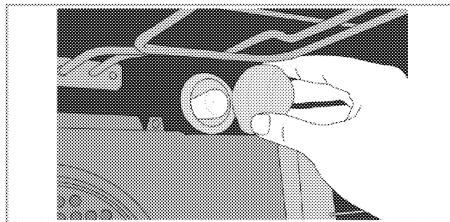
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



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

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



3. Dra ut ugnslampan från uttaget och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

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

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

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

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kolla säkringarna i säkringsskåpet. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera kontaktanslutningen.*
- Knappar/rattar/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Knapplås kan vara aktiverast Avaktivera det. (Se.)*

Lampan i ugnen fungerar inte.

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

Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. >>> *Ställ in funktionen och temperaturen med Funktion och / eller temperaturratten / knappen.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ingenting händer när jag håller tangenterna / knapparna intryckta under en lång tid

- Använd inte ugnen. Slå av strömbrytaren och dra ur kontakten. Kontakta auktoriserat serviceombud.

Mikrovågsugnen fungerar inte.

- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Sätt i kontakten i uttaget.*
- Dörren är inte ordentligt stängd. >>> *Dörren bör "klicka" när den stängs. .*
- Det kan finnas ett hinder mellan dörren och den främre delen av ugnen. >>> *Ta bort hindret och stäng dörren ordentligt.*

Konstiga ljud hörs när mikrovågsugnen är i drift.

- En elektrisk bäge uppstår inuti ugnen till följd av ett främmande metallföremål. >>> *Avlägsna metallföremålet från ugnsutrymmet.*
- Ugnstillbehör är i kontakt med ugnens väggar. >>> *Undvik kontakt med ugnsluckan.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

Mat värms inte upp eller värms för långsamt.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Välj lämplig tillagningstid kraft och tid för din mat.*
- Mängden av mat kan vara större än normalt eller så kan den vara kallare än den normala temperaturen. >>> *Ställ in ytterligare tillagningstid. Kontrollera regelbundet för att förhindra att maten bränns.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

Maten är för varm, torr eller vidbränd.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Kontrollera att du valt lämplig tillagningstid och effekt för din mat. Kontakta ett auktoriserat serviceombud om din ugn är skadad.*

Vissa ljud hörs efter slutet av tillagningstiden.

- Kylfläkten kan vara i drift. >>> *Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter att köra efter att ugnen har slagits av. Fläkten stannar automatiskt när temperaturen sjunker till en viss nivå.*



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

