

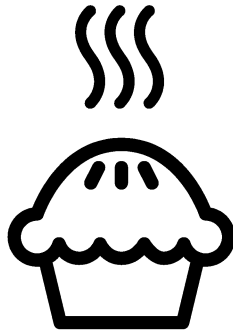
# **Blomberg**

## **Sisäänrakennettu uuni**

Käyttöopas

**Inbyggd ugn**

Bruksanvisning



OEN84S80B

**FI / SV**

285.4456.53/R.AC/25.11.2019/2-2

7758288619

## Lue ensin tämä käyttöopas!

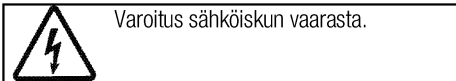
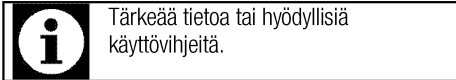
Hyvä asiakkaamme

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

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

### Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

**1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4**

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

**2 Yleiset tiedot 9**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Yleiskatsaus .....       | 9  |
| Pakkauksen sisältö ..... | 10 |
| Tekniset tiedot .....    | 11 |

**3 Asennus 12**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Ennen asennusta .....              | 12 |
| Asennus ja liitäntä .....          | 14 |
| Vanhan laitteen hävittäminen ..... | 16 |

**4 Valmistelut 17**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Energiansäästövihteitä .....         | 17 |
| Ensimmäinen käyttökerta .....        | 17 |
| Aika-asetus .....                    | 17 |
| Tuotteen ensimmäinen puhdistus ..... | 17 |
| Ensimmäinen kuumennus .....          | 17 |

**5 Uunin käyttäminen 19**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta ..... | 19 |
| Sähköuunin käyttäminen .....                                      | 19 |
| Käyttötilat .....                                                 | 21 |
| Uunin ohjausyksikön käyttö .....                                  | 23 |
| Ruoanlaittoaikataulukko .....                                     | 27 |
| Grillin käyttäminen .....                                         | 29 |
| Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko .....                         | 30 |

**6 Kunnossapito ja huolto 31**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Yleisiä tietoja .....               | 31 |
| Ohjauspaneelin puhdistaminen .....  | 31 |
| Uunin puhdistus .....               | 31 |
| Uuninluukun irrottaminen .....      | 32 |
| Luukun sisälasin irrottaminen ..... | 33 |
| Uunin lampun vaihtaminen .....      | 34 |

**7 Vianetsintä 35**

# **1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia**

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

## **Yleinen turvallisuus**

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

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

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

## **Sähköturvallisuus**

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

paikallisten säädösten mukaisesti.

- Älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- Älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä

valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.

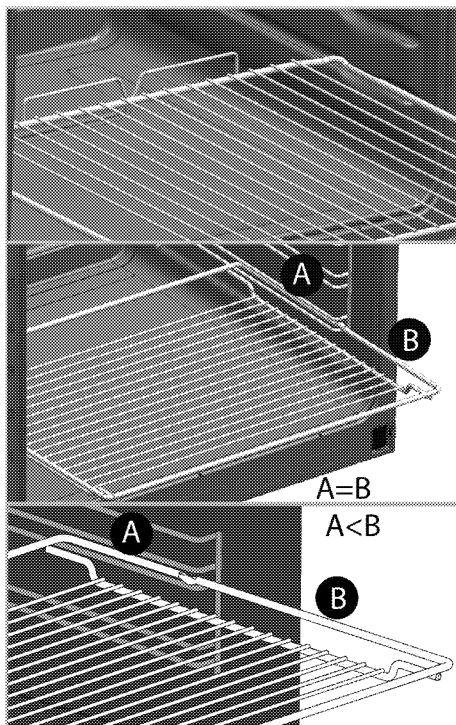
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

### **Tuoteturvallisuus**

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos 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 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.) Ritolän 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.
- Käytä aina kestäviä 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 aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Poista kaikki lisävarusteet ennen pyrolyyttisen toiminnan aloittamista (myös uunipellit ja kiinnittimet). Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 10*.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyrolyttisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.

- Pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen, lapset ja eläimet on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, kunnes laite on täysin jäähtynyt ja huoneilma puhdistunut.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

### Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROTOIMI: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.

- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.
- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

## Lasten turvallisuus

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

## Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

### RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

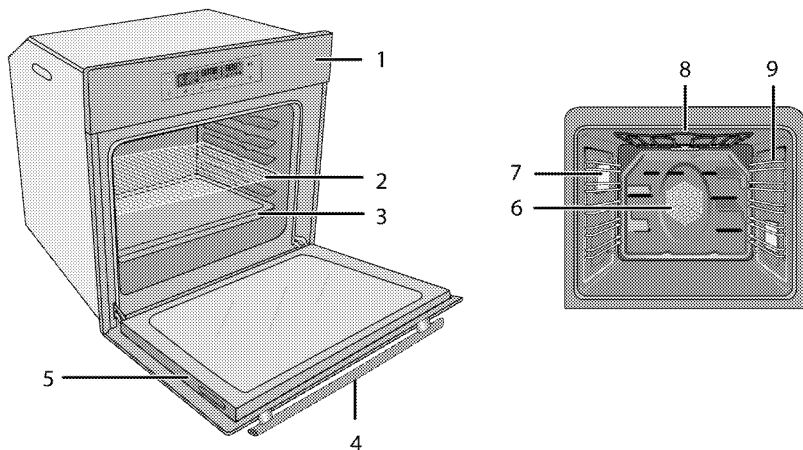
## Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

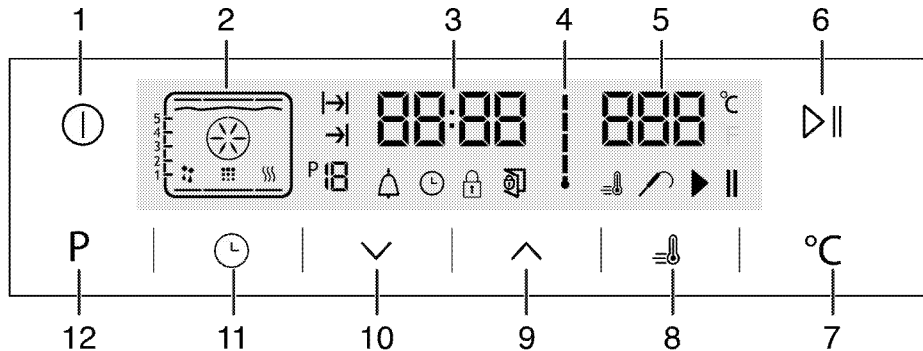


## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| 1 Ohjauspaneeli | 6 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 2 Ritiläteline  | 7 Valo                                    |
| 3 Uunipelti     | 8 Ylempi kuumennuselementti               |
| 4 Kahva         | 9 Tasojen asennot                         |
| 5 Luukku        |                                           |



- |                                         |                                             |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 ON/OFF-näppäin                        | 7 Lämpötila-asetuksen näppäin               |
| 2 Toimintovalitsin                      | 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys) |
| 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä           | 9 Plus-näppäin                              |
| 4 Uunin sisälämpötilan symboli          | 10 Miinus-näppäin                           |
| 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä             | 11 Säätö-näppäin                            |
| 6 Käynnistä/lopeto paistaminen -näppäin | 12 Enteriä toimintanäyttö                   |

## Pakkauksen sisältö

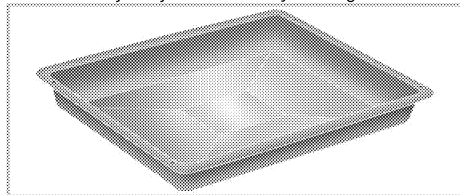


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

### 1. Käyttöopas

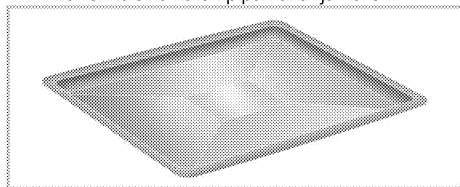
### 2. Uunipannu

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



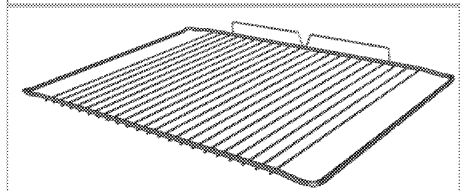
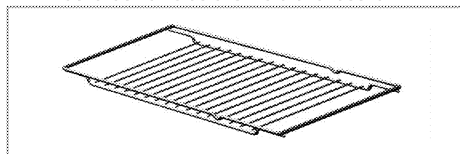
### 3. Leivinpelti

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



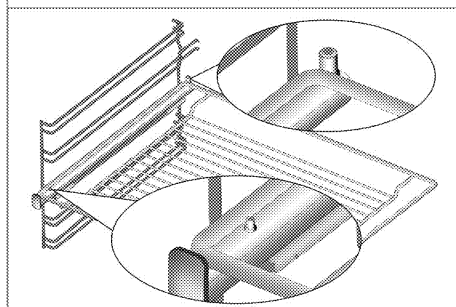
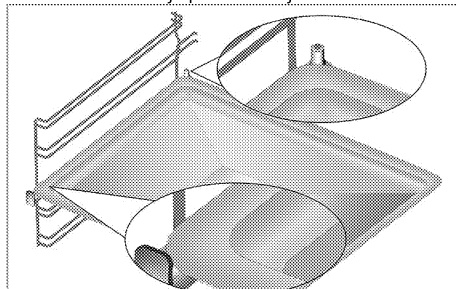
### 4. Uuniritilä

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



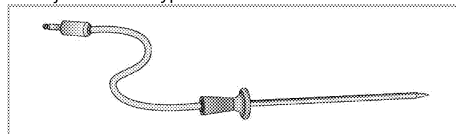
### 5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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



### 6. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



## Tekniset tiedot

|                                          |                                     |
|------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Jännite/taajuus</b>                   | <b>220-240 V ~ 50 Hz</b>            |
| Kokonaisvirrankulutus                    | 3.1 kW                              |
| Kaapelityyppi/poikkileikkaus             | minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| <b>Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)</b> | <b>595 mm/594 mm/567 mm</b>         |
| Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)     | **590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm  |
| <b>Pääuuni</b>                           | <b>Monitoimiuuni</b>                |
| Sisävalo                                 | 15/25 W                             |
| Grillin virrankulutus                    | 2.2 kW                              |

# Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-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, sivu 12*.



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



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



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

### 3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA:

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



#### VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

#### Ennen asennusta

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

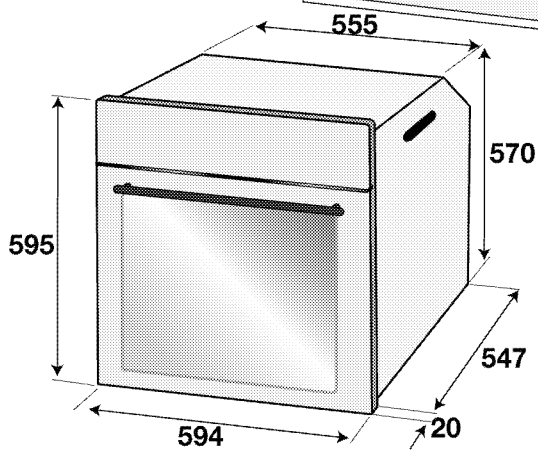
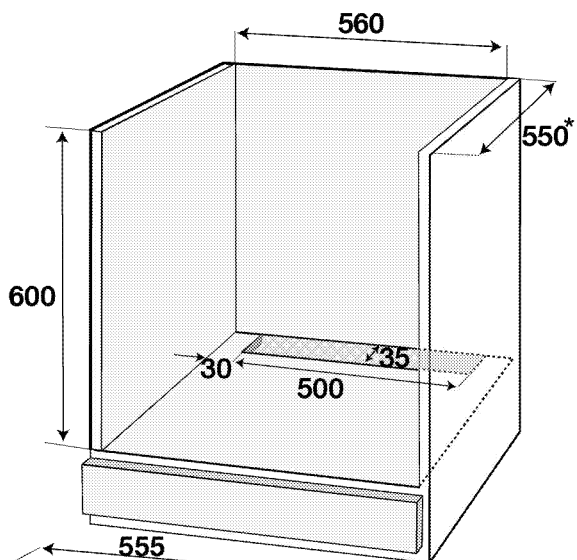
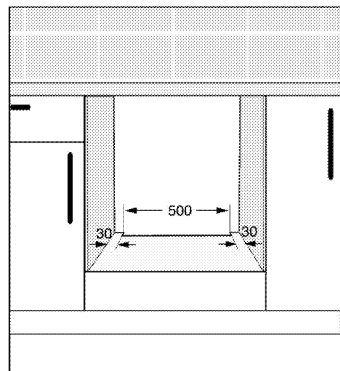
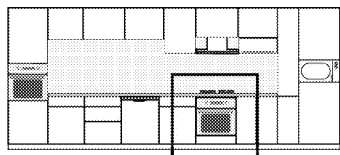
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen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



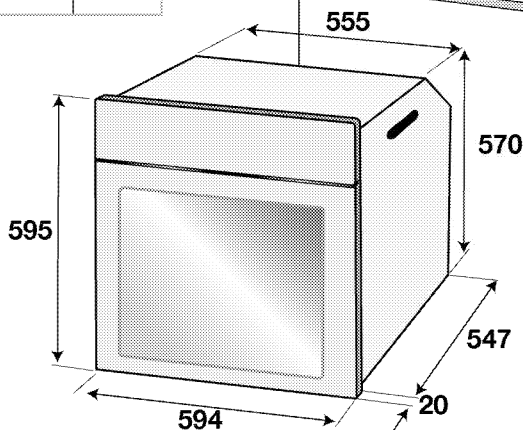
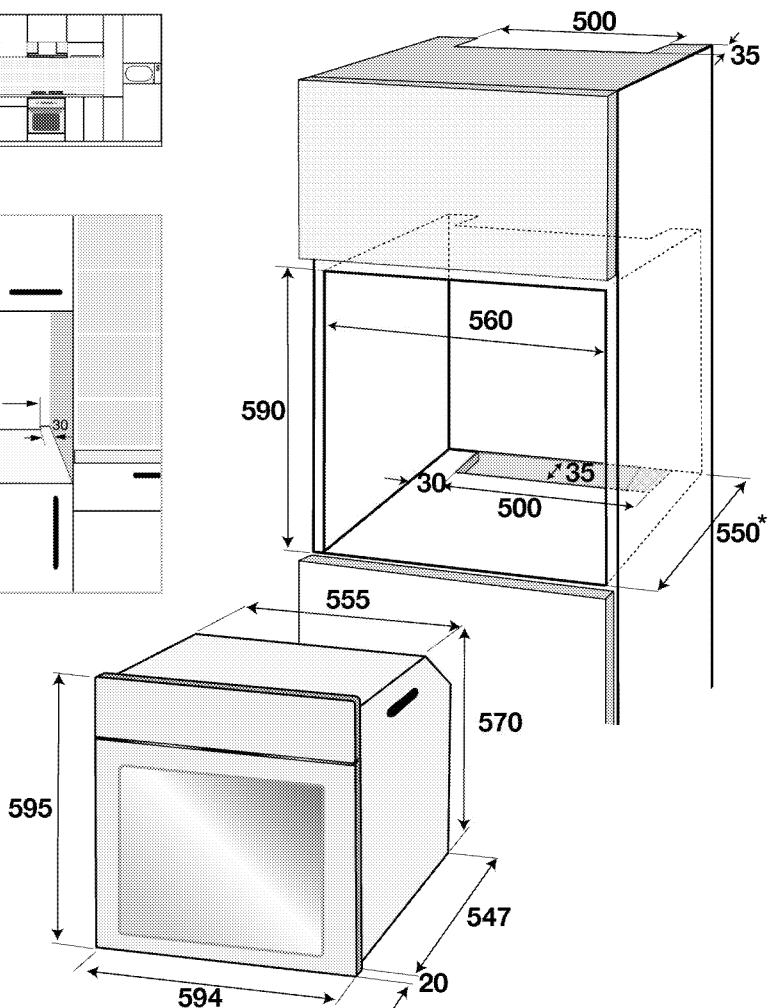
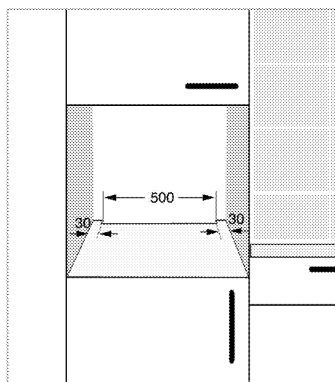
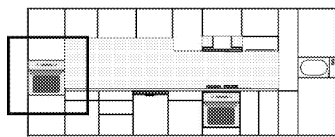
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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



\* min



\* min

## Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

### Sähköliitäntä

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

als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



### VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen 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.

- Sähköliittämöjen 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:**

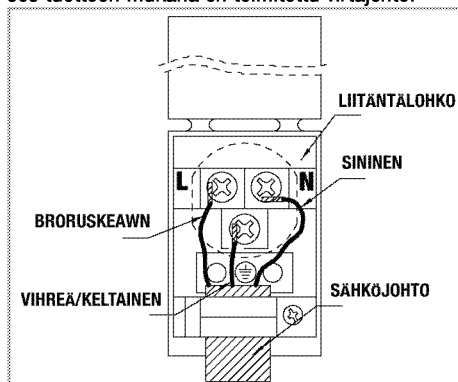
Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.  
Sähköiskun vaara!

**Virtakaapelin liittäminen**

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

1. Jos ei ole mahdollistaa irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojauksena jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

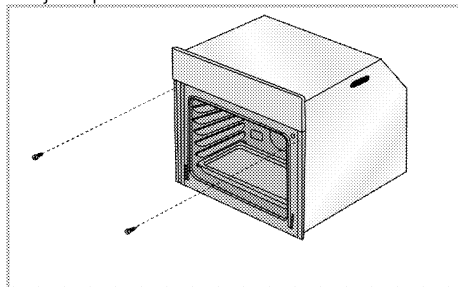
**Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:**

2. **Liitä yksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
  - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
  - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
- » tai
- Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
  - Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
  - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

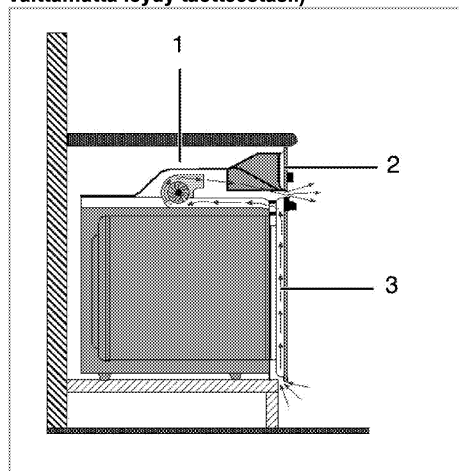
**Laitteen asennus**

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



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

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



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdystustuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.



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

Jos olet kypsentänyt ohjelmalla uunin ajastimen, myös jäähdystustuuletin kytkeytyy pois päältä kypsennysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

### Lopullinen tarkistus

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

### Vanhan laitteen hävittäminen

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



Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.



## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihjeitä

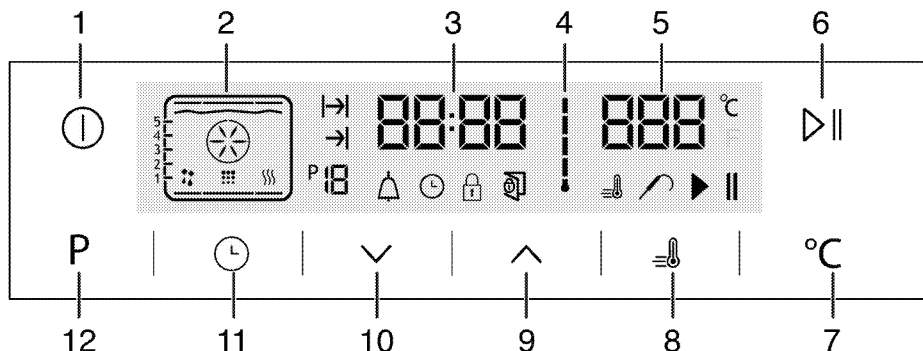
Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

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

### Ensimmäinen käyttökerta

#### Aika-asetus



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säättönäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö

1. Uunin ensimmäisen käytön aikana ⌚ -symboli syttyä palamaan, kosketa  $\wedge$  /  $\vee$  -näppäimiä asettaaksesi tunnit.
2. Vahvasta asetus koskettamatta ⌚ -symbolia ja vahvasta odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

**i** Jos nykyistä aikaa ei ole asetettu, ajan asetus alkaa lisäämällä/siirtämällä ylöspäin ajasta 12:00. ⌚ -symboli aktivoituu osoittamaan, että nykyistä aikaa ei ole asetettu. Se katoaa näkyvistä, kun aika on asetettu.

#### Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

#### Ensimmäinen kuumennus

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

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

## Sähköuuni

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

## Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.

2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso *Grillin käyttäminen, sivu 29*.
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso *Grillin käyttäminen, sivu 29*.



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

# 5 Uunin käyttäminen

## Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta



### VAROITUS

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



### VAARA:

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

### Leivontavihjeitä

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

### Paahattamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällästäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.
- Luisen lihan paahattaminen 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 paahotoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

### Grillausvihjeitä

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

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



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

### Vinkkejä lihan paistoanturin käyttöön

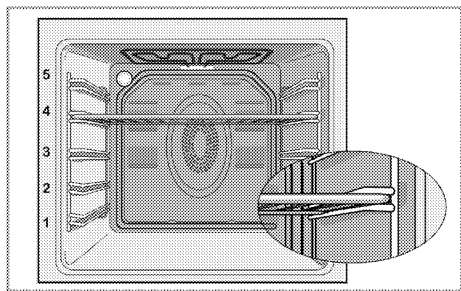
- Kypsennä liha painamalla paistoanturi lihapalan paksuimpaan kohtaan. Älä anna paistoanturin koskea paistoastiaan, luuhun tai rasvakudokseen.
- Kun paistat kokonaista broileria, työnnä paistoanturi vatsan ja reiden väliin, koska rintaosasto on onto-
- Kun paistat lihapaloja, valitse suunnilleen samankokoisia paloja. Työnnä paistoanturi paksuimpaan lihapalaan.
- Jos ruoka ei ole mielestäsi kypsää ruoanlaiton päättyessä, toista ruoanlaittoimenpide työntämällä paistoanturi toiseen kohtaan.

### Sähköuunin käyttäminen

#### Sähköuunin kytkeminen pois päältä

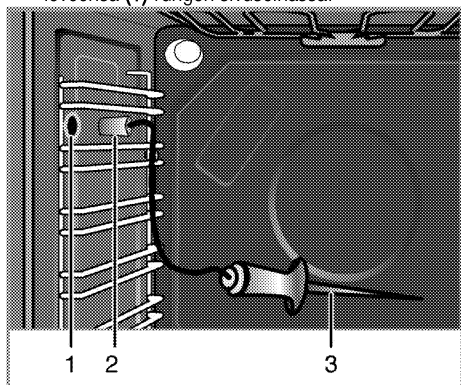
On tärkeää asettaa grillirutilä rutilätelineeseen oikein. Grillirutilä on asetettava rutilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grillirutilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grillirutilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



## Lihan paistoanturin käyttö

1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämmölle, aseta paistoanturi liitinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liitinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää



Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.

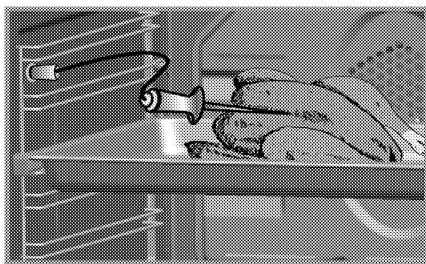


Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.



Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa lihan paistoanturin automaattisesti, kun työnnät sen lihaan, jolloin lämpötilan osoitinnäytössä näkyy **P75/075**. Lihan paistoanturi tunnistaa automaattisesti, milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetustemperatuurin, ja sammuttaa sen jälkeen uunin.



Jos **P75/075** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Lihan paistoanturin suosituslämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa tätä lämpötilaa lämpötila-alueella 40–99 °C.
- Jos irrotat paistoanturin ennen kuin paistaminen on suoritettu, uuni jatkaa aiemmin asetetulla toiminnolla ja lämmöllä.
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Jos käytät lihan paistoanturia työntämättä anturin päätä lihaan, anturin pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja lopettaa paistamisen, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Jos lihan paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen yllättävälle lämpötilalle, anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.



Kun käytät paistomittaria, ruoan johon paistomittari on kiinnitetty todellinen lämpötila sekä valitsemasi lämpötila näytetään ruudulla vuorotellen 3 sekunnin välein. Tämän vaihtelun aikana, paistomittarin symboli näytetään ruudulla yhdessä ruoan johon paistomittari on kiinnitetty lämpötilan kanssa. Paistomittarin symbolia ei näytetä ruudulla valitsemasi lämpötilan näkyessä ruudulla.

| Ruoanlaittotaso | Lihan sisälämpötila (°C) |
|-----------------|--------------------------|
| Hyvin raaka     | 55-59                    |
| Raaka           | 60-62                    |
| Medium - raaka  | 63-70                    |
| Medium          | 71-76                    |
| Hyvin kypsä     | 77-81                    |
| Erittäin kypsä  | ≥82                      |



\* Elintarviketurvallisuuden vuoksi punaisen lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 63 °C.

\* Elintarviketurvallisuuden vuoksi siipikarjan lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 74 °C.

### Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä.

#### 1. Ylä- ja alalämpö



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

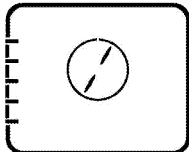
Sopiva peltitaso näkyy näytöllä.

#### 2. Tuuletin tuettu ylä/alalämmöllä



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

#### 3. Tuuletinkuumennus



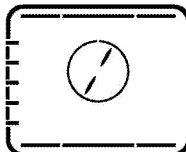
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla.

Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



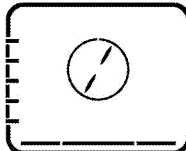
Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.

### "3D"-toiminto



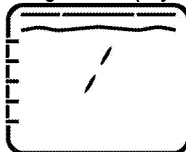
Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista vain yhdellä tasolla.

#### 4. Pizza-toiminto



Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

#### 5. Full grill+Fan (Täysi grilli + tuuletin)



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 puolella välissä.

#### 6. Täysi grilli



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 puolella välissä.

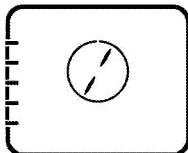
7. **Grilli**



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

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

8. **Eco Fan -kuumennus**



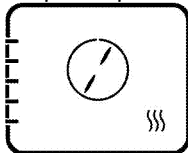
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160-220°C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu **Eco Fan -kuumennus** -taulukossa.

9. **Alakuumennus**



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

10. **Lämpimänä pito**



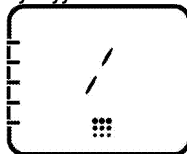
Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.

11. **Toimii tuuletintoiminnon kanssa**



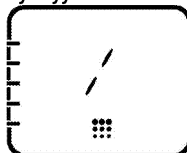
Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäähdyttämiseen.

12. **Pyrolyysi - virransäästötila**



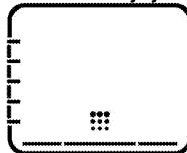
Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Suositeltavaa kevyesti likaantuneille uuneille. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 32*.

13. **Pyrolyysi**



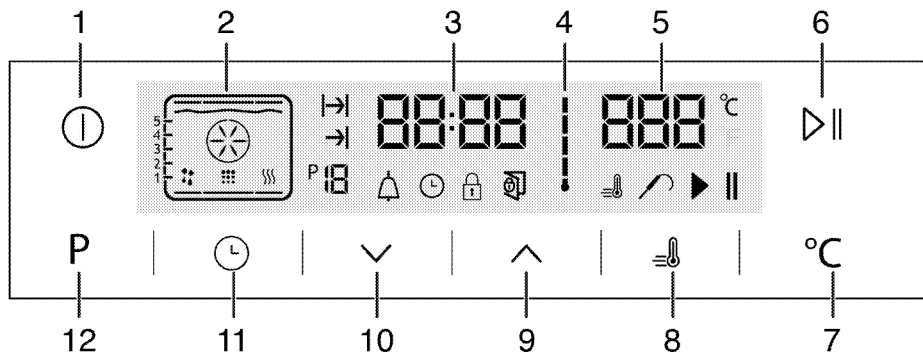
Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus puhdistustoiminnosta käyttääksesi tätä toimintoa, ks. *sivu 32*.

14. **Helppo höyrypuhdistus**  
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



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

## Uunin ohjausyksikön käyttö



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Uunin sisälämpötilan symboli
- 5 Lämpötilan ilmaisinkenttä
- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Lämpötila-asetuksen näppäin
- 8 Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)
- 9 Plus-näppäin
- 10 Miinus-näppäin
- 11 Säättönäppäin
- 12 Enteriä toimintanäyttö

→ : Paistojen symboli

→ : Paistojen päättymisen symboli

P 18 : Toimintonumero

⚠ : Hälytyssymboli

🕒 : Kellosymboli

🔒 : Näppäinlukon symboli

🔓 : Luukku auki -kuvake

🔥 : Tehostimen symboli (pikainen esilämmitys)

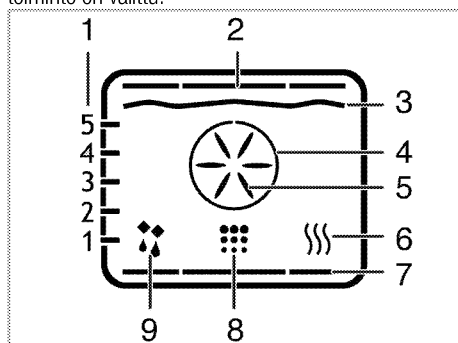
🍖 : Lihan tarkkailukuvake

|| : Ruoanlaiton taukokuvake

▶ : Ruoanlaiton aloituskuvake

### Toimintotaulukko:

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



- 1 Tasojen asennot
- 2 Yläkuumennin
- 3 Grillivastus
- 4 Tehostuskuumennin
- 5 Tehostustuuletin
- 6 Lämpimänä pito
- 7 Alaosan lämmitin
- 8 Puhdistusasento
- 9 Käyttö tuuletinasennossa

**i** Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan!

| Toimintotaulukko                  | Lämpötila-alue (°C) |
|-----------------------------------|---------------------|
| Ylä- ja alalämpö                  | 40-280              |
| Tuuletin tuettu ylä- /alalämmöllä | 40-280              |
| Tuuletinavusteinen kypsennys      | 40-280              |
| "3D"-toiminto                     | 40-280              |
| Pizza-toiminto                    | 40-280              |
| Tuuletinavusteinen suuri grilli   | 40-280              |
| Täysi grilli                      | 40-280              |
| Matala grilli                     | 40-280              |
| Eco Fan -kuumennus                | 160-220             |
| Alakuumennus                      | 40-220              |
| Lämpimänä pito                    | 40-100              |



Säädettävä enimmäiskypsennysaika lukuun ottamatta lämpimänä pitämistä, on turvallisuussyistä rajoitettu 6 tuntiin. Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit kellossa vilkkuvat.



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



Vaikka uuni ei olisi päällä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

## Uunin käyttäminen

- Kosketa ①-näppäintä yli 2 sekunnin ajan käynnistääksesi uunin.  
» Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kun näyttö on tässä tilassa, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja Tehostin (pikakuumennus) -toiminto voidaan asettaa.



Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä 20 sekunnissa, jos yhtään uunin asetusta ei tehdä tällä näytöllä.

## Manuaalinen ruoanlaitto valitsemalla lämpötila ja toimintotila

Voit laittaa ruokaa valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon, ja valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla ① -painiketta.
- Valitse toiminto koskettamalla  -näppäimiä.
- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla  -painiketta.

»  -symboli vilkkuu.

- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla  -näppäintä.
- Aseta kypsennettävä annos uuniin.
- Aloita kypsennys koskettamalla   -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat.  -symboli tulee näkyviin näyttöön.

» Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan.

Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.

- Uuni ei kytkeydy automaattisesti pois päältä, koska ruokaa laitetaan manuaalisesti ruoanlaittoaikaa asettamasta. Voit päättää ruoanlaiton koskettamalla kerran uudelleen   -näppäintä.

» Uuni päättää ruoanvalmistuksen ja  -symboli tulee näkyviin näytöllä.

- Kosketa ①-painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.

## Ruoanlaitto määrittämällä ruoanlaittoaika:

Voit varmistaa, että uuni kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoajan tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla ① -painiketta.
- Valitse toiminto koskettamalla  -näppäimiä.
- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla  -painiketta.

»  -symboli vilkkuu.

- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla  -näppäintä.
- Kosketa  -näppäintä kunnes  -symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
- Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla  -näppäimiä ja vahvista asetusta koskettamalla  -näppäintä.

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



8. Aseta kypsennettävä annos uuniin.
9. Aloita ruoanlaitto koskettamalla ► ||-näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. ►-symboli tulee näkyviin näyttöön.
- » Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.
- » Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyä palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
10. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
11. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.
- » Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.

### Jos haluat asettaa ruoanlaittoajan päättymisen myöhemmäksi:

Voit varmistaa, että uuni toimii ja kytkeytyy pois päältä valitsemalla ruokalajille sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla ruoanlaittoajan ja päättymisajan myöhemmäksi tai valvomalla valmistumista manuaalisesti asettamatta ruoanlaittoaikaa.

1. Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla ① -painiketta.
2. Valitse toiminto koskettamalla ~~~ -näppäimiä.
3. Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla ™-painiketta.
- » ™-symboli vilkkuu.
4. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla ~~~ -näppäimiä.
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla ™ -näppäintä.
6. Kosketa ⌚-näppäintä kunnes ➞-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.
7. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ~~~ -näppäimiä ja vahvista asetus koskettamalla ⌚-näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoaika on asetettu, ➞-symboli palaa näytössä koko ajan.
8. Kosketa ⌚-näppäintä kunnes ➞-symboli näkyy ruoanlaittoajan kohdalla.

9. Aseta ruoanlaittoaika koskettamalla ~~~ -painikkeita ja vahvista asetus koskettamalla ⌚-näppäintä.
- » Kun ruoanlaittoajan päättymisaika on asetettu, ➞-symboli palaa näytössä koko ajan.
10. Aseta ruoka-annos uuniin.
11. Aloita ruoanlaitto koskettamalla ► ||-näppäintä, jos lämpötila, toiminto, ruoanlaittoaika ja ruoanlaittoajan päättymisaika ovat oikeat. ►-symboli tulee näkyviin näyttöön.
- » Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelämällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella. Valittu toimintotila aktivoituu, kun ruoanlaiton aloitusajaksi alkaa ja uuni on lämmitetty asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyä palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetuslämpötilan. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
12. Kun kypsennys on valmis, "End" [Loppu] tulee näkyviin näyttöön ja kuuluu äänimerkki.
13. Hiljennä äänimerkki painamalla jotain näppäintä.
- » Äänimerkki sammuu ja uuni lopettaa toiminnan automaattisesti.



Jos haluat peruuttaa vain ruoanlaittoajan tai ruoanlaittoajan sekä ruoanlaittoajan päättymisajan asettetuasi ne, ruoanlaittoaikaa on nollattava.

### Tehostimen asettaminen (nopea esilämmitys)

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



Tehostinta ei voi valita sulatus-, eco fan -kuumennus, lämpimänä pito- ja puhdistusasennoissa. Tehostinasetukset peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä.

1. Kosketa ≡ ||-näppäintä kun olet asettanut lämpötilan, toiminnon, ruoanlaittoajan ja ruoanlaittoajan päättymisajan.
- » ≡ ||-symboli palaa koko ajan ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus on käytössä.
- » Tehostinsymboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.
2. Kosketa ≡ ||-näppäintä uudelleen peruuttaaksesi tehostintoiminnon.

»  -symboli katoaa näkyvistä ja tehostin (nopea esikuumennus) -asetus ovat pois käytöstä.

### Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kytke uuni pois päältä koskettamalla  -näppäintä.

### Näppäinlukon aktivoiminen

Voit estää uunin toiminnan peukaloinnin aktivoimalla näppäinlukkotoinnin.

1. Kosketa  -näppäintä, kunnes  -symboli näkyy näytössä.

» "OFF" tulee näkyviin näyttöön.

2. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla  -näppäintä.

» Kun näppäinlukko on aktivoitu, "On" tulee näkyviin näyttöön ja  -symboli palaa koko ajan. Vahvista koskettamalla  -näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukko on aktivoitu. Näppäinlukkoa ei peruuteta virtakatkoksen aikana.

### Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla

1. Kosketa  -näppäintä, kunnes  -symboli näkyy näytössä.

» "On" tulee näkyviin näyttöön.

2. Poista näppäinlukko käytöstä painamalla  -näppäintä.

» "OFF" tulee näkyviin heti, kun näppäinlukko on pois käytöstä. Vahvista koskettamalla  -näppäintä.



Uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukkotoinninto on aktivoitu. Näppäinlukkoasetuksia ei voi peruuttaa virtakatkoksen ilmetessä.

### Hälytyskellon asettaminen

Voit käyttää laitteen ajastinta minä tahansa hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi.

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

1. Kosketa  -näppäintä, kunnes  -symboli näkyy näytössä.



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

2. Aseta hälytyksen kesto  /  -näppäimillä.

»  -symbolin valo palaa ja hälytysaika näkyy näytöllä, kun hälytysaika on asetettu.

3. Hälytysajan lopussa  -symboli alkaa vilkkua ja kuuluu hälytysmerkkiäänä.

### Hälytyksen sammuttaminen

1. Hälytysääni kuuluu 2 minuuttia. Hälytysäänen voi hiljentää painamalla jotain näppäintä.

» Hälytys hiljennetään ja nykyinen aika näkyy näytössä.

### Hälytyksen peruuttaminen

1. Kosketa  -näppäintä, kunnes  -symboli näkyy näytössä, kun haluat perua hälytyksen.
2. Pidä  -näppäintä painettuna, kunnes "00:00" näkyy näytössä.



Hälytysaika tulee näkyviin. Jos hälytysaika ja ruoanlaittoaika on asetettu samaan aikaan, lyhyempi aika näkyy näytössä.

### Kellonajan muuttaminen

1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja lyhyin välein, kunnes  -symboli näkyy näytössä.
2. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi tunnit.
3. Vahvista asetus koskettamalla  -symbolia ja vahvista odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.



Nykyiset kellonaika-asetukset katoavat virtakatkoksen yhteydessä. Ne on asetettava uudelleen. Nykyistä aikaa ei voi muuttaa, kun mikä tahansa uunin toiminnoista on käytössä.

### Äänenvoimakkuuden säätäminen

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa  -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes **-symboli näkyy näytössä**.
2. Paina  /  -näppäimiä ja aseta jokin äänistä L0, L1 tai L2.
3. Vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.

### Säädä virransäästölampun asetus

1. Kun uuni on valmiustilassa, kosketa  -näppäintä nopeasti useita kertoja, kunnes "LP"-symboli näkyy näytössä.
2. Paina  /  -näppäimiä asettaaksesi Päällä- tai EKO-asetuksen.
3. Vahvista asetus koskettamalla  -näppäintä tai odottamalla 4 sekuntia koskettamatta mitään näppäimiä.
4. Kun asetus on Päällä, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo on päällä jatkuvasti.
5. Kun asetus on EKO, ja uuninluukku on avoinna valmiustilassa ja toiminnan aikana, valo kytetään päälle ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

Jos jotain näppäintä kosketaan toiminnan aikana (paitsi ①- ja ②-näppäimiä), valo kytketään päälle ja sammutetaan sitten 15 sekunnin kuluttua.

## Ruoanlaittoaikataulukko

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

## Leivonta ja paahtaminen

 Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

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

|                               |            |            |                                                                                   |   |                                    |             |
|-------------------------------|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|-------------|
| Lampaan viulu (pata)          | Yksi pelti | Uunipelti* |   | 3 | 25 min 250/max, sitten 190         | 70 ... 90   |
|                               | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 25 min 250/max, sitten 190         | 60 ... 80   |
| Paistettu broileri (1,8-2 kg) | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 15 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 60 ... 80   |
|                               | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 2 | 15 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 60 ... 80   |
| Kalkkuna (5.5 kg)             | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 1 | 25 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                               | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 1 | 25 min 250/max, sitten 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala                          | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 200                                | 20 ... 30   |
|                               | Yksi pelti | Uunipelti* |  | 3 | 200                                | 20 ... 30   |

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.  
\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.  
\*\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineistä myyvästä liikkeestä.

## Testiaterioiden paistotaulukko

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

| Ruokalaji    | Uunipeltien lukumäärä | Käytettävä lisävaruste                                                                                                                  | Käyttötila                                                                          | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|--------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Murokeksi    | Yksi pelti            | Uunipelti*                                                                                                                              |    | 3            | 140            | 20 ... 30             |
|              | Yksi pelti            | Uunipelti*                                                                                                                              |    | 3            | 140            | 20 ... 30             |
|              | 2 peltiä              | 1-Uunipelti*<br>3-Leivinpelti*                                                                                                          |    | 1 - 3        | 140            | 20 ... 30             |
|              | 3 peltiä              | 1-Uunipelti*<br>3-Leivinpelti*<br>5-Uunipannu*                                                                                          |    | 1 - 3 - 5    | 140            | 25 ... 35             |
| Pienet kakut | Yksi pelti            | Uunipelti*                                                                                                                              |    | 3            | 160            | 25 ... 35             |
|              | Yksi pelti            | Uunipelti*                                                                                                                              |    | 3            | 150            | 30 ... 40             |
|              | 2 peltiä              | 1-Leivinpelti*<br>3-Uunipelti*                                                                                                          |    | 1 - 3        | 150            | 35 ... 50             |
|              | 3 peltiä              | 1-Uunipelti*<br>3-Leivinpelti*<br>5-Uunipannu*                                                                                          |   | 1 - 3 - 5    | 150            | 35 ... 50             |
| Sokerikakku  | Yksi pelti            | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**                                                                                |  | 3            | 160            | 25 ... 35             |
|              | Yksi pelti            | Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**                                                                                |  | 2            | 150            | 30 ... 40             |
|              | 2 peltiä              | 1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**<br>4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**               |  | 1 - 4        | 150            | 35 ... 45             |
| Omenapiiras  | Yksi pelti            | Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**                                                                           |  | 2            | 180            | 50 ... 60             |
|              | Yksi pelti            | Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**                                                                           |  | 2            | 170            | 50 ... 60             |
|              | 2 peltiä              | 1-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**<br>4-Pyöreä, musta metalliastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti** |  | 1 - 4        | 170            | 50 ... 60             |

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

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

## Eco Fan -kuumennus



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



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

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

\* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

### Kakunleivontavihjeitä

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

### Leivontavihjeitä

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



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

### Ohjeita kasvien paistamiseen

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

## Grillin käyttäminen



### VAROITUS

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

### Grillin kytkeminen päälle

- Ensimmäinen toiminto tulee näkyviin näyttöön, kun uuni kytketään päälle koskettamalla -painiketta.
- Kosketa -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.
- Jos haluat muuttaa toiminnolle suositeltua lämpötilaa, ota lämpötilakenttä käyttöön koskettamalla -painiketta.
- » -symboli vilkkuu.
- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimiä.
- Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla -näppäintä.
- Aloita grillaus koskettamalla -näppäintä, jos lämpötila ja toiminto ovat oikeat. -symboli tulee näkyviin näyttöön.
- » Uuni on heti käyttövalmiina halutussa toiminnossa ja sisälämpötila nostetaan asetettuun lämpötilaan. Jokainen sisälämpötilan astealue syttyy palamaan vuorotellen, kun sisälämpötila saavuttaa asetustemperatuurin. Aktiiviset lämmitysvastukset ja uunipellin suositussijainti tulevat näkyviin Toiminto-näyttöön.
- Voit päättää grillauksen koskettamalla kerran uudelleen -näppäintä.
- » Uuni lopettaa grillauksen ja -symboli tulee näkyviin näytöllä.

### Grillin sammuttaminen

- Kosketa -painiketta noin 2 sekunnin ajan sammuttaaksesi uunin.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

## Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

### Sähkögrillillä grillaaminen

| Ruoka              | Käytettävä lisävaruste | Ritiläasento | Suositteltu lämpötila (°C)** | Grillausaika (noin) |
|--------------------|------------------------|--------------|------------------------------|---------------------|
| Kala               | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 20...25 min. #      |
| Vipaloitu broileri | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...35 min.        |
| Lampaankyljykset   | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 20...25 min.        |
| Paahtopaisti       | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...30 min. #      |
| Vasikankyljykset   | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...30 min. #      |
| Paahtoleipä *      | Uuniritilä             | 4            | 250                          | 1...3 min.          |

# riippuen paksuudesta

\*Esi lämmitä 5 minuutin ajan.

\*\*Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esi lämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

## 6 Kunnossapito ja huolto

### Yleisiä tietoja

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



#### VAARA:

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



#### VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

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



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

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



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

### Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.



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

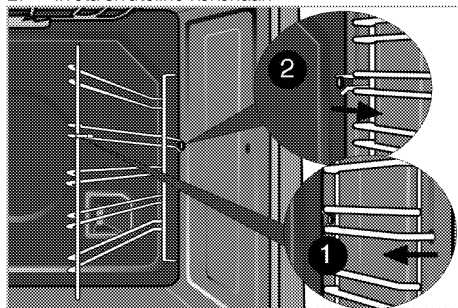
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

### Uunin puhdistus

#### Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

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

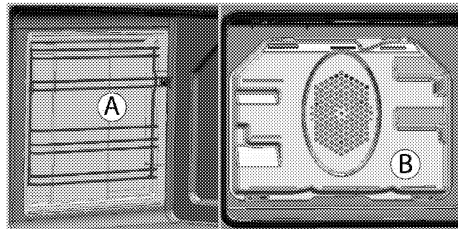
- Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
- Irrota sivuteline kokonaan



#### Katalyyttiset seinät

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

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyt rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja kun pinta on täynnä rasvaa, ne alkavat kiiltää. Tässä vaiheessa on suositeltavaa vaihtaa osat.

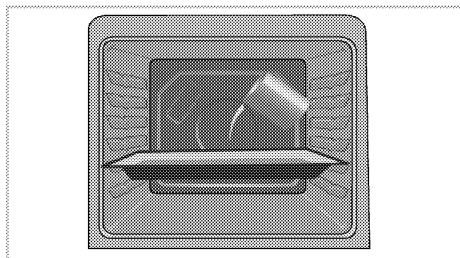


#### Helppo höyrypuhdistus

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

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

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



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



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

### Pyrolyttinen itsepuhdistus



#### VAARA:

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

Uuni on varustettu pyrolyttisella puhdistusjärjestelmällä. Uuni lämmitetään noin 430-480 °C lämpötilaan ja lika palaa tuhaksi. Toimenpiteen aikana voi syntyä runsaasti savua. Järjestä hyvä ilmanvaihto. Pyrolyysimenetelmää tulee käyttää aina uunin noin 10 käyttökerran jälkeen.

1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Älä unohda irrottaa sivutelineitä uunista, joka on varustettu niillä.

Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista.

2. Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla.



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

3. "Pyrolyysi"  Valitse pyrolyyttinen toiminto (itsepuhdistus).
4.  **eco** Jos uuni ei ole erityisen liikainen, suositellaan käytettäväksi taloudellista puhdistustoimintoa.

Jos tätä toimintoa käytetään voimakkaasti likaantuneille pinnoille, puhdistus ei ole riittävä. Tässä tapauksessa pyrolyysitoimintoa  tulee käyttää, kun taloudellinen puhdistussykli  on lopussa. Itsepuhdistukseen kuluva aika tulee näyttöön. Kestoaikaa ei voi säätää.

Itsepuhdistusjakson päättymistä voi säätää.

5. Uuninluukku ei voi avata ja näytössä näkyy

lukkosymboli  itsepuhdistuksen ajan. Luukku pysyy lukittuna jonkin aikaa pyrolyysitoiminnon päätyttyä. Älä yritä avata uuninluukkuä väkisin

kahvasta ennen kuin lukkosymboli  on kadonnut.

6. Irrota puhdistuksen jälkeen likajäämät etikkavedellä.

### Uuninluukun puhdistaminen

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

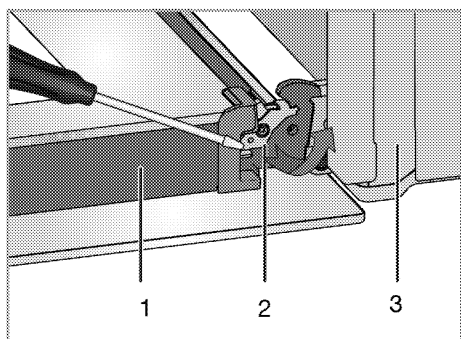


Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

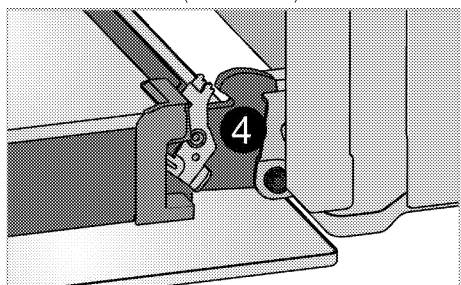
### Uuninluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.

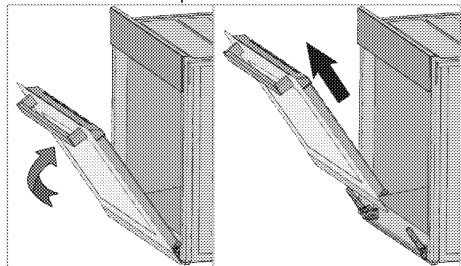




- 1 Luukku
- 2 Saranan lukko (suljettu)
- 3 Uuni
- 4 Saranan lukko (avattu asema)



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



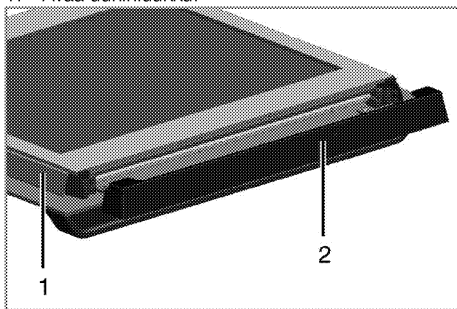
Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

## Luukun sisälasin irrottaminen

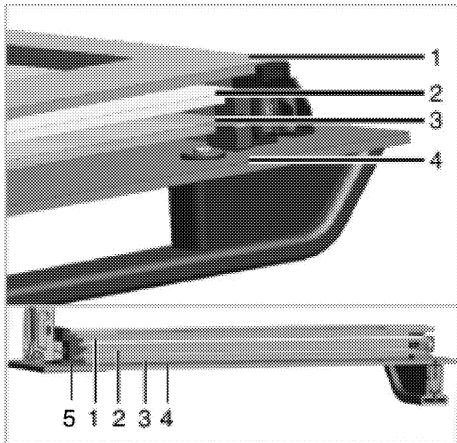
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

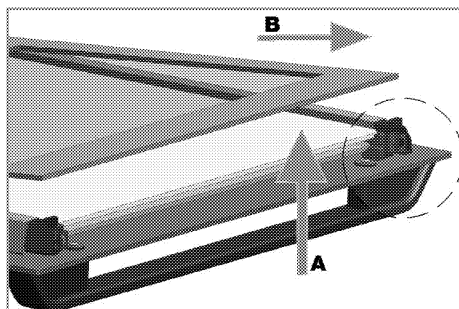
1. Avaa uuninluukku.



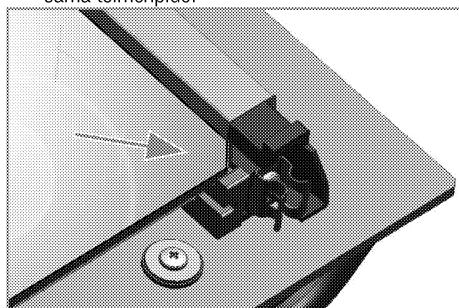
- 1 Kehikko
- 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Toinen sisälasipaneeli
- 3 Kolmas sisälasipaneeli
- 4 Ulkolasipaneeli
- 5 Muovinen lasipaneelirako-Ala
3. Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**.



4. Poista toinen ja kolmas lasipaneeli toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe luukun uudelleen kokoamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin (2, 3) uudelleen asentaminen.

Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan.

Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys on tärkeä. Alumiinikehyksinen lasipaneeli tulee asentaa järjestyksessä toisena.

Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia.

On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5).

Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



Kaikki lasipaneelit on asennettava uudelleen puhdistuksen jälkeen.

## 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.



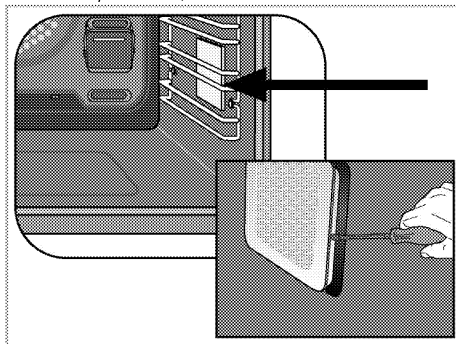
Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.



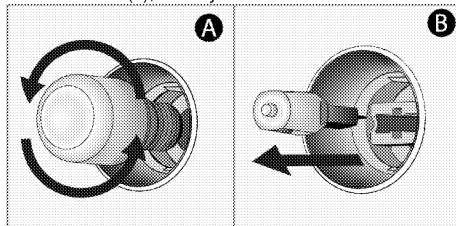
Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

### Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatulla tavalla. Katso *Uunin puhdistus*, sivu 31.



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



5. Aseta lasisuojaus ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

## 7 Vianetsintä

### **Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.**

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

### **Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.**

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

### **Uuni ei toimi.**

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*

### **Uunin valot eivät toimi.**

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

### **Uuni ei kuumene.**

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



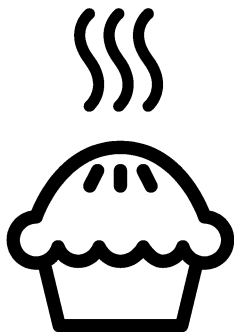
Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.



# **Blomberg**

## **Inbyggd ugn**

Bruksanvisning



SV

## Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

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

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

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

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

## **2 Allmän Information** **9**

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

## **3 Installation** **12**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Före installationen.....         | 12 |
| Installation och anslutning..... | 14 |
| Framtida transport.....          | 16 |

## **4 Förberedelser** **17**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Tips för att spara energi.....           | 17 |
| Initial användning.....                  | 17 |
| Tidsinställning.....                     | 17 |
| Den första rengöringen av produkten..... | 17 |
| Initial uppvärmning.....                 | 17 |

## **5 Så här använder du ugnen** **19**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Allmän information om bakning, stekning och grillning..... | 19 |
| Så här använder du den elektriska ugnen.....               | 19 |
| Användningslägen.....                                      | 21 |
| Så här använder du ugnens kontrollenhet.....               | 23 |
| Tabell över tillagningstider.....                          | 26 |
| Så här förbereder du grillen.....                          | 29 |
| Tabell för tillagningstider för grillning.....             | 29 |

## **6 Underhåll och rengöring** **30**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Allmän information.....        | 30 |
| Rengöra kontrollpanelen.....   | 30 |
| Rengöra ugnen.....             | 30 |
| Ta bort ugnsluckan.....        | 31 |
| Ta bort luckans innerglas..... | 32 |
| Byta ugnslampan.....           | 33 |

## **7 Felsökning** **34**

# **1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö**

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

## **Allmän säkerhet**

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

Barn får inte leka med enheten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

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

## **Elsäkerhet**

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



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

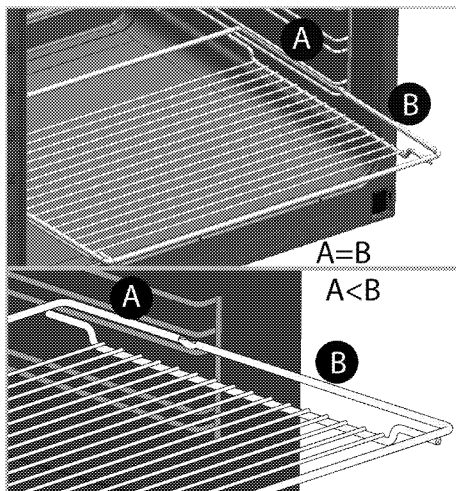
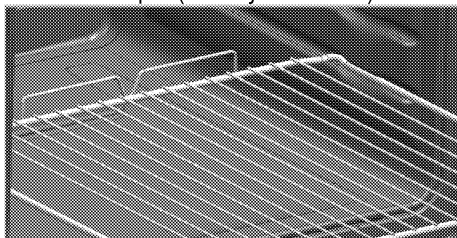
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för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

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

### Produktsäkerhet

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

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



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **ARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
  - Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Alla tillbehör ska avlägsnas innan pyrolysrengöring utförs (även sidostegarna). Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. se *Förpackningens innehåll, sidan 10*.
  - Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
  - Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.
  - Under och efter pyrolysrengöring ska barn och djur hållas på avstånd från området där apparaten står tills det att apparaten har svalnat ned och rummet har vädrats fullständigt.
  - Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.
  - Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
  - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
  - Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.
- Avsedd användning**
- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
  - **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
  - Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
  - Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

## Barnsäkerhet

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

## Avfallshantering av den uttjänta produkten

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



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

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

### I enlighet med RoHS-direktivet:

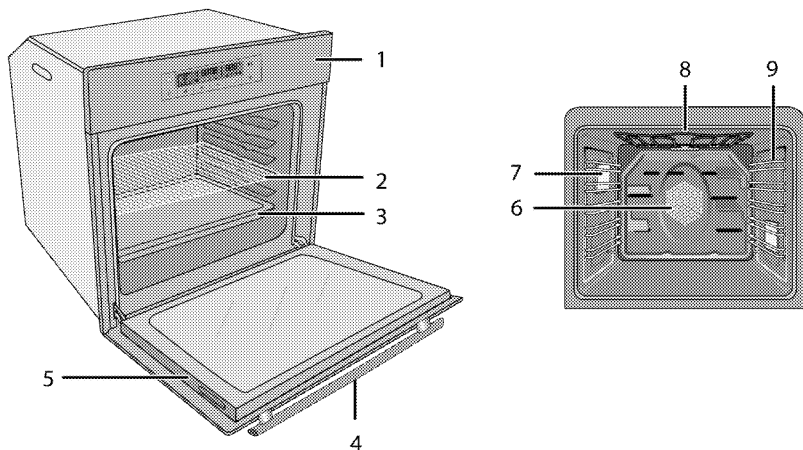
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

## Avfallshantering av emballage

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

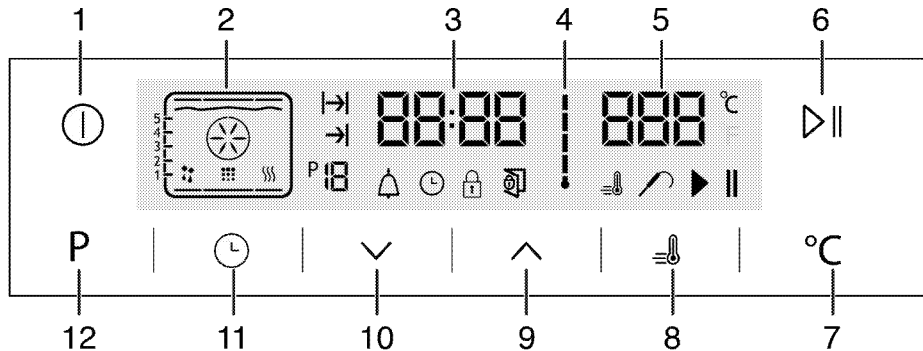
## 2 Allmän Information

### Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Trådhylla
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 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 innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp

- 7 Temperaturställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

## Förpackningens innehåll

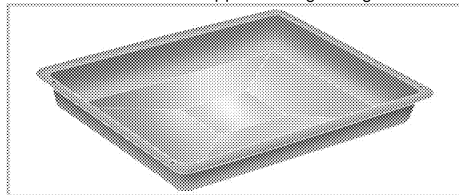


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### 1. Bruksanvisning

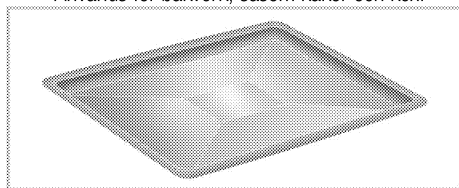
### 2. Långpanna

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



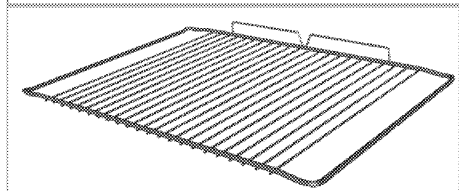
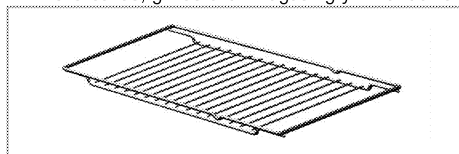
### 3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



### 4. Galler

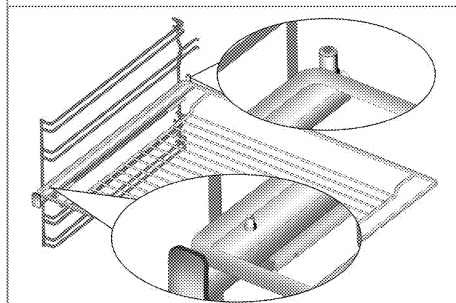
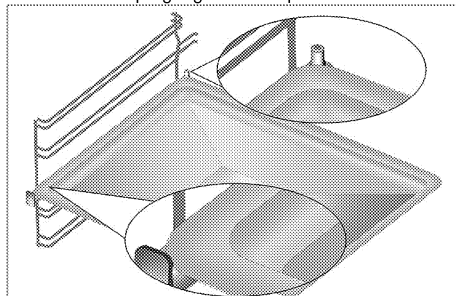
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



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

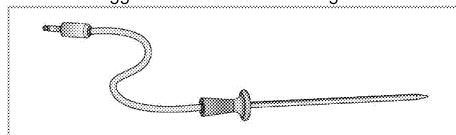
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

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



### 6. Kötttermometer

Vid tillagning av köttätter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



## Tekniska specifikationer

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

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

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

\*\* Se. *Installation*, sidan 12.



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



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



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

### 3 Installation

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



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



#### **FARA:**

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



#### **FARA:**

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

### Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

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

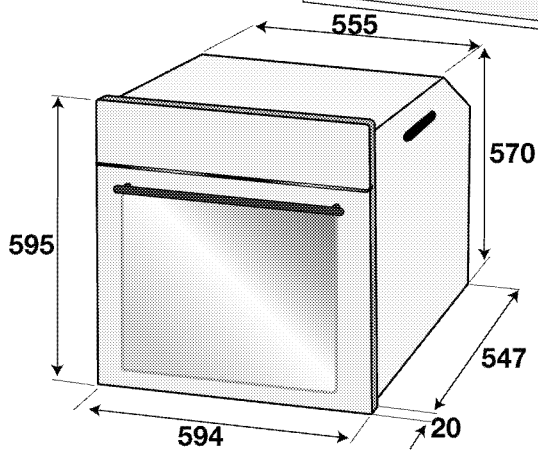
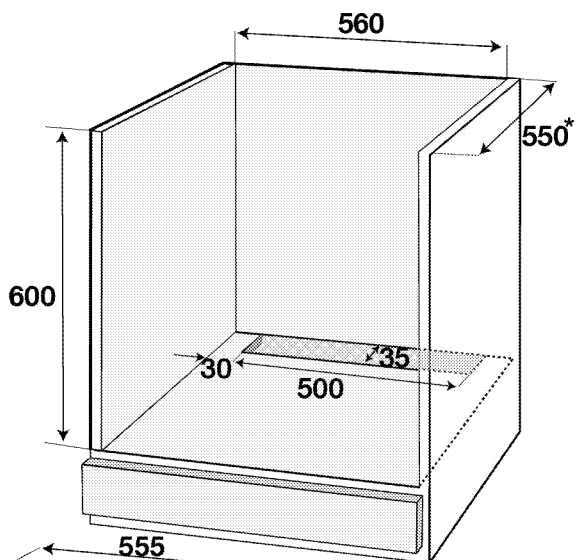
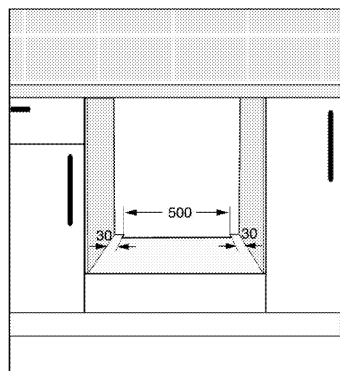
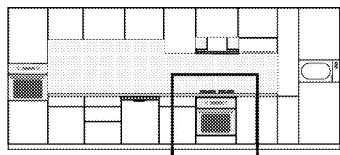


Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.

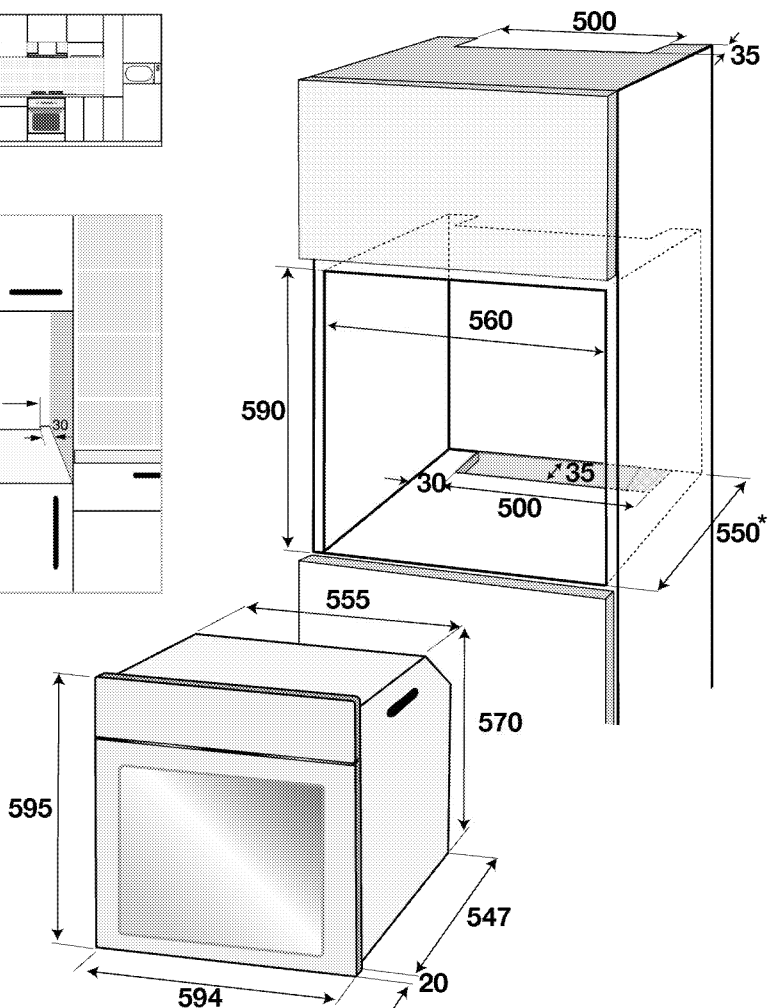
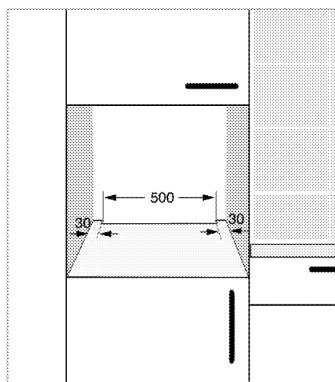
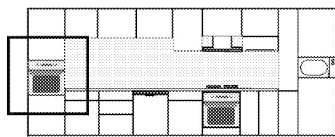


Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.





\* min.



\* min.

## Installation och anslutning

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

### Elanslutning

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

en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



### FARA:

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

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

**FARA:**

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

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

**FARA:**

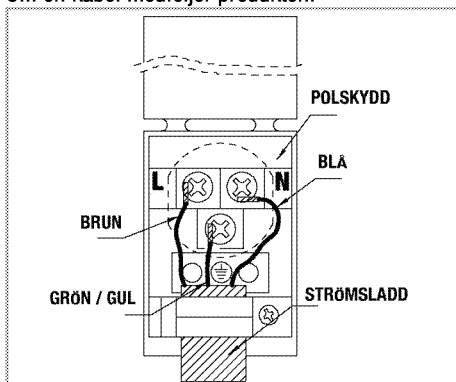
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.  
Du kan få en elektrisk stöt!

**Ansluta strömkabeln**

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

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktör) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enligt med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare

**Om en kabel medföljer produkten:**

2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

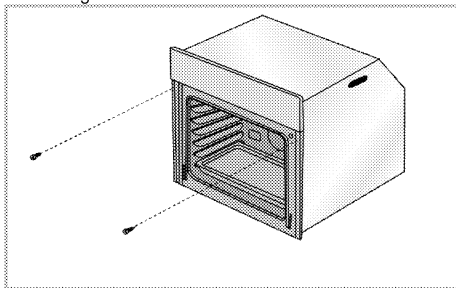
- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

» eller

- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

**Installera produkten**

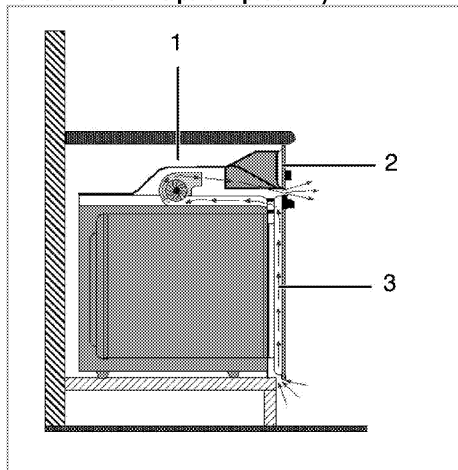
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

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

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



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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



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

Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

### Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

### Framtida transport

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



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

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

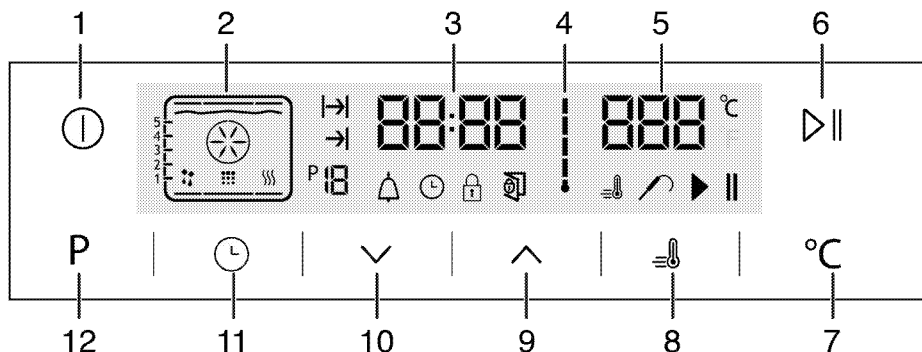
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

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

- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två 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.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

### Initial användning

#### Tidsinställning



1. Vid första drift av ugnen tänds ☹ symbolen, tryck på knapparna för att ställa in timmen.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ☹ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

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

#### Den första rengöringen av produkten

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

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

#### Initial uppvärmning

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

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

### Elektrisk ugn

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

### Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 29*.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.

5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 29*



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

## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### **VARNING**

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga 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 aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

#### **Tips för stekning**

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

#### **Tips för grillning**

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

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

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallret eller plåten med 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. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



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

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

#### **Tips för kötttermometer**

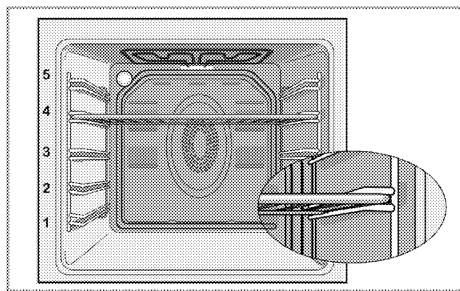
- Tillaga genom att sticka in kötttermometern i köttets tjockaste del. Låt inte termometern vidröra kärlet, ben eller fettvävnad.
- Vid tillagning av en hel kyckling, ska du sticka in kötttermometern mellan magen och låret i bröstdelen.
- Vid tillagning av kött i delar, ska du välja delar av liknande storlekar. Stick in kötttermometern i den tjockaste biten.
- Om du inte tycker att köttet är väl tillagat i slutet av koktiden ska du upprepa tillagningsprocessen genom att sticka in kötttermometern på ett annat ställe.

### Så här använder du den elektriska ugnen

#### **Slå av elugnen**

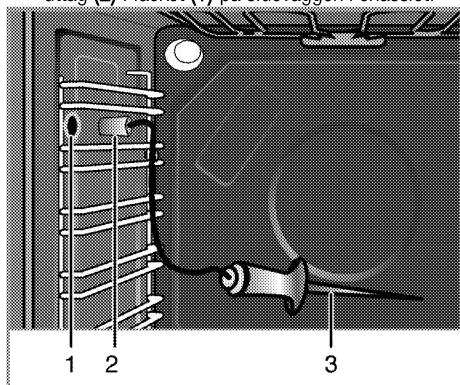
Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

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



## Använda kötttermometern

1. Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du kötttermometers uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



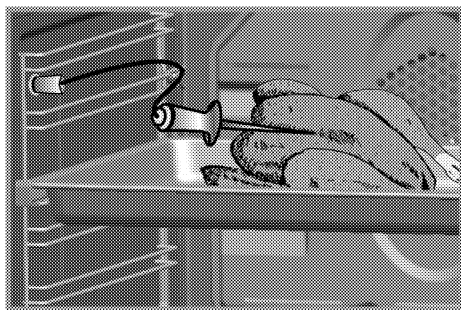
- 1 Kötttermometerfack
- 2 Anslutningsuttag för kötttermometer
- 3 Kötttermometersensorslut

**i** Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometers symbol visas kontinuerligt.

**i** Om du har ställt in ugnstimeren på en viss tillagningstid innan du använder kötttermometern avbryts den här tidsinställningen automatiskt när du sätter i kötttermometern.

**i** Vid matlagning med kötttermometer kan hyllorna över kötttermometers infästning inte användas.

2. Tryck in sensorröden på kötttermometern i köttet.



» Ugnen detekterar automatiskt att kötttermometern sitter fast och **P75/075** visas i temperaturindikatorfältet. Kötttermometers sensor känner automatiskt av när köttets innetemperatur uppnår inställd temperatur och avbryter då tillagningen.

**i** Om **P75/075** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Den rekommenderade kötttermometertemperaturen är 75 °C. Du kan ställa in önskad temperatur mellan 40–99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

**i** Om kötttermometern används utan att sensorspetsen sticks in i köttet, känner sensorspetsen av ugnstemperaturen och avbryter tillagningen vid inställd temperatur. Om kötttermometern utsätts för temperaturer över 250 °C skadas dock sensorn permanent.

**i** Vid tillagning med kötttermometer kommer den verkliga temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till och temperaturen du har valt visas på displayen omväxlande med 3 sekunders mellanrum. Under denna växling kommer kötttermometers symbol också visas på displayen tillsammans med temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till. Kötttermometers symbol kommer inte att visas på skärmen medan temperaturen du valt visas.

| Matlagningsnivå  | Köttets kärntemperatur (°C) |
|------------------|-----------------------------|
| Mycket lättstekt | 55-59                       |
| Blodigt          | 60-62                       |
| Medium           | 63-70                       |
| Medium           | 71-76                       |
| Välstekt         | 77-81                       |
| Mycket välstekt  | ≥82                         |



i

\* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i rött kött uppnår minst 63 °C.

\* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i kött från fjäderfä uppnår minst 74 °C.

## Användningslägen

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

### 1. Över- och undervärme



Maten upphettas simultant uppfifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

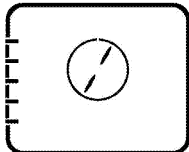
Lämplig falsposition visas på skärmen.

### 2. Fläkt som stöder under-/överbärme



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

### 3. Fläktvärme



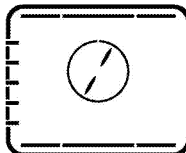
Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.

Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

i

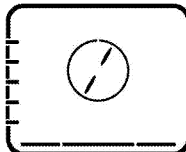
När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

### 4. "3D"-funktion



Överbärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

### 5. Pizzafunktion



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

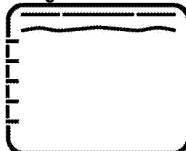
### 6. Full grill+Fläkt



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

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

### 7. Full grill



Den stora grillen i ugnens innetak 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.

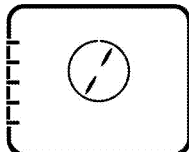
## 8. Grill



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

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

## 9. Ekoflaktvärmare



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

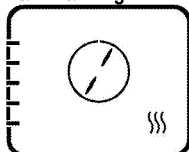
Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen '**Långsam tillagning/Ekoflaktvärmare**'.

## 10. Undervärme



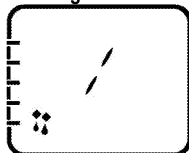
Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

## 11. Varmhållning



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

## 12. Drivning med fläkt



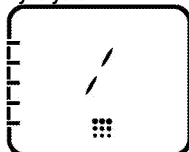
Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

## 13. Pyrolysis - ekonomiläge



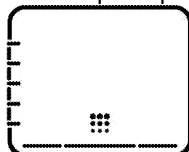
Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 31.*

## 14. Pyrolysis



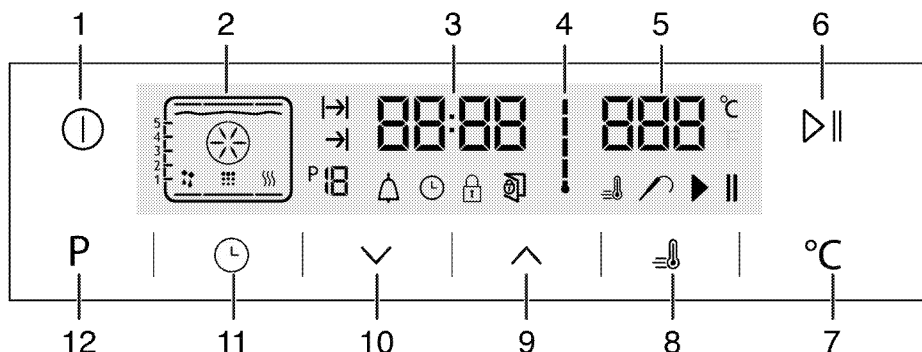
Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 31.*

## 15. Enkel ångrengöring (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)



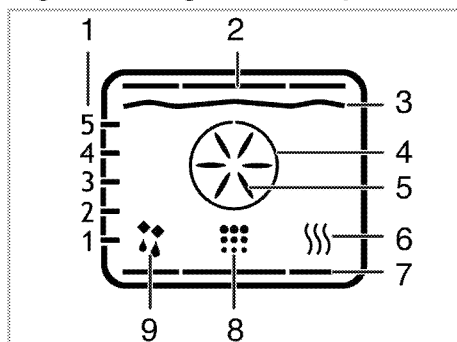
Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.

## Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens inntemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagning
- 7 Temperaturställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

- : Symbol för tillagningstid  
 : Tillagningstiden slut  
 : Funktionsnummer  
 : Alarmsymbol  
 : Klocksymbol  
 : Symbol för knäplås  
 : Öppen dörr symbol  
 : Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)  
 : Symbol för kötttermometer  
 : Matlagningspaus symbol  
 : Matlagnings startsymbol



- 1 Hyllpositioner
- 2 Övervärme
- 3 Grillelement
- 4 Boost-värmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Nedre värmeelement
- 8 Rengöringsposition
- 9 Används med fläktposition

Funktionerna kan variera beroende på modell.

### Funktionstabell:

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

| Funktionstabell                   | Temperaturintervall (°C) |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Över- och undervärme              | 40-280                   |
| Fläkt som stöder under-/övervärme | 40-280                   |
| Fläktassisterad tillagning        | 40-280                   |
| "3D"-funktion                     | 40-280                   |
| Pizzafunktion                     | 40-280                   |
| Fläktassisterad stor grill        | 40-280                   |
| Full grill                        | 40-280                   |
| Låg grill                         | 40-280                   |
| Ekofläktvärmare                   | 160-220                  |
| Undervärme                        | 40-220                   |
| Varmhållning                      | 40-100                   |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen. |
|  | Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.                                                                                                                  |
|  | 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.                                                                                                                        |

### Så här använder du ugnen

- Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.

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

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

### Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan laga mat genom att välja temperatur och driftfunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

- Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
- Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.
- Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.
- Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
- Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
- Placera din rätt i ugnen.
- Tryck på   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.

Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

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

» Ugnen avslutar tillagningen och  symbolen visas på skärmen.

- Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

### Tillagning genom att ange tillagningstid;

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

- Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
- Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.
- Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.

- Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
- Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
- Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
- Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.
- » När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.
- Placera din rätt i ugnen.
- Tryck på   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. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

- När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.

11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.  
» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera 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 rört vid knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på knappen.

» symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på knappen.
6. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på / knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på / knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.

11. Tryck på 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. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

12. När tillagningen är klar visas **"End (Slut)"** på displayen och ett larm hörs.

13. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.  
» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera 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 Avfrostring, ekofläktvärmare, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Tryck på 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. Tryck på knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.  
» symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

### Slå av elugnen

Tryck på knappen för att slå av ugnen.

### Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.  
» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.

2. Tryck på knappen för att aktivera knapplåssymbolen.

» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på .



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

### För att avaktivera knapplåset, tryck på

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.  
» **"On (På)"** visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på knappen.  
» **"OFF (AV)"** visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på .



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

## Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse 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 alarmtiden kan vara 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.

## Slå av alarmet

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på 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 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. Tryck på knappen med korta mellanrum tills symbolen visas på skärmen.
2. Tryck på knapparna / för att ställa in timmen.
3. Bekräfta inställningen genom att röra vid symbolen 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.

## Tabell över tillagningstider



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

## Bakning och stekning



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

| Rätt          | Antal fack | Tillbehör att använda                                                                                                   | Användningsläg<br>e | Falspositi<br>on | Temperatur i °C | Tillagningstid<br>(i ungefärligt<br>antal min.) |
|---------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
| Kakor på plåt | Ett fack   | Standardplåt*                                                                                                           |                     | 3                | 180             | 25 ... 30                                       |
| Kakor i form  | Ett fack   | Kakform på galler**                                                                                                     |                     | 2                | 180             | 40 ... 50                                       |
| Småkakor      | Ett fack   | Standardplåt*                                                                                                           |                     | 3                | 160             | 25 ... 35                                       |
|               | Ett fack   | Standardplåt*                                                                                                           |                     | 3                | 150             | 30 ... 40                                       |
|               | 2 fack     | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*                                                                                           |                     | 1 - 3            | 150             | 35 ... 50                                       |
|               | 3 fack     | 1-Standardplåt*<br>3-Kakplåt*<br>5-Långpanna*                                                                           |                     | 1 - 3 - 5        | 150             | 35 ... 50                                       |
| Sockerkaka    | Ett fack   | Rund kakform med<br>en diameter på 26<br>cm på galler**                                                                 |                     | 3                | 160             | 25 ... 35                                       |
|               | Ett fack   | Rund kakform med<br>en diameter på 26<br>cm på galler**                                                                 |                     | 2                | 150             | 30 ... 40                                       |
|               | 2 fack     | 1-Rund kakform med<br>en diameter på 26<br>cm på galler**<br>4-Rund kakform med<br>en diameter på 26<br>cm på kakplåt** |                     | 1 - 4            | 150             | 35 ... 45                                       |
| Kakor         | Ett fack   | Kakplåt*                                                                                                                |                     | 3                | 180             | 25 ... 30                                       |

|                                                                                              |          |                                               |  |           |                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|--|-----------|------------------------------------------|-------------|
|                                                                                              | 2 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*                 |  | 1 - 3     | 180                                      | 30 ... 40   |
|                                                                                              | 3 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*<br>5-Långpanna* |  | 1 - 3 - 5 | 180                                      | 35 ... 45   |
| Degkaka                                                                                      | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 200                                      | 30 ... 40   |
|                                                                                              | 2 fack   | 1-Kakplåt*<br>5-Standardplåt*                 |  | 1 - 5     | 200                                      | 45 ... 55   |
|                                                                                              | 3 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*<br>5-Långpanna* |  | 1 - 3 - 5 | 200                                      | 55 ... 65   |
| Fylliga kakor                                                                                | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 200                                      | 25 ... 35   |
|                                                                                              | 2 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*                 |  | 1 - 3     | 200                                      | 35 ... 45   |
|                                                                                              | 3 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*<br>5-Långpanna* |  | 1 - 3 - 5 | 190                                      | 45 ... 55   |
| Surdeg                                                                                       | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 200                                      | 35 ... 45   |
| Lasagne                                                                                      | Ett fack | Rektangulär<br>glas/metalpanna på<br>galler** |  | 2 - 3     | 200                                      | 30 ... 40   |
| Pizza                                                                                        | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 200 ... 220                              | 15 ... 20   |
|                                                                                              | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 200                                      | 10 ... 15   |
| Biffstek<br>(hel)/stek                                                                       | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 25 min.<br>250/max, sedan<br>180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammgryta                                                                                    | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 25 min.<br>250/max, sedan<br>190         | 70 ... 90   |
|                                                                                              | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 25 min.<br>250/max, sedan<br>190         | 60 ... 80   |
| Stekt kyckling<br>(1,8-2 kg)                                                                 | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 15 min.<br>250/max, sedan<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
|                                                                                              | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 2         | 15 min.<br>250/max, sedan<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
| Kalkon (5.5<br>kg)                                                                           | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 1         | 25 min.<br>250/max, sedan<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                                                                                              | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 1         | 25 min.<br>250/max, sedan<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisk                                                                                         | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 200                                      | 20 ... 30   |
|                                                                                              | Ett fack | Standardplåt*                                 |  | 3         | 200                                      | 20 ... 30   |
| Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.                                         |          |                                               |  |           |                                          |             |
| * Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.                                   |          |                                               |  |           |                                          |             |
| ** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör. |          |                                               |  |           |                                          |             |

## Tillagningsbord för testmåltider

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

| Rätt       | Antal fack | Tillbehör att använda         | Användningsläge | Falsposition | Temperatur<br>i °C | Tillagningstid<br>(i ungefärligt<br>antal min.) |
|------------|------------|-------------------------------|-----------------|--------------|--------------------|-------------------------------------------------|
| Mörbakelse | Ett fack   | Standardplåt*                 |                 | 3            | 140                | 20 ... 30                                       |
|            | Ett fack   | Standardplåt*                 |                 | 3            | 140                | 20 ... 30                                       |
|            | 2 fack     | 1-Standardplåt*<br>3-Kakplåt* |                 | 1 - 3        | 140                | 20 ... 30                                       |
|            | 3 fack     | 1-Standardplåt*               |                 | 1 - 3 - 5    | 140                | 25 ... 35                                       |

|                                                                                                                                                                                                                    |          |                                                                                                                               |  |           |     |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|-----|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                    |          | 3-Kakplåt*<br>5-Långpanna*                                                                                                    |  |           |     |           |
| Småkakor                                                                                                                                                                                                           | Ett fack | Standardplåt*                                                                                                                 |  | 3         | 160 | 25 ... 35 |
|                                                                                                                                                                                                                    | Ett fack | Standardplåt*                                                                                                                 |  | 3         | 150 | 30 ... 40 |
|                                                                                                                                                                                                                    | 2 fack   | 1-Kakplåt*<br>3-Standardplåt*                                                                                                 |  | 1 - 3     | 150 | 35 ... 50 |
|                                                                                                                                                                                                                    | 3 fack   | 1-Standardplåt*<br>3-Kakplåt*<br>5-Långpanna*                                                                                 |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sockerkaka                                                                                                                                                                                                         | Ett fack | Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**                                                                             |  | 3         | 160 | 25 ... 35 |
|                                                                                                                                                                                                                    | Ett fack | Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**                                                                             |  | 2         | 150 | 30 ... 40 |
|                                                                                                                                                                                                                    | 2 fack   | 1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**<br>4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**                   |  | 1 - 4     | 150 | 35 ... 45 |
| Äppelpaj                                                                                                                                                                                                           | Ett fack | Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**                                                                    |  | 2         | 180 | 50 ... 60 |
|                                                                                                                                                                                                                    | Ett fack | Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**                                                                    |  | 2         | 170 | 50 ... 60 |
|                                                                                                                                                                                                                    | 2 fack   | 1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**<br>4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt** |  | 1 - 4     | 170 | 50 ... 60 |
| Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.<br>* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.<br>** Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör. |          |                                                                                                                               |  |           |     |           |

## Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare.

| Rätt                                                       | Antal fack | Tillbehör att använda | Falsposition | Temperatur i °C | Tillagningstid (i ungefärligt antal min.) |
|------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|--------------|-----------------|-------------------------------------------|
| Småkakor                                                   | Ett fack   | Standardplåt*         | 3            | 160             | 25 ... 35                                 |
| Kakor                                                      | Ett fack   | Standardplåt*         | 3            | 200             | 30 ... 35                                 |
| Degkaka                                                    | Ett fack   | Standardplåt*         | 3            | 200             | 40 ... 45                                 |
| Fylliga kakor                                              | Ett fack   | Standardplåt*         | 3            | 200             | 40 ... 45                                 |
| * Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten. |            |                       |              |                 |                                           |

### Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 °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 förbereder du grillen



#### VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

### Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Tryck på  för att välja önskad grillfunktion.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

### Tabell för tillagningstider för grillning

#### Grillning med elgrill

| Mat            | Tillbehör att använda | Falsposition | Rekommenderad temperatur (°C)** | Grilltid (ca.) |
|----------------|-----------------------|--------------|---------------------------------|----------------|
| Fisk           | Galler                | 4...5        | 250                             | 20...25 min. * |
| Skvad kyckling | Galler                | 4...5        | 250                             | 25...35 min.   |
| Lammkotletter  | Galler                | 4...5        | 250                             | 20...25 min.   |
| Rostbiff       | Galler                | 4...5        | 250                             | 25...30 min. * |
| Kalkotletter   | Galler                | 4...5        | 250                             | 25...30 min. * |
| Rostat bröd *  | Galler                | 4            | 250                             | 1...3 min.     |

\* beroende på tjocklek

\*\*Förvärm i fem minuter

\*\*Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

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

| Mat                             | Tillbehör att använda | Falsposition | Temperatur i °C | Tillagningstid (i ungefärligt antal min.) |
|---------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|-------------------------------------------|
| Rostat bröd                     | Galler                | 4            | 250             | 1...3 min.                                |
| Köttbullar (nötkött) - 12 antal | Galler                | 4            | 250             | 25...35 min.                              |

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.

Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5 minuter.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.

5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.

6. Tryck på   knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.

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

7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på  knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och  symbolen visas på skärmen.

### Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.



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

## 6 Underhåll och rengöring

### Allmän information

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



#### FARA:

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



#### FARA:

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

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



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



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

### Rengöra kontrollpanelen

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



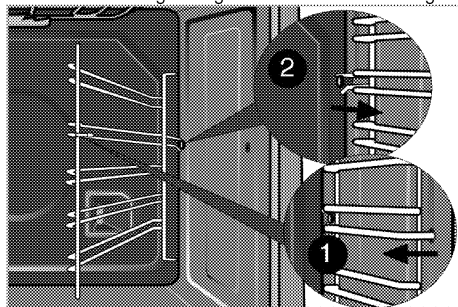
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

### Rengöra ugnen

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

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

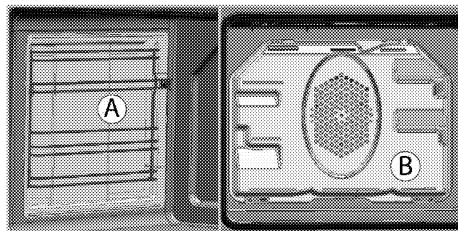
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



### Katalytiska väggar

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

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. Tack vare den perforerade strukturen absorberar katalytiska ytor fett och när ytan är fylld med fett börjar de lysa. I detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

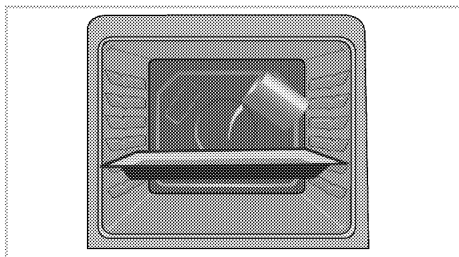


### Enkel ångrengöring

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

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

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



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



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

### Pyrolytisk självrengöring



#### FARA:

Heta ytor kan orsaka brännskador!  
Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms upp till cirka 430-480 °C och smutsen bränns till aska. En kraftig rökutveckling kan uppstå. Skapa förutsättningar för god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ungefär var 10:e ugnsanvändning.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.
- Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.



Rengör inte dörrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas.

Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)"  Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring).
4.  **eco** Vi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.

Om den här funktionen används för kraftig smuts blir inte rengöringen tillräcklig. I sådana fall ska den pyrolytiska funktionen  användas efter att den ekonomiska rengöringscykeln  **eco** avslutats. Tiden för självrengöring visas på skärmen. Tidsförloppet kan inte ändras. Slutet av självrengöringen kan ändras.

5. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen  visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen  försvinner.
6. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

### Rengör ugnsluckan

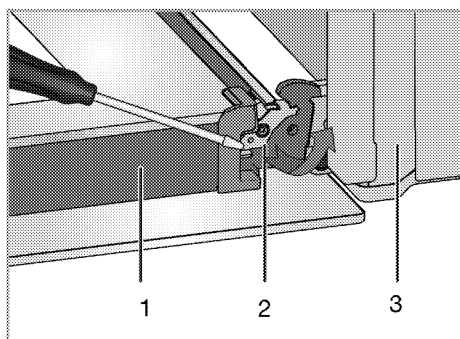
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



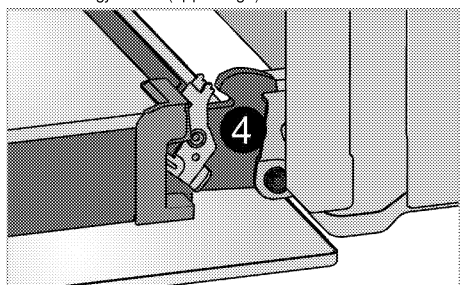
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

### Ta bort ugnsluckan

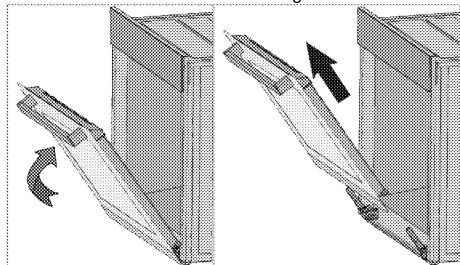
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshusen (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



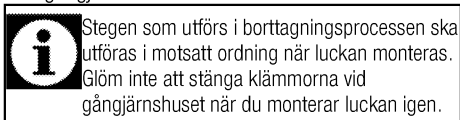
- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås (stängt läge)
- 3 Ugn
- 4 Gångjärnslås (öppet läge)



3. För den främre luckan halvvägs ned.



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



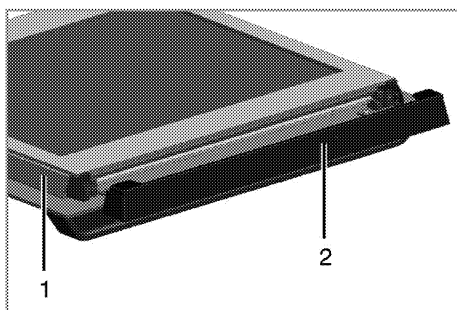
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

## Ta bort luckans innerglas

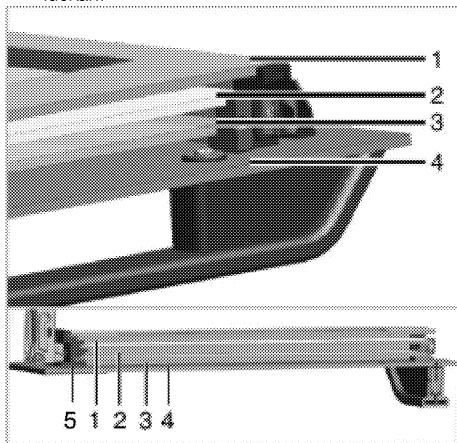
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glastruta kan avlägsnas för rengöring.

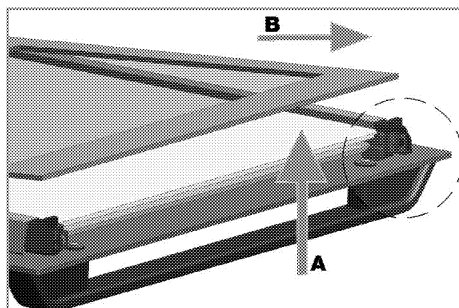
1. Öppna ugnsluckan.



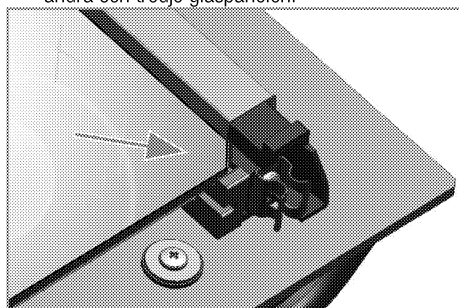
- 1 Ram
- 2 Plastdel
2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Näst innersta glaspanelen
- 3 Tredje innersta glaspanelen
- 4 Yttersta glaspanelen
- 5 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre
3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.



4. Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den andra och tredje glaspanelen.



Det första steget att sätta ihop luckan igen är att sätta tillbaka den andra och tredje inre glaspanelen (2, 3). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.

Installationsordningen för de andra och tredje innerglaspanelerna är viktig. Glaspanelen med aluminiumlist ska installeras i andra lagret. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den andra glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på alla inre glaspaneler i de nedre plastplatserna (5).

Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".



Alla glas måste återmonteras efter rengöring.

## 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.



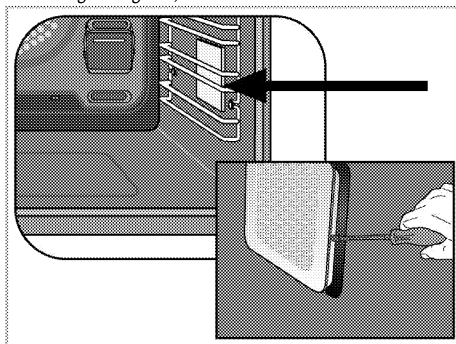
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



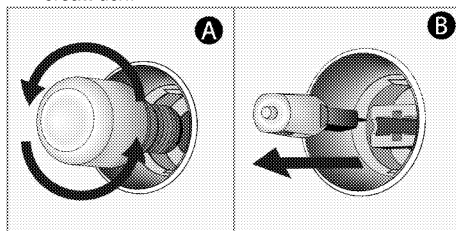
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 ° C.

### Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampan:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 30*.



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



5. Montera skyddsglasat och sedan ugnsgallret.

## 7 Felsökning

### **Det kommer ånga från ugnen när den används.**

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

### **Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.**

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

### **Produkten fungerar inte.**

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

### **Ljuset i ugnen fungerar inte.**

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

### **Ugnen värms inte upp.**

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



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



