

LAGAN

NO

FI

SE



Design and Quality
Ikea of Sweden

NORSK	3
SUOMI	29
SVENSKA	56

Sikkerhetsinformasjon 4

Formål med bruk	4
Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	5
El-sikkerhet	5
Transportsikkerhet	7
Sikkerhet ved installasjon	7
Sikkerhet ved bruk	8
Temperaturadvarsler	8
Bruk av tilbehør	9
Matlagingsikkerhet	9
Vedlikeholds- og rengjøringssikkerhet	10

Beskrivelse til produktet 11

Produktets kontrollpanel – introduksjon og bruk	12
Ovnskontroll	12

Første bruk 13

Første rengjøring	13
-------------------------	----

Slik bruker du ovnen 14

Generell informasjon om bruk av ovn	14
Bruk av ovnens kontrollenhet	14
Ovnsdriftsfunksjoner	15
Bruk av produkttilbehør	16

Generell informasjon om steking 17

Generelle advarsler om steking i ovnen	17
Bakverk og ovnsmat	17
Kjøtt, fisk og fjærkre	19
Grill	19
Test matvarer	20

Stell og rengjøring 21

Generell rengjøringsinformasjon	21
Rengjøring av tilbehør	22
Rengjøring av kontrollpanelet	22
Rengjøring av innsiden av ovnen (stekeområdet)	22
Enkel damprengjøring	22
Rengjøring av ovnsdøra	23
Fjerning av de innvendige glassplatene i ovnsdøra	24
Rengjøring av ovnslampa	25

Hva skal jeg gjøre hvis... 26

Tekniske spesifikasjoner	27
--------------------------------	----

Miljøinstrukser 28

Avfallsregulering	28
Samsvar med WEEE-direktivet og kasting av avfallsproduktet	28
Emballasjeinformasjon	28
Anbefalinger for energisparing	28

Sikkerhetsinformasjon

- Dette kapitlet inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å forhindre enhver risiko for personskader eller materielle skader.
- Dersom produktet overføres til en annen person eller kjøpes brukt, skal bruksanvisning, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
- Vårt firma skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå som følge av manglende overholdelse av disse instruksjonene.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene vil gjøre enhver garanti ugyldig.
- ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidet utføres av produsenten, autorisert serndør eller en person spesifisert av importøren.
- ⚠ Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- ⚠ Ikke forsøk å reparere eller erstatte noen del av

produktet med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen.

- ⚠ Ikke utfør tekniske modifikasjoner på produktet.



Formål med bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Den er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller andre utendørsmiljøer. Apparatet er beregnet for bruk i husholdnings- og personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til andre formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnen kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet; skal ikke brukes til oppvarming, tallerkenoppvarming, hending av håndklær eller

klær på håndtaket for tørking.



Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under oppsyn eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som holder øye med dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under oppsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.

- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan bruke til å nå produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Når døra er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Det kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
- **(Ikke alle produkter leveres med et støpsel, så hvis produktet ditt HAR et støpsel)** Av hensyn til barns sikkerhet, koble fra støpselet og gjør produktet ubrukelig før du kaster det.



El-sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med

- gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording, i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet skal være på et lett tilgjengelig sted (hvor det ikke vil bli påvirket av flammen fra ovnen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, eller lignende) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med el-forskriftene og som skiller alle poler fra nettet.
 - Produktet må ikke kobles til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - **(Ikke alle produkter leveres med strømledning,**
- så hvis produktet IKKE har strømledning)** Bruk kun strømledningen som er spesifisert i avsnittet "Tekniske spesifikasjoner".
- Ikke klem fast strømledningen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømledningen. Strømledningen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Når ovnen er i drift, blir baksiden på den også varm. Strømledninger må ikke berøre baksiden, strømtilkoblingen kan bli skadet.
 - Ikke klem de elektriske ledningene i ovnsdøra og ikke før dem over varme overflater. Det kan få ovnen til å kortslutte og ta fyr som følge av at ledningen smelter.
 - Bruk kun den opprinnelige ledningen. Ikke bruk avkuttete eller skadede ledninger eller skjøteledninger.
 - Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av

en produsent, en autorisert serviceleverandør eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.

- **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampa, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt. Slå av produktet eller slå av sikringen i sikringsskapet.

(Ikke alle produkter leveres med et støpsel, så hvis produktet ditt HAR et støpsel)

- Ikke koble produktet til en stikkontakt som er løs, har kommet ut av kontakt-hullet, er ødelagt, skitten, oljeaktig, med fare for vannkontakt (for eksempel vann som kan lekke fra benkeplata).
- Ta aldri på støpselet med våte hender! For å koble fra, ikke hold i ledningen, hold alltid i støpselet.
- Pass på at produktets støpsel er ordentlig satt inn i stikkontakten for å unngå buedannelse.



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer det.
- Produktet er tungt, det må minst to personer til for å bære produktet.
- Ikke bruk døra og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.
- Ikke legg andre ting på produktet og bær produktet oppreist.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med teip for å hindre at de avtagbare eller bevegelige delene på produktet og selve produktet skades.
- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.



Sikkerhet ved installasjon

- Før produktet installeres, sjekk produktet for skader. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.

- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Hold alle ventilasjonskanaler åpne rundt produktet.
- For å forhindre overoppheting bør produktet ikke installeres bak dekorative dører.

Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke bruker produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis det er noen, koble fra elektrisiteten / gasstilføringen til produktet og ring autorisert service.
- Ikke bruk produktet med frontdørglasset fjernet eller knust.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.
- Ikke bruk produktet i situasjoner som kan påvirke dømmekraften din, for

eksempel inntak av narkotika og/eller alkohol.

- Brennbare gjenstander som oppbevares i matlagingsområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i matlagingsområdet.
- Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge opp håndklær, hansker eller lignende tekstiler.
- Hengslene på produktdøra beveger seg og strammer seg når døra åpnes og lukkes. Når du åpner / lukker døra, ikke hold i delen med hengslene.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil utsatte deler være varme. Ikke berør produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke være i nærheten av produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av

produktet, siden kantene vil være varme mens det er i bruk.

- Ettersom det kan slippes ut mye damp, hold deg unna mens du åpner ovnsdøra. Dampen kan føre til at du brenner hånda, ansiktet og/eller øynene.
- Produktet blir varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de indre delene av ovnen, varmeelementene osv.
- Når du plasserer mat i den varme ovnen, tar ut maten, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.

Bruk av tilbehør

- Det er viktig at risten og brettet er plassert riktig på trådskinnene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dørglasset når døra lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.

Matlagingssikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan ta fyr når den utsettes for varme overflater og forårsake brann.
- Matrester, matolje osv. i ovnsrommet kan ta fyr. Fjern slikt søl før matlagingen.
- Fare for matforgiftning: Ikke oppbevar mat i ovnen i mer enn en time før og etter tilberedning. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede blikkbokser og glasskrukker. Oppbygd trykk kan føre til at glasset sprekker.
- Legg bakepapir i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, rist, osv.) med mat og plasser det i den forvarmede ovnen. Fjern eventuelle overflødige biter av bakepapir som henger fra tilbehøret eller beholderen for å unngå risiko for at det kommer

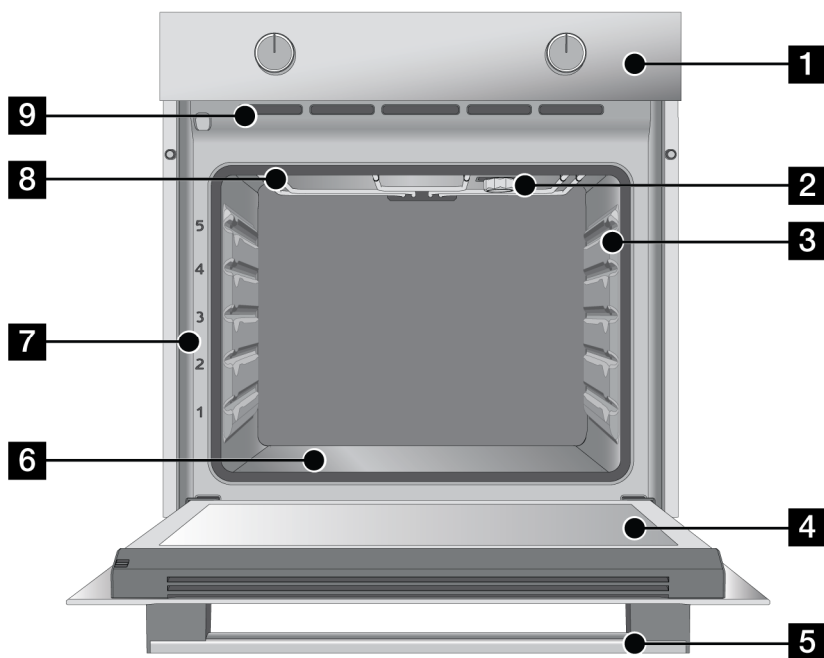
- borti ovns
varmeelementer. Bruk aldri
bakepapir i en ovn med en
høyere temperatur enn den
makstemperaturen som
står på det bakepapiet du
bruker. Legg aldri
bakepapir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser stekebrett,
tallerkener eller
aluminiumsfolie direkte på
bunnen av ovnen. Den
varmeoppsamlingen kan
skade bunnen av ovnen.
 - Lukk ovnsdøra under
grilling. Varmer overflater
kan forårsake brannskader!
 - Mat som ikke er egnet for
grilling medfører brannfare.
Grill kun mat som er egnet
for kraftige grillflammer.
Ikke plasser maten for langt
bak på risten. Dette er det
varmeste området og fet
mat kan ta fyr.



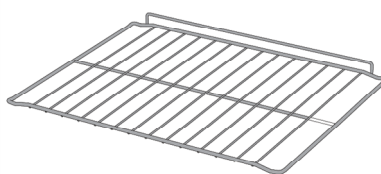
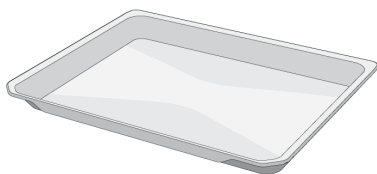
Vedlikeholds- og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt
før du rengjør det. Varmer
overflater kan forårsake
brannskader!
- Vask aldri produktet ved å
spraye eller helle vann på
det! Det er fare for elektrisk
støt!
- Ikke rengjør produktet med
damprensere, da dette kan
forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke slipende
rengjøringsmidler,
metallskraper, stålull eller
blekemidler for å rengjøre
ovns frontdørsglass /
(hvis tilgjengelig) ovns
øvre dørsglass. Disse
materialene kan føre til at
glassoverflater får riper og
knuses.

Beskrivelse til produktet



- | | | | |
|---|---------------|---|------------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Undervarme (nedre stålplate) |
| 2 | Lamp | 7 | Mulige plasseringer for brett/rist |
| 3 | Trådskinner | 8 | Overvarme |
| 4 | Dør | 9 | Ventilasjonshull |
| 5 | Håndtak | | |



Produktets kontrollpanel – introduksjon og bruk

I dette avsnittet finner du oversikt og grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller fra bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

Ovnskontroll



- 1 Funksjonsvalgknott
- 2 Temperaturknott
- 3 Termostatlampe

Hvis det er knotter som styrer produktet ditt, kan disse knottene være innfelt i panelet og kommer ut når de trykkes inn på enkelte modeller. For å gjøre innstillinger med disse knottene, skyv først den aktuelle knotten inn og trekk den ut. Etter å ha foretatt justeringen, trykk den inn igjen og sett knotten tilbake.

Funksjonsvalgknott

Du kan velge ovnsens driftsfunksjoner med funksjonsvelgeren. Drei til venstre/høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.

Temperaturknott

Du kan velge temperatur til steking med temperaturknappen. Drei med klokka fra den lukkede (øverste) posisjonen for å velge.

Temperaturindikator

Du kan sjekke ovnsens indre temperatur på temperaturlampa. Temperaturlampa er plassert på kontrollpanelet. Temperaturlampa tennes når produktet starter, og temperaturlampa slår seg av når den oppnår den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under innstilt temperatur, tennes temperaturlampa igjen.

Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre det som står i de neste avsnittene.

Første rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Slå på produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjonen.
4. Når du bruker produktet, velg den høyeste temperaturen og driftsfunksjonen som bruker alle varmerne i produktet. Se "Ovnsdriftsfunksjoner". Du kan lære hvordan du bruker ovnen i neste avsnitt.
5. Vent til ovnen kjøler seg ned.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret;

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vann med oppvaskmiddel og en myk rengjøringsvamp.

MERK

DEG

Overflaten kan bli skadet av noen vaske- eller rengjøringsmidler. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/-kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERK

DEG

Det kan komme noe røyk og lukt i et par timer under den første bruken. Dette er normalt. Sørg for at rommet er godt ventilert for å fjerne røyk og lukt. Unngå å puste inn røyken og lukten som avgis.

Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om bruk av ovn

Kjølevifte (det kan hende den ikke finnes på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjølevifta aktiveres automatisk ved behov og kjøler både fronten av produktet og møblene. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varmluft kommer ut over ovnsdøra. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. Kjølevifta fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. 20–30 minutter). Hvis du lager mat ved å programmere ovnstimeren, slår kjølevifta seg av med alle funksjoner ved slutten av tilberedningstiden. Kjøleviftas driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

Ovnsbelysning

Ovnslampe tennes når ovnen slås på for å lage mat. På noen modeller er lampe på under matlaging, mens den på noen modeller slår seg av etter noe tid.

Bruk av ovnens kontrollenhet

Slå på ovnen

Når du velger en funksjon du vil lage mat med, ved å bruke funksjonsvelgeren og stiller inn en viss temperatur med temperaturknotten, starter ovnen.

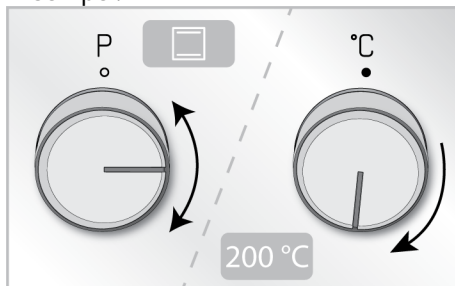
Slå av ovnen

Du kan slå av ovnen ved å vri funksjonsvelgeren og temperaturknotten til av-posisjon (opp).

Velge temperatur og funksjon

Du kan lage mat ved å gjøre den manuelle kontrollen (under din kontroll) ved å velge temperatur og funksjon som passer til maten din.

Eksempel:



1. Velg den funksjonen du vil tilberede mat med ved å bruke funksjonsvelgerknotten.

2. Still inn temperaturen du vil ha med temperaturknotten.

» Ovnen din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur, og temperaturlampa vil lyse. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, slås temperaturlampa av. Ovnen slår seg ikke av automatisk etter å ha startet tilberedningen. Du må kontrollere matlagingen selv og slå den av. Når tilberedningen er fullført, slår av ovnen ved å vri funksjonsvelgeren og temperaturknotten til av-posisjon (opp).

Ovnsdriftsfunksjoner

På funksjonstabellen; funksjonene du kan bruke i ovnen og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene vises. Rekkefølgen på funksjonene som vises her kan avvike fra produktet ditt.

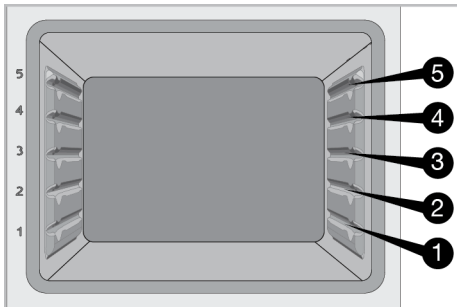
Funksjons-symbol	Funksjons-beskrivelse	Temperatur-område (°C)	Beskrivelse og bruk
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker og retter i ovns-former eller kaker og bakverk. Matlagingen gjøres på et enkelt brett.
 	Undervarme	*	Bare nederste varme er på. Den passer til matvarer som trenger brunning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprengjøring.
	Lav grill	*	Den lille grillen i ovnstaket fungerer. Den egner seg til grilling av mindre mengder.
	Full grill	*	Den store grillen i ovnstaket fungerer. Den egner seg til grilling av store mengder.

* Produktet ditt fungerer i området som er spesifisert på temperaturknappen.

Bruk av produkttilbehør

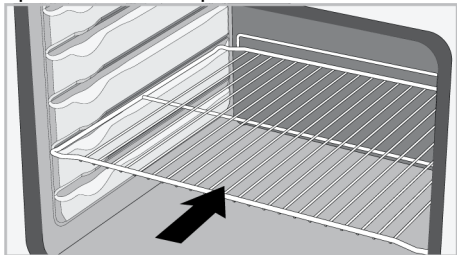
Posisjoner for brett/rist

Ovnssrommet har 5 mulige posisjoner for plassering av brett/rist. Du kan også se rekkefølgen på posisjonene i tallene på ovnens fremre ramme.



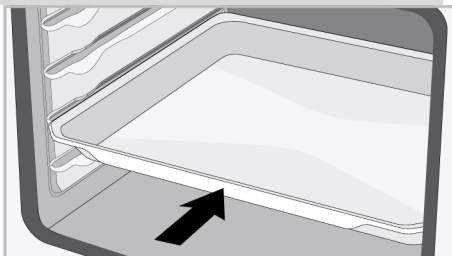
Plassering av rist på trådskindene

Det er viktig å plassere risten riktig på sidehyllene. Risten har én retning når den plasseres på hyllene. Når du plasserer risten på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



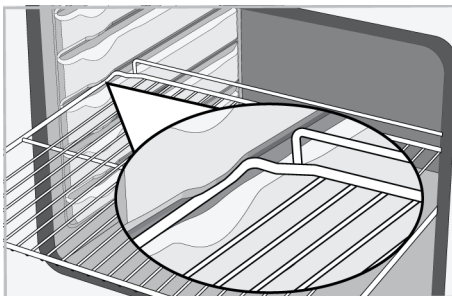
Plassering av brettet på stekehyllene

Det er også viktig å plassere brettene riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når den plasseres på hylla. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i være på forsiden.



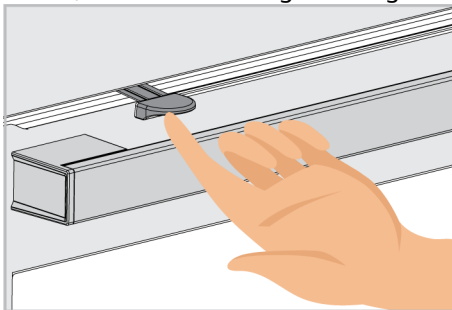
Stoppfunksjon til risten

Det finnes en stoppfunksjon for å hindre at risten tipper ut av trådskinden. Med denne funksjonen kan du enkelt og trygt ta ut maten. Når du tar ut risten, kan du trekke den fremover til den når stopperen. Du må passere over stopperen for å løfte den helt ut.



Barnesikring

Ovnens barnesikring på ovnsdøra. For å åpne ovnsdøra, trykk plastknappen litt ned og trekk i dørhåndtaket. Når døra lukkes, låses barnesikringen av seg selv.



Generell informasjon om steking

Dette kapitlet inneholder tips om tilberedning og steking av maten. I tillegg kan du også finne noen matvarer som er testet av produsenten og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

Generelle advarsler om steking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøra under eller etter steking, kan det komme ut brennvarm damp. Dampen kan brenne hender, ansikt og/eller øyne. Hold deg unna når du åpner ovnsdøra.
- Intens damp som dannes under matlaging kan bli til kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Steketemperaturen og -tiden for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som intervaller.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å lage mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i steketabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får det beste matlagingsresultatet. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp til bakepapiret du skal bruke under steking til størrelser som passer til beholderen du skal lage mat i. Bakepapir som stikker ut av beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på matlagingen. Bruk det bakepapiret du skal bruke i det angitte temperaturintervallet.
- For best mulig resultat, plasser maten på den anbefalte riktige skinnen/hylla. Ikke endre hylleposisjonen under steking.

Bakverk og ovnsmat Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for et godt matlagingsresultat. Hvis du skal bruke et eksternt kokekar, velg en mørk, ikke-klebende og ildfast ovnsform.
- Hvis forvarming anbefales i steketabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du skal lage mat med ovnsform på rist, plasser den midt på risten, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle ingredienser som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til produktene kan variere avhengig av mengden mat og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger tilberedningstiden, og bunnflaten på bakevarer brunes ikke jevnt.
- Hvis du bruker bakepapir under tilberedningen, kan du se en liten bruning på undersiden av maten. I dette tilfellet må du kanskje forlenge steketiden med ca. 10 minutter.

- Verdient spesifisert i steketabellene er bestemt som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdient.
- Plasser maten på riktig skinne/hylle som er anbefalt i steketabellen. Referer til nederste skinne/hylle i ovnen som hylle 1.
- Stek maten som er anbefalt i steketabellen på et enkelt brett.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaka er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden.
- Hvis kaka er fuktig, bruk mindre væske eller reduser temperaturen med 10 °C.
- Hvis toppen av kaka er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis den er godt stekt innvendig, men utsiden er klissete, bruk mindre væske,

reduser temperaturen og øk steketiden.

Tips for baking av bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen stekes sakte, pass på at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, og bakverket skal inneholde saus, pass på at det ikke er for mye saus i bunnen av deigen. For en jevn bruning, prøv å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverket i posisjon og temperatur som passer til tabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legg den på nederste hylle ved neste baking.

Steketabell for bakverk og ovnsmat

Matvarer	Tilbehør som skal brukes	Funksjon	Hylle-posisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker på brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Kakeform på rist**	Over- og undervarme	2	180	30 ... 40
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Sukkerbrød	Rund springform, 26 cm i diameter på rist**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
Kjeks og cookies	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
Deig	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	35 ... 45
Mektig bakverk	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Helt brød	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metall rektangulær form på rist**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund sort metallform, 20 cm i diameter på rist**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70

Matvarer	Tilbehør som skal brukes	Funksjon	Hylleposisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20

Forvarming anbefales for all mat.

* Dette tilbehøret følger kanskje ikke med produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet. De er kommersielt tilgjengelig tilbehør.

Kjøtt, fisk og fjærkre

Nøkkelpunktene ved steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du tilbereder all kylling, kalkun og store kjøttstykker, det vil forbedre resultatet.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelsen.
- Etter at steketiden er over, la kjøttet stå i ovnen i ca 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet skjæres opp.
- Fisk bør plasseres på en middels eller lav hylle i et varmebestandig fat.
- Stek maten som anbefalt i steketabellen med et enkelt brett.

Steketabell for kjøtt, fisk og fjærkre

Matvarer	Tilbehør som skal brukes	Funksjon	Hylleposisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stek (1 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 minutter 250/maks, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5–2,0 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	3	15 minutter 250/maks, deretter 170	110 ... 120
Stekt kylling (1,8–2 kg)	Rist* Plasser ett brett på en av de nederste hyllene	Over- og undervarme	2	15 minutter 250/maks, deretter 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Standard brett*	Over- og undervarme	1	25 minutter. 250/maks, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Rist* Plasser ett brett på en av de nederste hyllene	Over- og undervarme	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales for all mat.

* Dette tilbehøret følger kanskje ikke med produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet. De er kommersielt tilgjengelig tilbehør.

Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, får en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Generelle advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er

egnet for kraftige grillflammer. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.

- **Lukk ovnsdøra under grilling. Grill aldri med ovnsdøra åpen. Varme overflater kan forårsake brannskader!**

Nøkkelpunktene til grillen

- Stek mat med så lignende tykkelse og vekt som mulig på grillen.
- Plasser stykkene som skal grilles på risten eller rist med brett ved å fordele dem uten å overskride målene til varmeren.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.

- Sett risten eller risten med brett på ønsket høyde/hylle i ovnen. Hvis du lager mat på rist, sett ovnsbrettet på nederste hylle for å samle opp oljene. Ovnsbrettet du skal plassere bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Ha litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grilltabell

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hylleposisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Rist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingstykker	Rist	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Rist	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (i skiver)	Rist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Rist	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Rist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Rist	4	250	1 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu maten etter halvparten av grilltiden.

Test matvarer

- Maten i denne steketabellen er tilberedt i henhold til EN 60350-1-

standarden for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

- Stek maten som er anbefalt i steketabellen på et enkelt brett.

Steketabell for testmat

Mat	Tilbehør som skal brukes	Funksjon	Hylleposisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Sandkaker (søt kake)	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Sukkerbrød	Rund springform, 26 cm i diameter på rist**	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Eplepai	Rund sort metallform, 20 cm i diameter på rist**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70

Forvarming anbefales for all mat.

* Dette tilbehøret følger kanskje ikke med produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet. De er kommersielt tilgjengelig tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hylleposisjon	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Ristet brød	Rist	4	250	1 ... 4
Kjøttboller (storfe) - 12 stykker	Rist	4	250	20 ... 30

Snu maten etter halvparten av grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

Stell og rengjøring

Generell rengjøringsinformasjon

Generelle advarsler

- Vent til produktet har blitt kjølt ned før du rengjør det. Varme overflater kan forårsake brannskader!
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Hvitevaren skal rengjøres grundig og tørkes etter hver bruk. Det vil si at matrester skal vaskes bort når de er lette å få bort slik at disse restene ikke brenner seg fast neste gang hvitevaren tas i bruk. Dermed forlenges levetiden til hvitevaren og problemer som ofte oppstår reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør hvitevaren med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og vask alltid bort matsprut etter steking.
- Ikke vask noen deler fra hvitevaren i oppvaskmaskin.

Ikke-oksiderbare og rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie

eller ikke-oksiderbare overflater og håndtak.

- Rustfri eller ikke-oksiderbare overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver bruk, rengjør med et vaskemiddel som passer for den rustfrie eller ikke-oksiderbare-overflaten.
- Rengjør med en myk klut fuktet i såpevann og flytende (ikke-skraper) vaskemiddel som er egnet for ikke-oksiderbare overflater, og pass på å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på de ikke-oksiderbare, rustfrie og glassoverflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste under lange perioder.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du gjøre enkel damprengjøring for lett ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan du bruke et rengjøringsmiddelet for ovn og grill som er anbefalt på nettstedet til ditt produktmerke og en skuresvamp som ikke riper. Ikke bruk et eksternt ovnsrengjøringsmiddel.
- Ovnen må avkjøles for rengjøring i stekeområdet. Rengjøring på varme overflater kan skape både fare for brannskår og skader på emaljeoverflate.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, ikke bruk harde metallskraper og skurende

rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.

- Rengjør hvitevaren med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut spesifikk for glassoverflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk av det med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdelene og malte overflater

- Rengjør plastdelene og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.
- Sørg for at skjøtene til delene i hvitevaren ikke etterlates fuktige og med vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av tilbehør

Med mindre noe annet står i bruksanvisningen, må du ikke vaske produkttilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med kontrollknøtter, tørk av panelet og knottene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knottene kan være skadet.
- Når du rengjør det ikke-oksiderbare panelene med knottkontroll, må du ikke bruke rengjøringsmidler for ikke-oksiderbare overflater rundt knottene. Merkingen rundt knottene kan bli slettet.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en låsefunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil registrering forekomme på tastene.

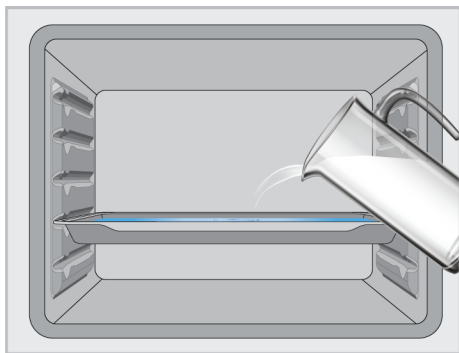
Rengjøring av innsiden av ovnen (stekeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon" i henhold til overflatetyperne i ovnen din.

Enkel damprengjøring

Den sikrer enkel rengjøring fordi skitten (uten å ha ventet for lenge) myknes opp med dampen som dannes inne i ovnen og vanndråpene som kondenserer på innsiden av ovnen.

1. Fjern alt tilbehør inne i ovnen.
2. Hell 500 ml vann i ovnsbrettet og plasser brettet på 2. rille i ovnen.



3. Sett ovnen på enkel damprengjøringsmodus og la den stå på 100 °C i 15 minutter.

Åpne døra umiddelbart og tørk av innsiden av ovnen med en fuktig svamp eller klut. Når døra åpnes, slippes damp ut. Dette kan skape fare for brannskader. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøra. Bruk varmt vann med oppvaskmiddel, en myk klut eller svamp for å rengjøre det vedvarende smuss og tørk av det med en tørr klut.

i Under den enkle damprengjøringsmodusen vil vann som er i bassenget ved bunnen av ovnen for å myke opp lett dannede rester/smuss i ovnsrommet fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset i ovnsdøren, derfor kan vann dryppe når ovnsdøren åpnes. Tørk bort kondens så snart ovnsdøra åpnes.

Etter kondens i ovnen kan det være vann eller fuktighet i vannoppsamlingskanalen under ovnen. Etter bruk, rengjør denne kanalen med en fuktig klut og tørk den deretter.



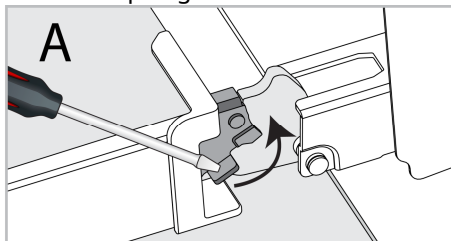
Rengjøring av ovnsdøra

i Ikke bruk sterke skuremidler, metallskraper, stålull eller blekemidler for å rengjøre ovnsdøra og glasset.

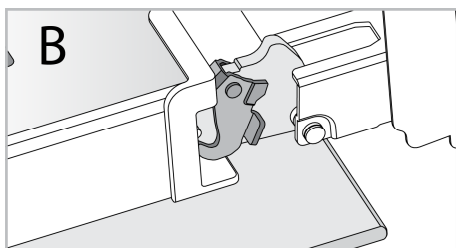
Du kan fjerne ovnsdøra og glassplatene i døra for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dører og glass er forklart i avsnittene "Fjerne ovnsdøra" og "Fjerne de innvendige glassplatene i døra". Etter å ha fjernet døras innerglass, rengjør du dem med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det deretter for kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

Fjerne ovnsdøra

1. Åpne ovnsdøra.
2. Åpne klipsene i døras hengselsokkel på høyre og venstre side ved å trykke ned som vist på figuren.



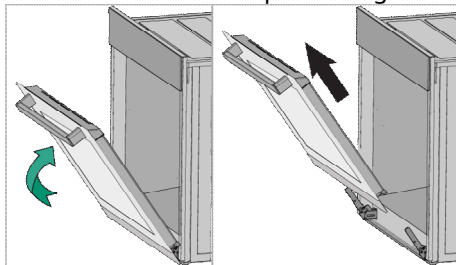
A - Hengsellås – lukket stilling



B

B - Hengsellås – åpen stilling

3. Sett ovnsdøra i halvåpen stilling.



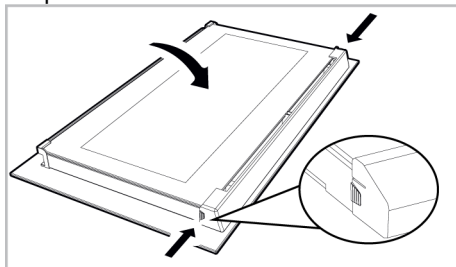
4. Trekk døra oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsel og løft den bort.

i For å feste døra igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra henholdsvis slutten til begynnelsen. Når du installerer døra, sørg for å lukke klipsene på hengselsokkelen.

Fjerning av de innvendige glassplatene i ovnsdøra

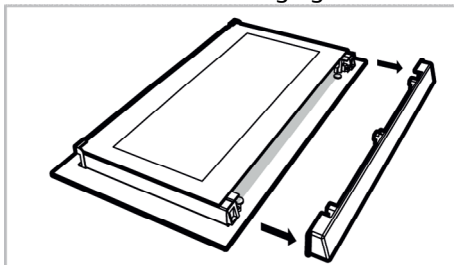
De innvendige glassplatene i ovnsdøra kan tas ut for rengjøring.

1. Åpne ovnsdøra.

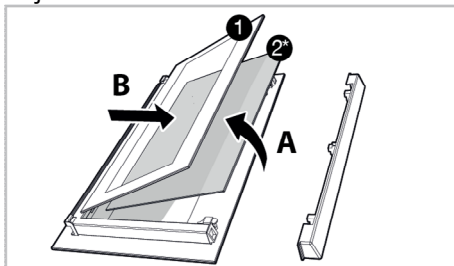


2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av døra, mot deg selv ved å

trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.



3. Som vist på figuren, løft forsiktig de innvendige glassplata (1) mot 'A' og fjern den ved å trekke mot 'B'.



1 Midterste glassplate

2* Den midterste glassplata (finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

4. Hvis produktet ditt har en midterste glassplate (2), gjenta den samme prosessen for å ta den av (2).

5. Det første trinnet når du skal sette døra samme igjen er å montere den midterste glassplata (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten på plastsporet. (Hvis produktet ditt har et midterste glasslag). Den midterste glassplata(2) skal festes til plastsporet nærmest den innvendige glassplata (1).

6. Mens du monterer den innvendige glassplata (1), vær oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på riktig side. Det er viktig å plassere de nedre hjørnene av den innerste glassplata (1) slik at de møter de nedre plastsporene.

7. Skyv plastdelen mot ramma til du hører et klikk.

Rengjøring av ovnslampa

I tilfelle at glassdekselet til ovnslampa i stekeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampa kan du bytte ut lyspæra ved å følge avsnittene som følger.

Bytte lyspære i ovnen

Generelle advarsler

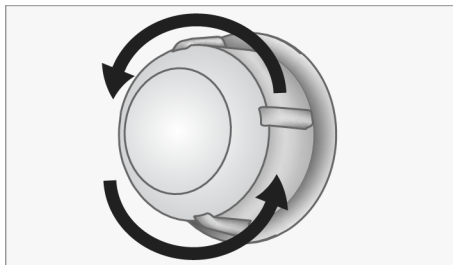
- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter lyspære i ovnen, trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til ovnen er avkjølt. Varme overflater kan forårsake brannskader!
- I denne ovnen brukes ei glødepære med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, med en effekt på mindre enn 60 W. Lyspærene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 °C. Lyspærer til ovnen kan du kjøpe hos en autoriserte servicepartner eller en tekniker med lisens.
- Lyspæras plassering kan avvike fra det som er vist på figuren.
- Lyspæra som brukes i dette produktet er ikke egnet til belysning i rom i

hjemmet. Hensikten med denne lyspæra er å hjelpe brukeren med å se maten som tilberedes.

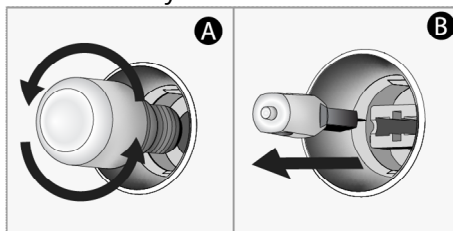
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra strømmen.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie det mot klokka.



3. Hvis ovnslampa er type (A) vist i figuren nedenfor, roter lyspæra som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis type (B) er din modell, trekk den ut som vist på figuren og bytt den ut med en ny.



4. Sett på igjen glassdekselet.

Hva skal jeg gjøre hvis...

Rådfør deg med den autoriserte servicepartneren eller teknikeren med lisens eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan løse problemet selv om du har fulgt instruksene i denne delen. Forsøk aldri å reparere et defekt produkt selv.

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at det siver ut damp under bruk. >>> *Dette er ikke en feil.*

Vanndråper oppstår under matlaging.

- Dampen som oppstår under matlagingen kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og avkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og forårsake støy. >>> *Dette er ikke en feil.*

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen er defekt eller har løst ut. >>> *Sjekk sikringene i sikringsskapet. Om nødvendig, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke koblet til (jordet) stikkontakt. >>> *Kontroller strømforbindelsen.*
- Knapper/knotter/taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjon, kan tastelåsen være aktivert. Forsøk å deaktivere den.*

Ovnslys virker ikke.

- Lyspæra i ovnslampa er defekt. >>> *Bytt lyspære.*
- Strømmen er kuttet. >>> *Sjekk om det er strøm. Sjekk sikringene i sikringsskapet. Skift eller tilbakestill sikringene om nødvendig.*

Ovnen varmer ikke.

- Er kanskje ikke stilt inn på en bestemt stekefunksjon og/eller temperatur. >>> *Still inn ovnen til en bestemt stekefunksjon og/eller temperatur.*
- Strømmen er kuttet. >>> *Sjekk om det er strøm. Sjekk sikringene i sikringsskapet. Skift eller tilbakestill sikringene om nødvendig.*

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnsmonteringsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min 550 mm
Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50/60 Hz
Ledningstype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk i produktet	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbruk	2,3 kW
Type ovn	Innebygd ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Nettovolum (liter)	74
Produktets masse (M) (nettovekt) kg	25,5
Energieffektivitetsindeks per rom, EEI- aktivitet	95,3

- # Grunnleggende: Informasjon om energimerking av elektriske ovner er gitt i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene bestemmes under standard belastning med undervarme eller vifteassistert oppvarming (hvis noen) funksjoner.
- Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om de aktuelle funksjonene finnes på produktet eller ikke: 1-Øko viftevarme, 2-Viftevarme 3- Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.

-  Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
-  Tallene i denne bruksanvisningen er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.
-  Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

Avfallsregulering

Samsvar med WEEE-direktivet og kasting av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er produsert med deler og materialer av god kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering. Ikke kast produktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta det med til en gjenbruksstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Sjekk med din kommune for å finne ut mer om disse gjenbruksstasjonene. Riktig kasting av brukte hvitevarer bidrar til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer spesifisert i direktivet.

Emballasjeinformasjon

- Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer

i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjen sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Ta dem med til nærmeste gjenbruksstasjon i din kommune.

Anbefalinger for energisparing

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktbladet som følger med produktet. Her er noen forslag som kan hjelpe deg med å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før tilberedning.
- I ovnen, bruk mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for steking ved langsteking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarmen.
- Hvis spesifisert i oppskriften eller bruksanvisningen, forvarm alltid. Ikke åpne ovnsdøra ofte under tilberedning.
- Prøv å lage mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan lage mat samtidig ved å sette to ovnsformer på rist. Hvis du i tillegg lager flere måltider rett etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.

Turvallisuustieto 30

Käyttötarkoitus.....	30
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	31
Sähköturvallisuus.....	32
Kuljetusturvallisuus	33
Asennusturvallisuus	33
Käyttöturvallisuus.....	34
Lämpötilavaroitukset	34
Lisätarvikkeiden käyttö	35
Ruoanvalmistuksen turvallisuus.....	35
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	36

Tuotteen kuvaus 37

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö	38
Uunin ohjaus	38

Ensimmäinen käyttökerta 39

Ensimmäinen puhdistuskerta	39
----------------------------------	----

Uunin käyttäminen 40

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen...	40
Uunin ohjausyksikön käyttö	40
Uunin käyttötoiminnot.....	41
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö.....	42

Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 43

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	43
Leivokset ja uuniruoat.....	43
Liha, kala ja siipikarja.....	45
Grilli.....	46
Ruoan testaus.....	47

Hoito ja puhdistus 48

Yleiset puhdistusohjeet.....	48
Varusteiden puhdistus	49
Ohjauspaneelin puhdistus.....	49
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	49
Helppo höyrypuhdistus.....	49
Uuninluukun puhdistus.....	50
Uuninluukun sisälasin poistaminen	51
Uunin valon puhdistus	51

Mitä tehdä, jos... 53

Tekniset tiedot.....	54
----------------------	----

Ympäristöön liittyvät ohjeet 55

Jättemääräykset	55
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen.....	55
Pakkausmateriaalin hävittäminen	55
Energiansäästövinkejä	55

Turvallisuustieto

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
 - Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
 - Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
 - Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
 - ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
 - ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
 - ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
 - ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.
-  **Käyttötarkoitus**
- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
 - Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
 - **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
 - Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
 - Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen tai levylämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.



Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikki laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain "Tekniset tiedot" -osiossa määriteltäviä liitoskaapelia.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
- Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan,

valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.

(Jos tuotteessasi on pistoke)

- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



Kuljetusturvallisuus

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



Asennusturvallisuus

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

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

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

Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai

alkoholin vaikutuksen alaisena.

- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle,

sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.

- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.



Lisätarvikkeiden käyttö

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



Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.

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

asetta leivinpaperia uunin pohjalle.

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



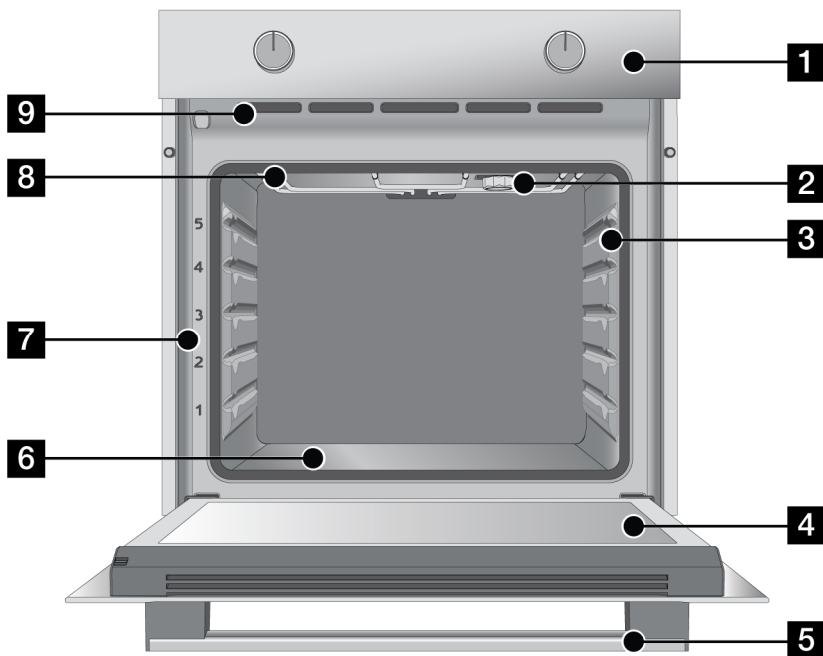
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

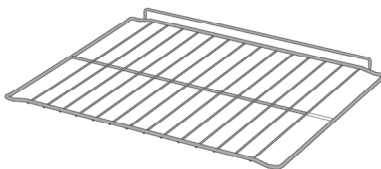
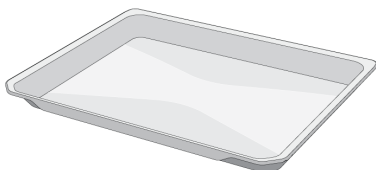
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistaa laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

Tuotteen kuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo
- 3 Paistotasot
- 4 Luukku
- 5 Kahva

- 6 Alavastus (pohjan teräslevy)
- 7 Tasojen asennot
- 8 Ylävastus
- 9 Ilma-aukot



Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Uunin ohjaus



1 Toiminnon valintanuppi

2 Lämpötilanuppi

3 Termostaattilamppu

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

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Kierrä vasemmalle /

oikealle suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

Lämpötilanuppi

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

Lämpötilan merkkivalo

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan merkkivalolla. Lämpötilan merkkivalo sijaitsee ohjauspaneelissa. Lämpötilan merkkivalo syttyy, kun tuote käynnistyy, ja sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Kun uunin lämpötila putoaa asetetun lämpötilan alapuolelle, lämpötilan merkkivalo syttyy uudelleen.

Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

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

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

Uunin käyttäminen

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

Uunin valo

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

Uunin ohjausyksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

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

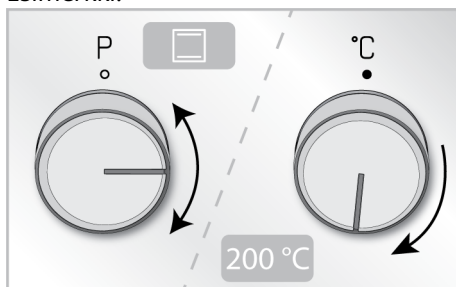
Uunin sammutus

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

Lämpötilan ja uunin toiminnon valinta

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

Esimerkki:



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.

» Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja lämpötilan merkkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, lämpötilan merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu automaattisesti keittämisen aloittamisen jälkeen. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Uunin käyttötoiminnot

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

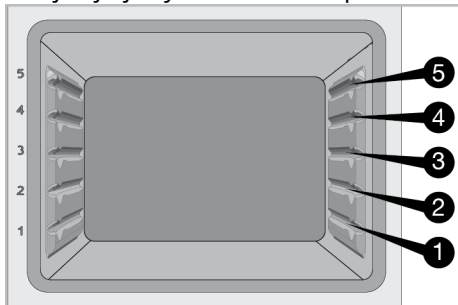
Toimintasymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
 	Alalämpö	*	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa. Tätä toimintoa tulisi käyttää myös helppoon puhdistukseen höyryllä.
	Alagrilli	*	Uunin katolla oleva pieni grilli toimii. Se käy pienempien määrien grillaamiseen.
	Täysi grilli	*	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.

* Tuotteesi toimii lämpötila-säätimessä määritellyllä lämpötila-alueella.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

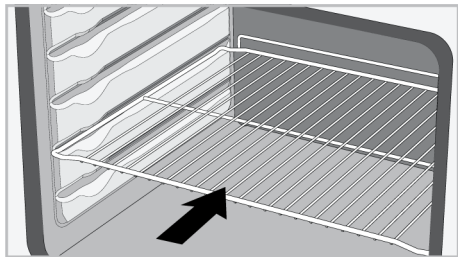
Paistotasot

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



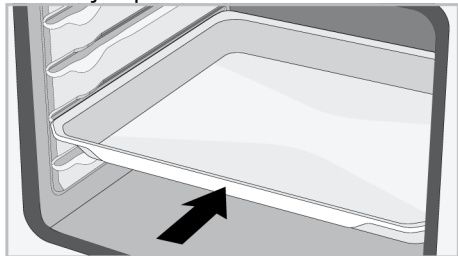
Paistoritilän asettaminen paistotasoille

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



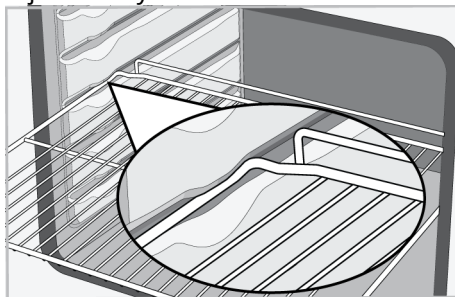
Pellin asettaminen paistotasoille

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



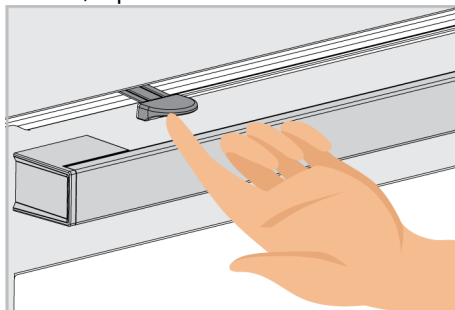
Paistoritilän rajoitintoiminto

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



Lapsilukko

Lieden uuninluukussa on lapsilukkojärjestelmä. Avaa uuninluukku painamalla muovipainiketta hieman alas ja vetämällä luukun kahvasta. Kun suljet luukun, lapsilukko lukittuu itsestään.



Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

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

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.

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

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

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

pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.

- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.
- Kypsennä ruokapöydässä suositeltuja ruokia yhdellä alustalla.

Kakkujen leivontavihjeet

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

nestemäärää, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivosten paistovihjeet

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

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuossa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
Taikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
Voitaikinal leivokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Liha, kala ja siipikarja

Paattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä ruokapöydässä suositeltuja ruokia yhdellä alustalla.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 170	110 ... 120
Paahtokana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

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

Grillaustaulukko

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

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Grillauksen avainkohdat

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

Ruoan testaus

- Ruokat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.
- Kypsennä ruokapöydässä suositeltuja ruokia yhdellä alustalla.

Kypsennystaulukko ruoan testausselle

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

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Hoito ja puhdistus

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

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

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.

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

Emalipinnat

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

Lasipinnat

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

mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

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

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla

pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.

- Kun inox-paneelia nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

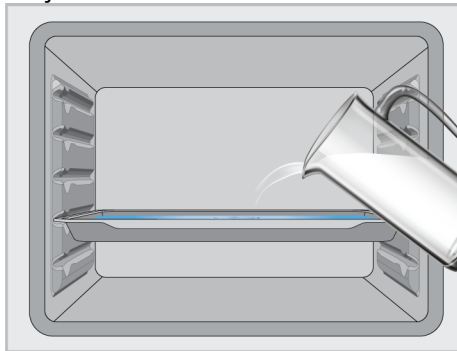
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

Helppo höyrypuhdistus

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

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



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

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

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

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

Tiivistymisen jälkeen uunissa, voi allaskanavassa uunin alla olla vettä tai kosteutta. Puhdista uima-altaan kanava käytön jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.



Uuninluukun puhdistus

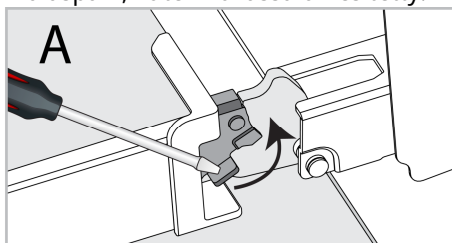
i Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun

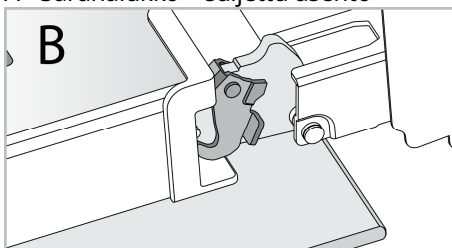
sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasit on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

Uuninluukun irrotus

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

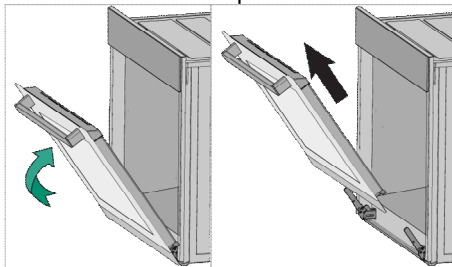


A - Saranalukko – suljettu asento



B - Saranalukko – avoin asento

3. Avaa uuninluukku puoliksi.



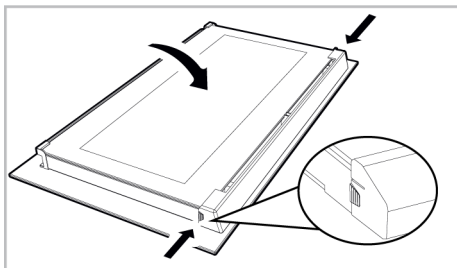
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

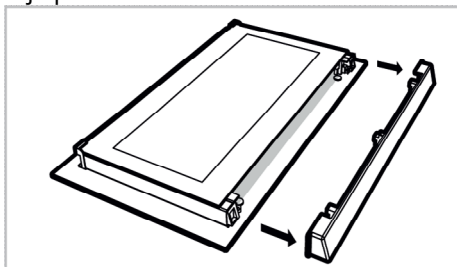
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

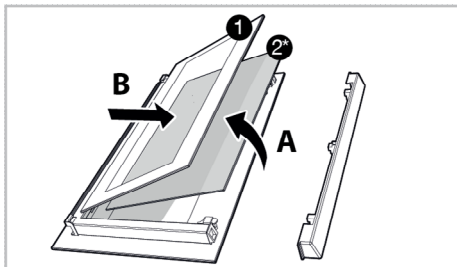
1. Avaa uuninluukku.



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



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



1 Sisín lasipaneeli

2* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

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

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

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

7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

⚠ Yleiset varoitukset

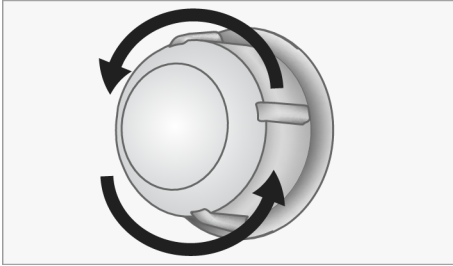
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho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

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

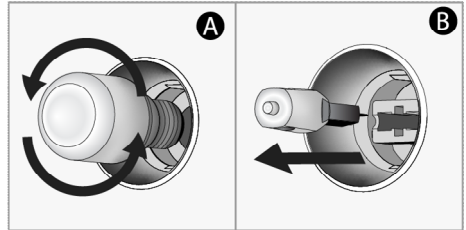
Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.

2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



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



4. Asenna lasisuoja.

Mitä tehdä, jos...

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

Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

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

Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

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

Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

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

Tuote ei toimi.

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

Uunin valo ei syty.

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

Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
 - Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*
-

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	2.3 kW
Uunin tyyppi	Sisäänrakennettu uuni
Energiatohokkuusluokka	A
Käyttötilavuus (litraa)	74
Laitteen massa (M) (Nettopaino) kg	25,5
Energiatohokkuusindeksi (EEL) pesää kohti	95,3

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



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

Energiansäästövinkejä

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

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

Säkerhetsinformation **57**

Syftet med användningen	57
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur	58
Elsäkerhet	59
Transportsäkerhet	60
Säkerhet vid installation.....	61
Säker användning.....	61
Temperaturvarningar.....	62
Användning av tillbehör.....	62
Säkerhet vid matlagning.....	62
Underhålls- och rengöringssäkerhet ..	63

Produktbeskrivning **64**

Introduktion och användning av produktens kontrollpanel	65
Ugnskontroll.....	65

Första användningen **66**

Första rengöringen.....	66
-------------------------	----

Hur man använder ugnen **67**

Allmän information om ugnsanvändning	67
Användning av ugnens kontrollenhet	67
Funktioner för ugnsdrift	68
Användning av produkttillbehör.....	69

Allmän information om matlagning **70**

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.....	70
Bakverk och mat i ugnen	70
Kött, fisk och fågel	72
Grill.....	73
Testmat.....	74

Skötsel och rengöring **75**

Allmän information om rengöring	75
Rengöring av tillbehör.....	76
Rengöring av kontrollpanelen	76
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)	76
Enkel ångrengöring.....	76
Rengöring av ugnsluckan	77
Borttagning av ugnsluckans innerglas	78
Rengöring av ugnslampa.....	78

Vad ska du göra om... **80**

Tekniska specifikationer.....	81
-------------------------------	----

Miljöanvisningar **82**

Avfallsförordning	82
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	82
Förpackningsinformation	82
Rekommendationer för energibesparing	82

Säkerhetsinformation

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

hänga handdukar eller kläder på handtaget för torkning.



Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker användning och faror med produkten.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- När luckan är öppen får du inte ställa tunga föremål på den eller låta barn sitta på den. Du kan få ugnen att tippa över eller skada luckans gångjärn.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)** För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra

produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
- När ugnen är i drift blir även baksidan varm. Strömkablarna får inte vifröra baksidan, då kan anslutningarna skadas.
- Kläm inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem inte över heta ytor. Det kan leda till att ugnen kortsluts och fattar eld på grund av att kabeln smälter.
- Använd enbart originalkabeln. Använd inte

avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.

- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **WARNING:** Innan du byter ugnslampan måste du koppla bort produkten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar. Stäng av produkten eller stäng av säkringen i säkringsfacket.

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

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

kontakten, utan alltid i själva kontakten.

- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- Produkten är tung, det krävs minst två personer att bära den.
- Använd inte luckan och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inga andra föremål på produkten och bär produkten upprätt.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella

skador som kan ha uppstått under transporten.



Säkerhet vid installation

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



Säker användning

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och

kontakta auktoriserad service.

- Använd inte produkten om luckans främre glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i matlagningsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagningsområdet.
- Ugnshandtaget är ingen handdukstork. När du använder produkten får du inte hänga upp handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget.
- Luckans gångjärn rör sig och dras åt när dörren öppnas och stängs. När du öppnar/stänger luckan får du inte hålla i delen med gångjärnen.



Temperaturvarningar

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när den är i drift.
- Eftersom ånga kan fly ut ska du hålla dig borta när du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon.
- Produkten kan bli varm under användning. Rör inte de varma utrymmena, ugnens inre delar, värmeelementen osv.
- Använd alltid värmebeständiga ugnshandskar när du placerar maten i den heta ugnen, tar bort maten osv.



Användning av tillbehör

- Det är viktigt att gallret och brickan placeras korrekt på ugnsgallret. Detaljerad information finns i avsnittet "Användning av tillbehör".
- Tillbehör kan skada luckans glas när du stänger produktluckan. Skjut alltid tillbehören till slutet av matlagingsområdet.



Säkerhet vid matlagning

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.
- Matavfall, olja etc. i matlagingsområdet kan fatta eld. Ta bort grov smuts före tillagning.
- Matförgiftningsfara: Förvara inte mat i ugnen i mer än en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

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

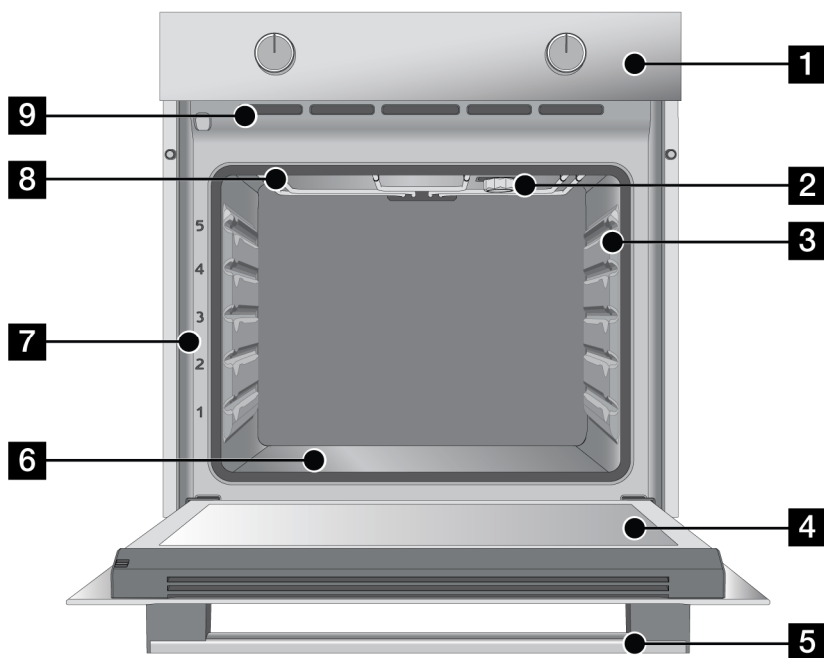


Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.

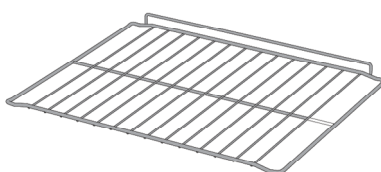
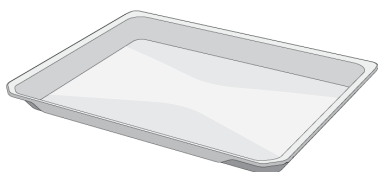
Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra glaset på ugnens främre lucka eller (om sådant finns) glaset på ugnens övre lucka. Dessa material kan orsaka repor och skador på glasytor.

Produktbeskrivning



- 1 Kontrollpanel
- 2 Lampa
- 3 Hyllor
- 4 Lucka
- 5 Handtag

- 6 Undervärmare (bottenplatta av stål)
- 7 Hyllpositioner
- 8 Övervärmare
- 9 Ventilationshål



Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

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

Ugnskontroll



- 1 Funktionsvred
- 2 Temperaturvred
- 3 Termostatlampan

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

Funktionsvred

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

Temperaturvred

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

Temperatur indikator

Du kan förstå ugnens inre temperatur från temperatur lampan. Temperatur lampan sitter på kontrollpanelen. Temperatur lampan tänds när produkten startar och temperatur lampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds temperatur lampan igen.

Första användningen

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

Första rengöringen

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

Innan tillbehör används;

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

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

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

Hur man använder ugnen

Allmän information om ugsanvändning

Kylfläkt (De kanske inte finns på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både produktens framsida och möbeln. Den avaktiveras automatiskt när kylprocessen är avslutad. Het luft kommer ut genom ugnsluckan. Täck inte dessa ventilationsöppningar med något. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstidsklockan stängs kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med övriga funktioner. Användaren kan inte bestämma drifttiden för kylfläkten. Den startar och stängs av automatiskt. Detta är inget fel.

Ugsbelysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillagningen. I vissa modeller är lampan på under tillagningen, medan den i vissa modeller släcks efter en viss tid.

Användning av ugnens kontrollenhet

Starta ugnen

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

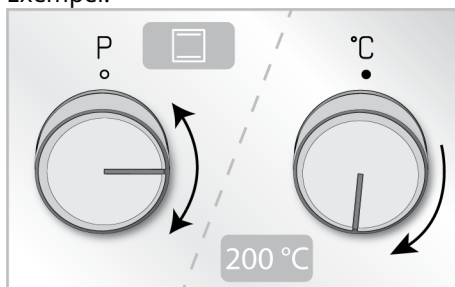
Stäng av ugnen

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

Val av temperatur och ugsfunktion

Du kan laga mat med manuell styrning (under din egen kontroll) genom att välja temperatur och funktion som är specifik för din mat.

Exempel:



1. Välj den tillagningsfunktion du vill använda med hjälp av funktionsvals-vredet.
 2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
- » Ugnen börjar genast arbeta med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt när den har börjat laga mat. Du måste själv kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (upptåt).

Funktioner för ugsndrift

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

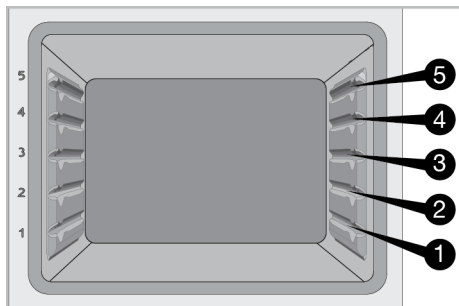
Funktions- symbol	Funktions- beskrivning	Temperatur- intervall (°C)	Beskrivning och användning
	Över- och undervärme	*	Maten värms upp både uppifrån och nerifrån samtidigt. Lämplig för kakor och grytor i bakformar eller kakor och bakverk. Tillagningen sker med ett enda tråg.
 	Undervärme	*	Endast undervärmen är på. Den är lämplig för mat som behöver brynas i botten. Den här funktionen används också för enkel ångrengöring.
	Låg grill	*	Den lilla grillen i ugnstaket fungerar. Den är lämplig för att grilla mindre mängder.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnstaket är igång. Den är lämplig för att grilla större mängder.

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

Användning av produkttillbehör

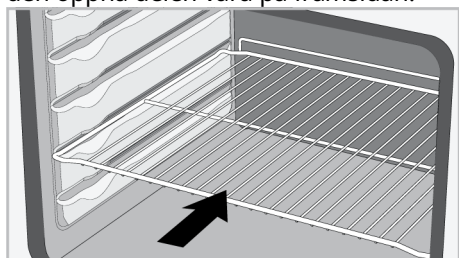
Tillagningshyllor

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



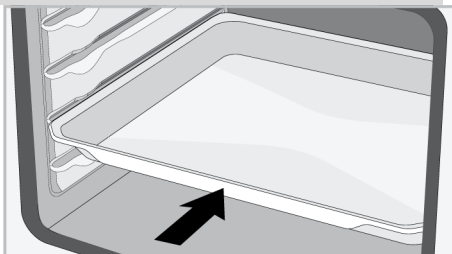
Placera ugnsgallret på hyllorna

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



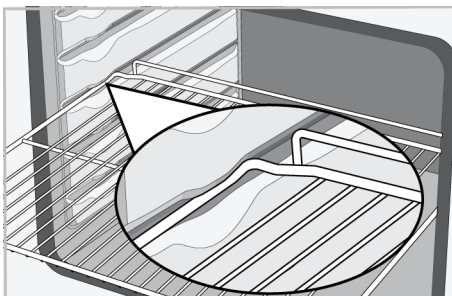
Placera tråget på hyllorna

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



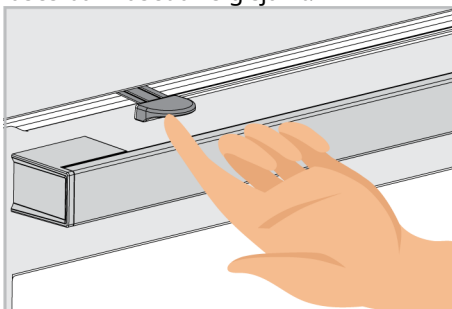
Stoppfunktion för gallret

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



Barnlås

Ugnen har ett barnlås på ugnsluckan. För att öppna ugnsluckan trycker du på plastknappen något nedåt och drar i dörrhandtaget. När du stänger luckan låses barnlåset av sig självt.



Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om tillagning i ugnen.

- När ugnsluckan öppnas under eller efter matlagning kan det uppstå het ånga. Ångan kan bränna din hand, ditt ansikte och/eller dina ögon. Håll dig borta från ugnsluckan när den öppnas.
- Den intensiva ånga som genereras under tillagningen kan på grund av temperaturskillnaden bilda kondenserade vattendroppar på ugnens insida och utsida och på möbelns övre delar. Detta är en normal och fysisk företeelse.
- De värden för tillagningstemperatur och tillagningstid som anges för livsmedel kan variera beroende på receptet och mängden. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid bort oanvända tillbehör från ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som blir kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas med rätt värden.
- När det gäller livsmedel som du tillagar enligt ditt eget recept kan du hänvisa till liknande livsmedel som anges i matlagningstabellerna.
- Genom att använda de medföljande tillbehören uppnår du bästa möjliga matlagningsresultat. Följ alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa kokkärl som du ska använda.
- Klipp det smörpapper som du ska använda i matlagningen i lämpliga storlekar för den behållare du ska tillaga i. Smörpapper som löper över från kärlet kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din matlagning. Använd det smörpapper som du kommer att använda i det angivna temperaturområdet.
- För god tillagning bör du placera maten på rätt rekommenderad hylla. Ändra inte placeringen under tillagningen.

Bakverk och mat i ugnen

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för att uppnå ett bra matlagningsresultat. Om du ska använda externa kokkärl ska du föredra mörka, non-stick och värmebeständiga kokkärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningstabellen, se till att du sätter in maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med kokkärl på grillgallret ska du placera det i mitten av gallret, inte nära den bakre väggen.
- Alla råvaror som används vid beredning av bakverk ska vara färskt och ha rumstemperatur.
- Produkternas tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och storleken på kokkärlet.
- Metall-, keramik- och glasformar förlänger tillagningstiden och bakverkets undersida bryns inte jämnt.
- Om du använder smörpapper under tillagningen kan det förekomma lite brunfärgning på matens undersida. I så fall kan du behöva förlänga tillagningstiden med cirka 10 minuter.

- De värden som anges i matlagningstabellerna är fastställda som ett resultat av de tester som utförts i våra laboratorier. De värden som passar dig kan skilja sig från dessa.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i matlagningstabellen. Ugnens nedersta hylla kallas hylla 1.
- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

Tips för att baka kakor

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

mängd vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för att tillaga bakverk

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

Matlagningstabell för bakverk och mat i ugnen

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

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

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Kött, fisk och fågel

De viktigaste punkterna för stekning

- Om du kryddar den med citronsaft och peppar innan du tillagar kyckling, kalkon och stora köttbitar förhöjer du tillagningsresultatet.
- Det tar 15-30 minuter längre tid att tillaga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör räkna med 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter köttjocklek.

- Lämna köttet i ugnen i ungefär 10 minuter när tillagningstiden är klar. Köttets saft fördelas bättre i det stekta köttet och kommer inte ut när köttet skärs upp.
- Fisken ska placeras på en hylla på medelhög eller låg nivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

Matlagningstabell för kött, fisk och fjäderfä

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

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Grill

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

Allmänna varningar

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

Grillens nyckelpunkter

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

Grillbord

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

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

Testmat

- Livsmedlen i denna matlagningstabell är tillagade enligt standarden EN

60350-1 för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

- Tillaga de maträtter som rekommenderas i matlagningstabellen med ett enda tråg.

Matlagningstabell för test av mat

Mat	Tillbehör att användas	Driftfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min) (ungefär)
Mördegskaka (söt kaka)	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	140	20 ... 30
Små kakor	Standardtråg*	Över- och undervärme	3	160	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på galler**	Över- och undervärme	2	150	30 ... 40
Äppelpaj	Rund kakform i svart metall, 20 cm i diameter på galler**	Över- och undervärme	2	180	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för alla livsmedel.

* Dessa tillbehör kanske inte ingår i produkten.

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

Grill

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

Vänd matvarorna efter 1/2 av den totala grilltiden.

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

Skötsel och rengöring

Allmän information om rengöring

⚠ Allmänna varningar

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

Rostfritt stål och rostfria ytor

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

med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

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

Emaljytor

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

Glasytor

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

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

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

Plastdelar och målade ytor

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

Rengöring av tillbehör

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

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vredet och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vredena kan då skadas.
- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vredet när du rengör

rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vredet kan försvinna.

- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.

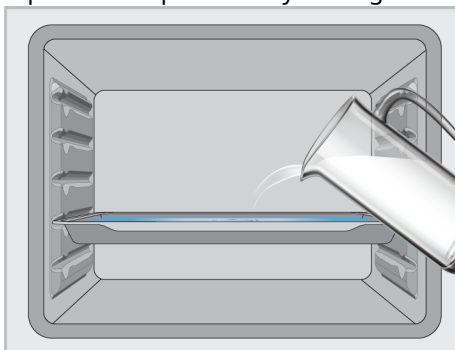
Rengöring av ugnens insida (tillagningsområde)

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

Enkel ångrengöring

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

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



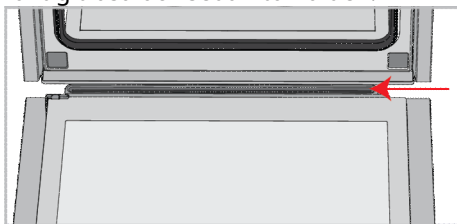
3. Ställ in ugnen på lätt ångrengöring och kör vid 100 °C i 15 minuter.

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

Använd varmt vatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp för att rengöra den kvarvarande smutsen och torka av den med en torr trasa.

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

Efter kondensering i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i bassängkanalen under ugnen. Efter användning ska du rengöra denna bassängkanal med en fuktig trasa och sedan torka den.



Rengöring av ugnsluckan

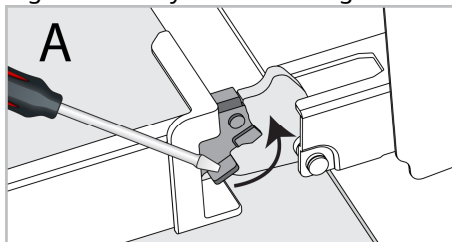
i Använd inte starka slipmedel, metallskrapor, stålull eller blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glasat.

Du kan ta bort ugnsluckan och glasen för att rengöra dem. Hur du tar bort luckorna och rutorna förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort luckans innerglas". När du har tagit bort de inre rutorna på luckan ska du rengöra dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glasat med

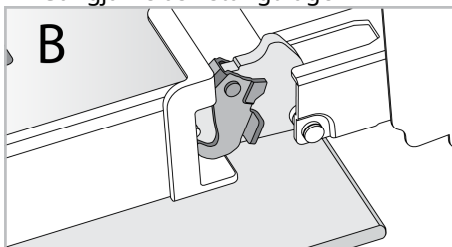
vinäger och skölj det sedan mot kalkrester som kan uppstå på ugnsglasat.

Borttagning av ugnsluckan

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

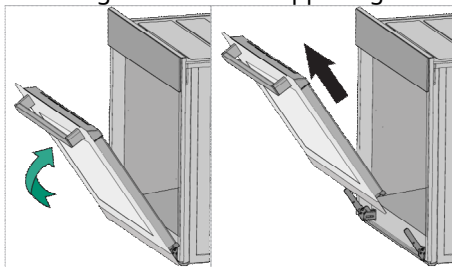


A - Gångjärnslås - stängt läge



B - Gångjärnslås - öppet läge

3. Ställ ugnsluckan i halvöppet läge.



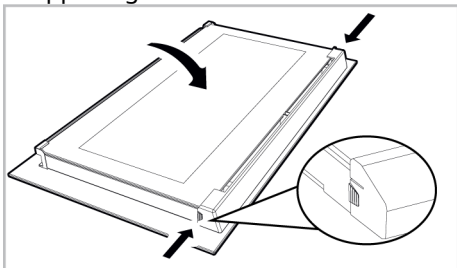
4. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från de högra och vänstra gångjärnen och ta bort den.

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

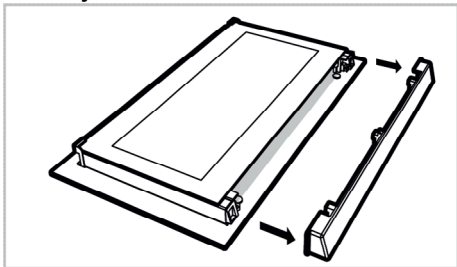
Borttagning av ugnsluckans innerglas

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

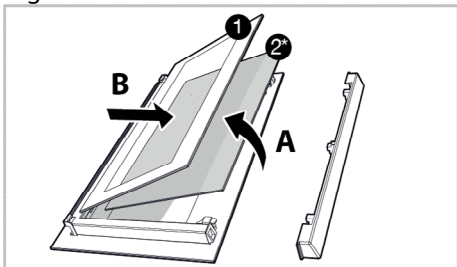
1. Öppna ugnsluckan.



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



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



1 Innersta glaspanelen

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

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

Rengöring av ugnslampa

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

Byte av ugnslampa

⚠ Allmänna varningar

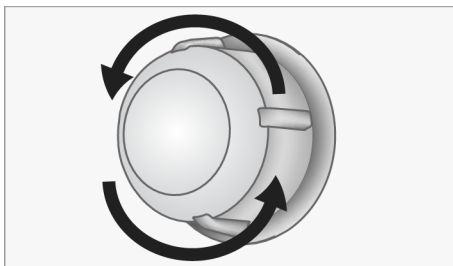
- För att undvika risken för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampa, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen har svalnat. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm och en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med sockel typ G9 med en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för drift vid

temperaturer över 300 °C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenturer eller tekniker med licens.

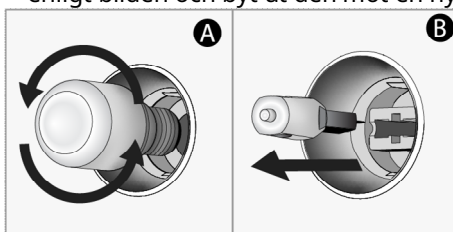
- Lampans placering kan skilja sig från den som visas på bilden.
- Lampan som används i den här produkten är inte lämplig för belysning av rum i hemmet. Syftet med lampan är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukter.
- Lamporna som används i den här produkten måste tåla extrema fysiska förhållanden,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

Om du ugn har en rund lampa,

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



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



4. Montera tillbaka glasskyddet.

Vad ska du göra om...

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

Ugnen avger ånga när den används.

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

Vattendroppar uppstår under tillagning.

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

Produkten avger metall ljud vid uppvärmning och kylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Ugnsbelysningen fungerar inte.

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

Ugnen blir inte varm.

- Den kanske inte är inställd på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss matlagningsfunktion och/eller temperatur.*
 - Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om ström finns. Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ säkringarna.*
-

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugnens installationsmått (höjd/bredd/djup)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spänning/frekvens	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total strömförbrukning	2.3 kW
Ugnstyp	Inbyggnadsugn
Energieffektivitetsklass	A
Användbar volym (liter)	74
Produktens mängd (M) (Nettovikt) kg	25,5
Energieffektivitetsindex per ugn - EEI ugn	95,3

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



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



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



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

Miljöanvisningar

Avfallsförordning

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Förpackningsinformation

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella

miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

Rekommendationer för energibesparing

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

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- I ugnen bör du använda mörka eller emailjerade behållare som släpper igenom värmen bättre.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Om det anges i receptet eller användarmanualen ska du alltid förvärma ugnen. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Försök att tillaga mer än en maträtt åt gången i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två matlagningsbehållare på trådgallret. Om du dessutom tillagar dina måltider efter varandra sparar du energi eftersom ugnen inte förlorar sin värme.

